

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор

all
« 7 » сент. 2022г. Мазырева О.И.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
с планом внедрения и поддержания
процедур, основанных на принципах ХАССП

**Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника»
(ООО «Соликамская кооптехника»)**

618554, Россия, Пермский край г. Соликамск, ул. Революции, дом 53

Пермский край, город Соликамск
2022

1 Общие сведения

Изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника» (ООО «Соликамская кооптехника»)

Юридический адрес: 618554, Россия, Пермский край г. Соликамск, ул. Революции, дом 53

ОГРНИП 1025901972700 выдано Межрайонной инспекцией ФНС России № 11 по Пермскому 16 сентября 2002 г.
ИНН 5950006592

ФИО руководителя: Генеральный директор: Мальцева Ольга Ивановна

Телефон предприятия: +73425377257

Адрес электронной почты: solraipo@rambler.ru

Виды осуществляемой деятельности: Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

Фактический адрес (адрес производства): Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Тохтуевская СОШ») 618507, Пермский край, Соликамский район, с. Тохтуева, улица Молодежная, дом 5

Специалист, ответственный за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю, за разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП: Мальцева Ольга Ивановна - генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»

2 Цель производственного контроля

Целью проведения производственного контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации услуги на предприятии общественного питания, является обеспечение соответствия услуги питания, требованиям Нормативной документации.

Р.С. Предприятия общественного питания (ПОП) - это предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации питания.

Услуги питания представляют собой услуги по изготовлению продукции общественного питания, созданию условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров на предприятиях общественного питания, а также с возможностью предоставления услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению.

Кулинарная продукция – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности,

3 Объекты производственного контроля

Объектами производственного контроля являются: услуга общественного питания (услуга питания), сырье, вспомогательные материалы, бытовые помещения, производственные помещения, технологическое оборудование, технологические процессы, а также рабочие места, используемые для выполнения работ.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:
 - на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 - сырья, готовых блюд и технологии производства, хранения, транспортирования и утилизации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с оказанием услуги питания, хранением, транспортированием блюд, кулинарной продукции;
- контроль за наличием деклараций о соответствии, сертификатов соответствия, свидетельств о государственной регистрации на сырье, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, блюд, кулинарной продукции и технологии производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4 Нормативные документы, регламентирующие соблюдение требований к услуге питания, условиям производства готовых блюд, продукции, санитарных норм и правил, регулирующие требования и процедуры, основанные на принципах ХАССП, по которым осуществляется деятельность

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294 от 26.12.2008г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «Об охране окружающей среды» № 7-ФЗ от 10.01.2002г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» № 89-ФЗ от 24.06.1998г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» №29-ФЗ от 02.01.2020г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26.06.2008г. (с изм. и доп.);
 - Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» № 416-ФЗ от 07.12.2011г. (с изм. и доп.);
 - Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - Технический регламент Таможенного союза 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - 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 1.2.3684-21;
 - Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения СанПиН 2.1.4.1074-01;
 - Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПиН 1.2.3685-21;
 - «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» СП 3.5. 1378-03;
 - «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01);
 - «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03(п.п. 3.1-3.3, таблица № 1,2);
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие технические условия;
 - Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- Комитет РФ по торговле (Russian Federation Commerce Committee). Дата актуализации: 01.01.2021;

Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

№ 1515 от 21.09.2020;

- Приказ Минздрава РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» № 229 от 29.06.2000 г;

- Приказ Минздрава РФ «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» № 29 н от 28.01.2021г. на дату 01.02.2022г.;

- Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001;

- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП МР 5.1.0098-14;

- Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2019;

- Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009;

- «Профилактика сальмонеллеза» СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями

- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5 Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия по внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП и осуществлению производственного контроля: Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника» (ООО «Соликамская кооптехника») Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Тохтуевская СОШ»), столовая

