

«Утверждаю»  
Индивидуальный предприниматель  
Федоров Ринат Юрьевич

Б.П. Подпись

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП.  
Оказание услуг по организации питания детей в МКОУ «Большемуртинская СОШ № 2», адрес: 663060  
Красноярский край, пгт. Большая Мурта, ул. Комсомольская, д. 9**

Индивидуальный предприниматель Федоров Ринат Юрьевич

ИНН 246211016435

ОГРНИП 321246800095088

Зарегистрирован 29.07.2021 в ИНСПЕКЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ НАЛОГОВОЙ СЛУЖБЫ ПО СОВЕТСКОМУ РАЙОНУ Г. КРАСНОЯРСКА (ИФНС России по Советскому району г. Красноярск)

Адрес местонахождения: 660135, г. Красноярск, ул. Молокова, дом 58, кв. 7

Тел. +7 (67) 619-11-11, E-mail: ip.fru@mail.ru

Настоящая программа производственного контроля производства пищевой продукции на пищеблоке МКОУ «Большемуртинская СОШ № 2». Место нахождения (почтовый адрес): 663060 Красноярский край, пгт. Большая Мурта, ул. Комсомольская, д. 9 (столовая) (далее – Программа) разработана в соответствии с настоящим стандартом, устанавливающим основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: заведующий производством

Федорова Анастасия Семеновна

подпись

2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федерального закона от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федерального закона от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федерального закона от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. №53);
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. №60);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. № 63);
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. № 50);
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58);
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 7 июня 2017 г. № 83);
- СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 июня 2017 г. №84);
- СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 5 февраля 2018 г. № 12);
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации пищевой продукции.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующая производством
2.	Повар
3.	Кухонный работник
4.	Пекарь
5.	Посудомойщица
6.	Уборщица

3.1. Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

3.1.1. Кроме того, работники столовых подлежат прививкам:

- Против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- Против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- Против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- Против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- Против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

3.1.2. Работники столовых проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю:

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- Производственные и складские помещения организации общественного питания;
- Реализуемые блюда;

- Рационы питания;
- Технологические процессы;
- Рабочие места;
- Распределительная система питьевого водоснабжения

6.1. Организация лабораторных исследований, испытаний:

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
4.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
5.	Рацион питания	Калорийность, химический состав	1 рацион 1 раз в год
6.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий
7.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
8.	Вода питьевая	СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
9.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
10.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 точка 1 раз в 6 месяцев
11.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
12.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
13.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
14.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
15.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

7. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в организации с применением принципов ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

9. Целью производственного контроля качества пищевой продукции в организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе её производства и реализации.

10. Политика столовых ИП Федоров Р.Ю. в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

10.1. Основная цель в области качества и безопасности продукции – предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

10.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

10.2.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

10.2.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

10.2.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

10.2.4. Повышение эффективности пользования ресурсов.

10.2.5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

10.2.6. Предоставление потребителю контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

10.3. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

10.3.1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

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

10.3.3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

10.3.4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

10.3.5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

10.3.6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

10.4. ИП Федоров Р.Ю. несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

11. Состав Программы.

Программа включает следующие данные:

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

11.2. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а также предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и порядок действий в случае отклонения значений показателей;

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

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

11.5. Установление перечня документов, необходимых для установления производственного контроля за производством пищевой продукции.

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

12.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовых ИП Федорова Р.Ю. осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Поступление на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журналы бракеража поступающих пищевых скоропортящихся продуктов хранятся в течение года. 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.

12.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

12.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

12.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима и влажности воздуха в таких помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима и влажности воздуха, который хранится в течение года.

12.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10

°С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше

+12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

12.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

12.7. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

12.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

12.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

12.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

12.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

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

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

12.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

12.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

12.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

12.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

12.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

12.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

12.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезаются перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

12.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

12.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

12.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

12.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

12.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

12.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

12.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

12.20. Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

12.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

12.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

12.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

12.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

12.25. В организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Блок-схема производства пищевой продукции в столовых находится у ответственного.

13. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

13.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции:

13.1.1. Биологические опасности - источниками биологических опасных факторов могут быть люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

13.1.2. Химические опасности - источниками химических опасных факторов могут быть люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

13.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) указан в таблице анализа рисков.

13.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и порядок действий в случае отклонения значений показателей указаны в плане мониторинга ХАССП.

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

14.1. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости.

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

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

15.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

15.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкочаистой полимерной сеткой.

15.4. Обслуживание организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими соответствующие лицензии на осуществление деятельности.

16. Медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение.

16.1. ИП Федоров Р.Ю. в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

16.2. График прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала составляется медицинской сестрой.

17. Контроль за выполнением Программы.

17.1. Заведующий организацией назначает рабочую группу ХАССП (далее

– Группа), которая несет ответственность за:

- разработку, внедрение и поддержание Программы в рабочем состоянии;
- качество выпускаемой пищевой продукции.

17.2. Члены Группы в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно- измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

17.3. В составе Группы должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

17.4. Координатор выполняет следующие функции:

- 17.4.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- 17.4.2. Вносит изменения в состав Группы в случае необходимости;
- 17.4.3. Координирует работу Группы;
- 17.4.4. Обеспечивает выполнение согласованного плана;
- 17.4.5. Распределяет работу и обязанности;
- 17.4.6. Обеспечивает охват всей области разработки;
- 17.4.7. Представляет свободное выражение мнений каждому члену Группы;
- 17.4.8. Доводит до исполнителей решения Группы;
- 17.4.9. Представляет Группу в руководстве организации.

17.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

17.6. Руководство и сотрудники ИП Федоров Р.Ю. с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

#### Анализ рисков по диаграмме