Ф.И.О. должность	Выполняемые функции
Мальцева Ольга Ивановна Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника» Член группы ХАССП согласно Приказу предприятия	Общая организация работ по обеспечению безопасности услуги питания предприятия по санитарно-эпидемиологическим показателям, общее руководство внедрением и поддержанием процедур, основанных на принципах ХАССП. Внедрение и поддержание процедур, связанных с входным контролем качества и безопасностью, основанных на принципах ХАССП Ответственный за разработку и внедрение новых технологий в производстве, соблюдение процедур, основанных на принципах ХАССП
Базганова Александра Петровна – старший повар Член группы ХАССП согласно Приказу предприятия	Организация контроля условий труда персонала, осуществления мероприятий по их улучшению. Организация контроля эксплуатации инженерных коммуникаций. Контроль своевременного проведения замеров работы вентиляционных систем, шума, освещенности. Контроль исполнения работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, профессиональной и гигиенической подготовки персонала, аттестация должностных лиц. Контроль наличия учетно-отчетной документации, инструкций. Организация контроля исправности электрического, вентиляционного, механического оборудования, поддержание процедур, связанных с исправностью оборудования, основанных на принципах ХАССП. Ответственные за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю предприятия. Ответственные за контроль качества сырья, материалов и блюд, кулинарной продукции в процессе производства. Контроль за наличием сопроводительной документации (сертификат, декларация) на сырье, готовую продукцию. Ответственный за разработку, своевременность актуализации технологической документации, декларирования, сертифицирования продукции. Ответственный за организацию медицинских осмотров, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию работников. Контроль за наличием личных санитарных книжек в соответствии с действующим законодательством. Ответственный за «входной» контроль качества и безопасности материалов и сырья, соблюдение санитарных правил в ходе производства продукции. Ответственный за «выходной» контроль качества блюд, кулинарной продукции, процедур, связанных с входным контролем качества и безопасности блюд, кулинарной продукции, основанных на принципах ХАССП. Организация работ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия предприятия и безопасности продукции по санитарно-эпидемиологическим показателям в процессе изготовления готовых изделий, основанных на принципах ХАССП. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, дезинсекции, дератизации, соблюдения правил личной гигиены. Ответственный за соблюдение технологических режимов производства, операционный контроль, контроль условий хранения готовых блюд, кулинарной продукции на предприятии, контроль качества блюд, кулинарной продукции, и условий реализации, контроль параметров работы технологического оборудования, своевременности его ремонта и замены.

6 Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

В обязательном порядке обеспечивается прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава РФ №29н от 28.01.2021г и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с приказом Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000г.

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

Наименование должностей	Количество работников/штатных единиц, чел.	Подлежит медицинскому освидетельствованию	Подлежит гигиеническому обучению
Старший повар	1	+	+
Повар	1	+	+
Кухонный работник	1	+	+

- журналы учета результатов медицинских осмотров работников в приложении 3, приложении 4;

- журнал здоровья персонала в приложении 6

7 План разработки, внедрения и поддержания на предприятии процедур, в ходе оказания услуги общественного питания, производства продукции, основанных на принципах HACCP

7.1 Исходные положения

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации готовой продукции. На предприятии проводится разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах HACCP (англ - НАССР — Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки (от англ. — Hazard Analysis and Critical Control Points). НАССР - документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек, предупреждающих мер и внедрение системы внутренних проверок.

Реализуемые принципы HACCP:

Принцип 1: Анализ рисков - идентификация потенциальных опасных факторов, которые связаны с производством продуктов или оказанием услуг.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ) (процессов) операций, которые должны контролироваться для устранения опасных факторов или минимизации возможности их появления.

Принцип 3: Установление критических пределов показателей, которые следует соблюдать, для того чтобы удостовериться, что критическая точка находится под контролем

Принцип 4: Установление процедур контроля позволяющих обеспечить контроль критических контрольных точек на основе запланированных испытаний или наблюдений.

Принцип 5: Установление корректирующих действий, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показывают, что определенная критическая контрольная точка не контролируется или контроль неэффективен.

Принцип 6: Установление процедур проверки работы и эффективности системы контроля HACCP.

Принцип 7: Установление процедур документирования системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к внедрению принципов HACCP.

**7.2 Основание для разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП на предприятии: Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника» (ООО «Соликамская кооптехника»)
ИСПОЛНИТЕЛЬ: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Тохтуевская СОШ»), столовая**

- Приказ руководителя предприятия (Приложение 1 Форма Приказа);
- Политика в области качества, утв. Приказом руководителя предприятия (Приложение 2 к настоящей Программе/Плану)

7.3 Область распространения процедур, основанных на принципах ХАССП

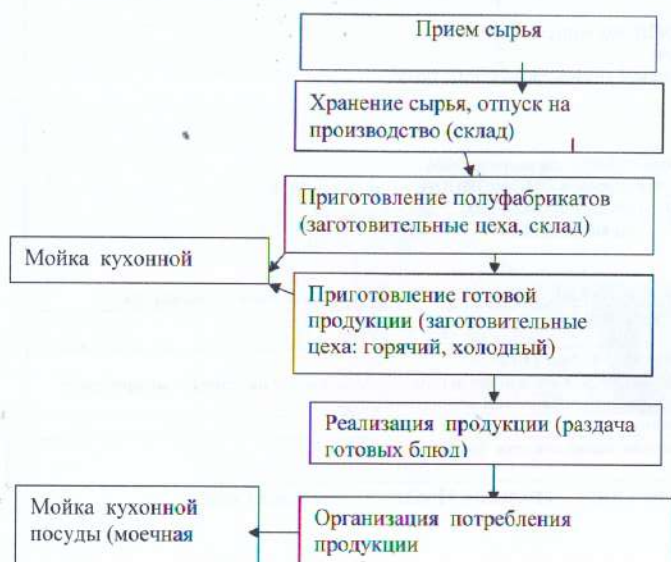
7.3.1 Описание готовой продукции, на производство которой распространяются процедуры, основанные на принципах ХАССП

Наименование продукции	Ассортимент выпускаемой продукции, потребительская упаковка, срок годности/хранения и условия хранения продукта (температурный режим, влажность)	Способ употребления продукции
Организация питания	Согласно нормативному документу: Утвержденное меню, согласно ТТК, на основании Сборника технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Блюда, кулинарная продукция готовы к употреблению

7.3.2 Общий технологический процесс оказания услуги общественного питания

№ п/п	Наименование этапа	Краткое описание этапа
1	Доставка сырья на производство	Осуществляется транспортными средствами согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом условий перевозок, установленных изготовителем
2	Прием сырья на склад и хранение сырья	Приемка сырья по количеству и качеству: подсчет, взвешивание, визуальный контроль тары и упаковки, качества сырья и материалов в складских помещениях, холодильном оборудовании, согласно установленным условиям и правилам хранения
3	Первичная обработка и подготовка сырья, изготовление готовых блюд	Первичная обработка сырья, изготовление блюд, кулинарной продукции, согласно требованиям нормативной и технической документации изготовителя: Техничко-технологические карты, составленные на основании Сборника технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Блок-схема технологического процесса - столовая МАОУ «Тохтуевская СОШ»



7.3.3 Перечень производственного оборудования, обеспечивающего выполнение обязательных санитарно-эпидемиологических требований к технологическому процессу столовая МАОУ «Тохтуевская СОШ»

Производственные помещения	Наименование оборудования, количество
Овощной цех (первичной обработки овощей) Горячий цех	Производственные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха Плита электрическая ЭП-4ЖШ, год выпуска 2009 Плита электрическая Эп-4шж Мармит кухонный электрический универсальный ЭМК 70НУ год выпуска, 2009. Шкаф жарочный ШЖ-03 Тестомес ТММ-1 Морозильная камера «Бирюса-260-05», год выпуска 2006 Машина овощерезательно – протирачная ОМ-350/380.02П, год выпуска 2019 Морозильная камера «Атлант-164», год выпуска 2002 Холодильник «Бирюса - 139», год выпуска 2016 Привод мясорубки УКМ Мясорубка Пу-06
Приемка сырья	Наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук. стол для приемки сырья, весы электронные напольные
Склад для хранения сырья, пищевых продуктов	Прилавок – витрина холодильная, год выпуска 2019 Стеллажи, подтоварники, весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Цех для обработки яйца и птицы	Производственный стол, моечная ванна
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечная ванна, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	

7.3.4 План предприятия общественного питания - столовая МАОУ «Тохтуевская СОШ»

1. Обеденный зал.
2. Горячий цех.
3. Овощной цех
4. Цех для обработки яйца и птицы.
5. Склад для хранения сырья. Склад пищевых продуктов
6. Мойка столовой посуды.
7. Мойка кухонной посуды.
8. Коридор.
9. Гардеробная для персонала.
10. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
11. Туалет для персонала.

7.4 Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и окружающей среды в процессе производства готовой продукции, в отношении которых предусмотрен ежедневный, визуальный контроль специалистами предприятия

№ п/п	Наименование мероприятия	Наименование нормативной и технической, учетной документации	Ответственный исполнитель
1	<p>Организация производственного контроля:</p> <p>- на этапе выгрузки, приемки и хранения сырья:</p> <p>контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (органолептические показатели), условия доставки (температура, товарное соседство), условия и сроки хранения поставляемой продукции (температура, влажность), качество упаковки и маркировки сырья, наличие сертификатов, деклараций и других документов, подтверждающих безопасность продукции (сырья), идентификация продукции;</p> <p>- контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.</p> <p>- на этапе изготовления блюд, кулинарной продукции: контроль соблюдения нормативной и технической документации, санитарных норм и правил (соблюдение технологии производства блюд, кулинарной продукции, сроков хранения, температуры хранения); снятие бракеража каждой партии готовой продукции; своевременное ведение журналов учета, контроля, регистрации.</p>	<p>-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>-Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p> <p>-Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»;</p> <p>-Технический регламент Таможенного союза 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;</p> <p>- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции»;</p> <p>- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;</p> <p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;</p> <p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;</p> <p>- СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания;</p> <p>- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;</p> <p>- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5)</p> <p>- Журнал входного контроля пищевой продукции, продовольственного сырья (приложение 7);</p> <p>- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и производственных помещений (приложение 8);</p> <p>- Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений (приложение 9)</p> <p>- сопроводительные документы на продовольственное сырье и пищевые продукты (декларации, сертификаты, протоколы испытаний);</p>	<p>Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар</p> <p>Старший повар</p>

	- на этапе отпуска блюд, кулинарной продукции: : контроль условий хранения, отпуска готовых блюд (продукции); контроль условий реализации продукции; контроль отпуска продукции;	-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; -Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»; -Технический регламент Таможенного союза 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; - Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и производственных помещений (приложение 8); - Журнал контроля температуры в готовой продукции (после термической обработке приложение 10); - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного. - Журнал регистрации работы лампы УФО	
2	Подготовка и актуализация нормативной и технической документации, подтверждение соответствия продукции требованиям безопасности: подготовка технологических инструкций, технологических карт, технико-технологических карт; своевременная актуализация документов	- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие технические условия. - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар
3	Соблюдения требований к условиям содержания территории и помещений: организация удаления твердых бытовых отходов, пищевых отходов (площадки для сбора мусора, наличие договора); организация дератизационных и дезинсекционных работ (наличие договора); санитарное состояние территории и помещений; соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии	-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; - СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; - Договоры на проведение мероприятий договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № СЛ-00283-Д-22 от 03.03.2022 договор ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии» № 8231 от 10.01.2022;	Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар
4	Организация контроля эксплуатации оборудования и коммунальных сетей: достаточность и исправность холодильного, технологического и другого оборудования; наличие паспортов; качество обработки оборудования и инвентаря, посуды, оборотной тары, их достаточность; санитарно-техническое состояние разводящих	- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; - СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; - Журнал регистрации работы лампы УФО - Паспорта и инструкции по эксплуатации оборудования и измерительных приборов;	Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар

	сетей	- Договоры на проведение мероприятий	
5	Контроль соблюдения личной гигиены персоналом: своевременность и полнота прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения; соблюдение правил личной гигиены; наличие необходимого количества комплектов санитарной одежды; своевременность ведения «Журнала Здоровье»	-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; - СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; - Приказ Минздрава РФ №29н от 28.01.2021г о медицинском освидетельствовании персонала; - Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. о гигиеническом обучении; - Журнал здоровья, личные медицинские книжки; - Договоры на медицинское освидетельствование, гигиеническое обучение	Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар
6	Контроль условий труда сотрудников предприятия: соблюдение требований безопасности труда персонала, санитарно-гигиенических требований к условиям труда, сотрудников предприятия	-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; - СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; - Журнал инструктажа по технике безопасности (ТБ), инструкции по ТБ	Директор школы; Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар
7	Анализ результатов контроля качества воды: соответствие показателей контроля требованиям санитарных норм и правил, ТР ТС 021/2011	-Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества». - СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; - Протоколы лабораторных исследований	Генеральный директор ООО «Соликамская Кооптехника»; Старший повар

Процедуры по предупреждению опасных факторов - столовая МАОУ «Тохтуевская СОШ»

7.4.1 Личная гигиена работников

Все сотрудники предприятия, контактирующие с пищевой продукцией, должны в обязательном порядке пройти обучение по поддержке принципов ХАССП на предприятии, которые включают в себя личную гигиену, применение униформы, правильное мытье рук, указания по поводу еды, питья и курения на рабочем месте, содержание рабочей зоны и оборудования в чистом виде, перекрестное заражение. При этом, вся документация по обучению (включая методы, процедуры, руководства, материалы и записи) должна быть легко доступна (письменные, электронные, аудио или видео материалы).

Обучение проходят все работники при приеме на работу, а затем по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Информация о прохождении сотрудниками обучения принципам ХАССП должна вестись документально. Записи должны включать в себя имя каждого работника, который проходит обучение, дату тренинга, охваченную тему (темы) и имя инструктора, после чего осуществляется проверка и оценка материала слушателями (контрольные вопросники, письменные тесты). В случае, если оценка обнаруживает слабое понимание охваченного материала необходимо предпринимать соответствующие коррективные действия (Журнал обучения сотрудников Приложение 10).

На предприятии общественного питания ведется «График проведения медицинских осмотров» для оформления «Медицинских книжек работников с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения».

На предприятии имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи при порезах, ранах, ожогах, доступная для всех сотрудников и в том числе снабженная: пластырь; антисептический лосьон или аэрозоль; водостойкие повязки, которые могут включать биндажи, латексные или другие пластиковые перчатки.

Все сотрудники имеют униформу соответствующего размера, сетки для волос. Перед началом работы, униформа всегда чистая. Не носят ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) и выполняют соответствующие процедуры по личной гигиене:

- ногти коротко острижены, чистые и без лака для ногтей, накладные ногти не разрешаются;
- еда, курение и питье должны - строго ограничены обозначенными зонами.

Все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, носят одноразовые перчатки.

Станции для мытья рук в предприятии общественного питания легко доступны работникам производства, используются исключительно для мытья рук. Всегда чистые, полностью функционирующие, снабжены водой, мылом, а также либо одноразовыми полотенцами, либо полностью функционирующими сушилками для рук.

Станции для мытья рук должны быть оборудованы следующим:

- проточная вода – температура воды должна быть как минимум 30°C;
- мыло – диспенсеры для мыла должны содержать достаточное количество мыла;
- одноразовые полотенца или полностью функционирующие сушилки для рук.

На производстве должны быть наглядно представлены правила мытья рук, разъясняющие всем работникам правильные способы и частоту мытья рук (Инструкция по мытью рук на пищевом производстве – Приложение 12).

Все работники столовой **МАОУ «Тохтуйевская СОШ»** прошли медицинский осмотр.

Основные случаи для мытья рук:

- Перед входом в производственные зоны;
- Перед и после использования перчаток;
- Перед началом работы;
- После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
- После перерыва;
- После посещения туалетов;
- После приема пищи, напитков и курения;
- Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение.

7.4.2 Требования к производственным помещениям, оборудованию и инвентарю

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования

вносятся в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
 - ✓ доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень" .
 - ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
 - ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
 - ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
 - ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».
- Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.
- Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
- Ежегодно образовательное учреждение проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт проверки, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».
- Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.
- Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.
- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.
- Выделена емкость для обработки производственного оборудования.
- Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

7.4.3 Требования к уборке производственных помещений, к обработке оборудования и инвентаря

Уборка и санитарная обработка производственных помещений проводится с ведением соответствующей документации (Журнал визуального контроля санитарного состояния производства – Приложение 13)

Необходимо определить объекты или зоны, которые нужно убирать и обрабатывать, частоту, способы уборки или санитарной обработки, а также используемые при этом химические вещества.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.

Производственное оборудование и инвентарь должны очищаться и дезинфицироваться либо ручным способом, либо с помощью машины, что соответствующим образом документируется (Журнал-график обработки оборудования и инвентаря – Приложение 14).

Санитарной обработке подвергается оборудование, контактирующее с пищевой продукцией (ПП): технологическое, теплообменное оборудование, резервуары, холодильные камеры, инвентарь, тара, посуда, текстильные изделия и транспортные средства для перевозки пищевой продукции и т.д. (далее – оборудование). Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем, обезжиривают путем мытья горячими моющими рабочими растворами в соответствии с инструкцией по применению и с имеющейся в производственном цехе инструкции по мойке и дезинфекции инвентаря и оборудования. Расход моющего - дезинфицирующего раствора фиксируется в журнале расхода моюще-дезинфицирующих средств.

Профилактическую дезинфекцию осуществляют дезинфицирующими растворами в соответствии с инструкцией по применению конкретного дезинфицирующего средства. Продолжительность процесса профилактической дезинфекции горячим раствором указан в инструкции по применению конкретного дезинфицирующего средства. Этот вид дезинфекции химическими средствами в производственных цехах производят только после полного удаления из них пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Оборудование, не использовавшееся после мойки и дезинфекции более 24 часов, вновь дезинфицируют перед началом работы.

Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

Уборочный инвентарь и оборудование:

- должны быть разрешены к применению,
- храниться в специально отведенном месте,

- маркироваться,
- по мере износа заменяться другими,
- во избежание перекрестного загрязнения инвентарь, предназначенный для уборки разных участков, должен отличаться по цвету.

Ответственность за наличие и состояние уборочного инвентаря и оборудования несет ответственность старший повар.

Емкости для смешивания реактивов должны быть маркированы. Маркировка контейнеров с первичными и вторичными реактивами должны содержать их название и класс опасности в соответствии со спецификацией, а также степень разбавления, если требуется определенная концентрация.

Не допускается:

- использование оборудования и инвентаря не соответствующего требованиям ТР ТС, СанПиН.
- использование оборудования и инвентаря, имеющего механические повреждения, трещины, сколы и неисправности,
- использование немаркированного инвентаря,
- использование эмалированного или оцинкованного инвентаря.

Химические средства (реагенты) для санитарно-гигиенической обработки

Химические средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции должны быть разрешенными для применения в пищевой промышленности.

Учет всех поступающих на предприятие реагентов осуществляет старший повар.

Химические средства следует хранить в специально предназначенных для этого помещениях, находящихся на отдалении от производственных цехов.

Контейнеры с реагентами должны быть маркированы. Необходимо учитывать, что некоторые средства следует хранить отдельно, например, контейнеры с кислотами и хлоридами должны находиться в разных помещениях. Для удаления жидких средств с пола в случае разлива, предусмотрено специальное оборудование, а при нарушении герметичности контейнера – аварийное оборудование. После отбора реагентов, все контейнеры необходимо тщательно закрывать.

Предприятие должно иметь запас моющих и дезинфицирующих средств не менее чем на 2 месяца.

Приготовление моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с инструкцией изготовителя, с соблюдением требований санитарии. Параметры приготовляемых средств очистки (тип средства, концентрация, время контакта, температура) на местах необходимо устанавливать и контролировать.

Средства для очистки и санитарной обработки должны иметь ясные обозначения и надлежащую маркировку, применяться с учетом их срока годности.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность:

- план чистки и дезинфекции производственных цехов
- инструкция по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря,
- график проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений,
- перечень моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность),
- журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов,
- журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств,
- журнал учет специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и т.д.),
- договор на проведение работ по дезинфекции.

Мониторинг процедуры производится с целью установления ее пригодности и результативности для обеспечения содержания производственных помещений, оборудования, исключаящего загрязнения ПП, а также сбора данных, на основе которых можно принимать решения и приводить корректирующие действия.

Мониторинг включает проверку эффективности санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря, проверку состояния помещений.

Эффективность санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря определяется по результатам лабораторных исследований (смывы с технологического оборудования и инвентаря) по договору с аккредитованной испытательной лабораторией. Результаты контроля оформляются протоколами исследований, подшиваются в отдельную папку и хранятся на производстве. При получении неудовлетворительных результатов, осуществляется повторная санитарная обработка с последующим микробиологическим контролем. Все планируемые корректирующие мероприятия, результаты контроля и анализа их выполнения также заносятся в соответствующие листы уборки.

7.4.4 Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

Водоснабжение предприятий общественного питания осуществляют от централизованной сети водопровода, а при отсутствии водопровода - из артезианской скважины или шахтного колодца с подводкой воды во все производственные помещения.

Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям ГОСТа «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

Канализация имеет важное эпидемиологическое значение для организации очистки предприятия общественного питания от хозяйственно-фекальных сточных вод. Она должна отвечать определенным санитарным требованиям.

Вентиляция помещений способствует улучшению микроклимата на производстве, что влияет на условия труда, сохранение здоровья и повышение работоспособности персонала.

На предприятии должны быть:

- Договор на обслуживание системы вентиляции.
- Схема вентиляции предприятия.
- Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

Искусственное освещение должно быть достаточно ярким.

7.4.5 Периодичность проведения дератизации и дезинсекции производственных помещений

Принимать меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

Обеспечивать защиту от проникновения в производственные помещения животных, в т.ч. грызунов – плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками, решетками.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Обслуживание предприятия по проведению работ по дезинсекции и дератизации должно осуществляться специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Вести журнал учета мероприятий по дезинсекции и дератизации (приложение 15).

7.4.6 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, сальмонеллез и др.), отравлении, связанным с употреблением готовой продукции от производителя,
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов,
- неисправность сетей водоснабжения,
- неисправность сетей канализации,
- неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность услуги, окружающей среды:

- заключение договора на проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляются с аккредитованной в установленном порядке, лабораторией.

заключен договора с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № СЛ-00283-Д-22 от 03.03.2022

- заключение договоров на проведение дезинсекции, дератизации с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности; Заключен договор ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии» № 8231 от 10.01.2022;

- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизация мусора;

- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;

- заключен договора на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения; Заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № СЛ-00283-Д-22 от 03.03.2022

- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (приложение 21).

- Техническое обслуживание и ремонт оборудования (фиксирование результатов ремонта) – проводится, согласно графиков - ежемесячно. Состояние оборудования – удовлетворительное. Ответственное лицо – мастер ООО «Соликамская кооптехника» Хлебников Сергей Дмитриевич.

Поверка весов, проводится Березниковским филиалом ФБУ Пермский ЦСМ.

7.4.7 Требования к приемке сырья

Имеется отдельный вход для загрузки сырья. Зона приемки сырья оснащена весами для взвешивания принимаемого сырья, термомушкетером для измерения температуры в толще сырья.

Контроль наличия товаросопроводительной документации.

Контроль выполнения требований транспортирования: проверка чистоты кузова, соблюдение товарного соседства, соблюдение температуры доставки, в т.ч. наличие средств контроля температуры, проверка наличия термограммы и отклонений температуры доставки; чистая спецодежда у экспедитора, наличие медицинской книжки, своевременность прохождения медосмотра и гигиенического обучения.

Контроль чистоты, целостности упаковочной тары, замер температуры скоропортящихся продуктов или скоропортящегося сырья без нарушения упаковки.

Идентификация поступающей пищевой продукции (сырья): по наименованию, визуальным методом, органолептическим методом, аналитическим.

По результатам входного контроля принимается решение о рациональных направлениях использования сырья в зависимости от вида, состояния и свойств.

Корректирующие действия:

- при отсутствии сопроводительных документов, выявлении несоответствия в сопроводительных документах – на партию накладывается карантин до выяснения. При предоставлении необходимых документов в установленные сроки – продукция принимается в использование. Если документы не предоставляются в указанные сроки – продукция не принимается в использование;

- при отсутствии маркировочных ярлыков – продукция не принимается в использование;

- при обнаружении отклонения в термограмме - продукция не принимается в использование;

- при отклонении от нормы при пирометрии в толще мясного сырья - продукция не принимается в использование;

- при неудовлетворительном органолептическом анализе – проводится отбор проб для физико-химических и микробиологических исследований, на основании которых принимается решение об использовании данного сырья.

Корректирующие мероприятия:

- выбор поставщиков, осуществляющих поставку доброкачественной продукции,

- периодическое микробиологическое и санитарно-химическое исследования сырья,

- аудит организаций, осуществляющих поставки сырья.

7.4.8 Требования к изготовлению блюд, кулинарной продукции и условиям хранения.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой МАОУ «Родниковская СОШ» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение № 20) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение № 21). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно НД. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Изготовление блюд, кулинарной продукции производят в соответствии с требованиями нормативной и технической документации изготовителя, согласно Сборника технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Журнал периодичности проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Дата проведения	Наименование препарата	Метод обработки	Объем проделанной работы	Количество израсходованного средства	Подписи ответственных	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Журнал поступления дезинфицирующих средств

Дата	Приход дезинфицирующего средства				
	Наименование дезинфицирующего Средства	Номер счета, дата поступления препарата	Количество закупленного препарата	Срок годности	Подпись лица ответственного за выдачу дезсредства

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	ФИО эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации

Лист уборки и дезинфекции туалета с указанием даты и времени (пример)

Дата (число)	Время (час)	Наименование работ		Подпись
		мытьё	дезинфекция	
		Отметка о выполнении		
		Пол в санузле	Пол в санузле	
		Пол в тамбуре	Пол в тамбуре	
		Унитаз	Унитаз	
		Спускное устройство унитаза	Спускное устройство унитаза	
		Раковина	Раковина	
		Кран	Кран	
		Устройство закрытия оды	Устройство закрытия оды	
		Дверные ручки туалета (санузла, тамбура)	Дверные ручки туалета (санузла, тамбура)	

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб, и происшествий, связанные с безопасностью ПП	Дата регистрации	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей
(по Приложению N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

Мясо и мясopодукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый.)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек

зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- 5 Непотрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8 Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- 12 Кремные кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез.

- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

**Политика в области
качества и безопасности оказания услуг общественного питания
Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника»
(ОО «Соликамская кооптехника»)**

Основная цель в области качества и безопасности оказания услуг общественного питания в предприятии: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Тохтуевская СОШ») – столовая:

1 Оказывать услугу общественного питания, которая отвечает требованиям потребителей и соответствует российским стандартам и стандартам Таможенного Союза, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности услуги питания :

1 Обеспечение непрерывного совершенствования производственного процесса услуг общественного питания.

2 Обеспечение стабильности качества услуги питания на всех этапах ее жизненного цикла

3 Постоянное стремление к повышению качества и безопасности услуг общественного питания.

4 Повышение эффективности пользования ресурсов

5 Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством основанной на принципах ХАССП

6 Предоставление потребителю услуг общественного питания, установленным требованиям, действующим стандартам и нормативам

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности оказания услуг общественного питания являются:

1 Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с оказанием услуг общественного питания, перед потребителем за качество услуги.

2 Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции

3 Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня оказания услуг общественного питания.

4 Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с оказанием услуг общественного питания

5 Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества оказываемой услуги.

6 Регулярное проведение внутренних проверок, эффективности функционирования системы качества.

Руководство предприятия несет ответственность за качественное и безопасное оказание услуг общественного питания, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществление поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов и интересах Учреждения и потребителей.

Руководитель предприятия: _____

подпись

/Мальцева О.И./

ФИО

ПРИКАЗ №

от « 01 » июня 2022 г.

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП
Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская кооптехника»
(ООО «Соликамская кооптехника»)

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности оказания услуг общественного питания, основанных на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП на предприятии: ООО «Соликамская кооптехника» по разработке и внедрению системы ХАССП в следующем составе:

- координатор _____ Мальцева Ольга Ивановна _____,
- технический секретарь _____ Малинина Евгения Андреевна _____,
- члены рабочей группы на предприятии:
- члены рабочей группы ХАССП:

Старшие повар столовой МАОУ «Тохтуевская СОШ») – Базганова Александра Петровна

2. Назначить руководителем группы ХАССП – руководителя предприятия _____ Мальцевау Ольгу Ивановну _____,

3. Провести обучение членов группы ХАССП по изучению требований ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП на предприятии.

4. С целью эффективной разработки документации ХАССП на предприятии обеспечить доступ членам группы ХАССП к необходимой документации и источникам информации.

5. Группе ХАССП определить область распространения ХАССП, провести анализ производства и технологической документации предприятия, подготовить в рамках Программы производственного контроля план разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП на предприятии, обеспечивать выполнение плана ХАССП.

6. В ходе разработки, внедрения и реализации плана руководителя группы ХАССП наделить полномочиями по обучению, привлечению всех специалистов предприятия к реализации плана ХАССП.

7. Утвердить «Политику в области качества»

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель предприятия: _____

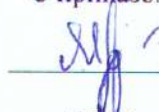


подпись

/ Мальцева Ольга Ивановна./

ФИО

С приказом ознакомлены:



подпись

/Малинина Е.А../

ФИО

подпись

/Базганова А.П../

ФИО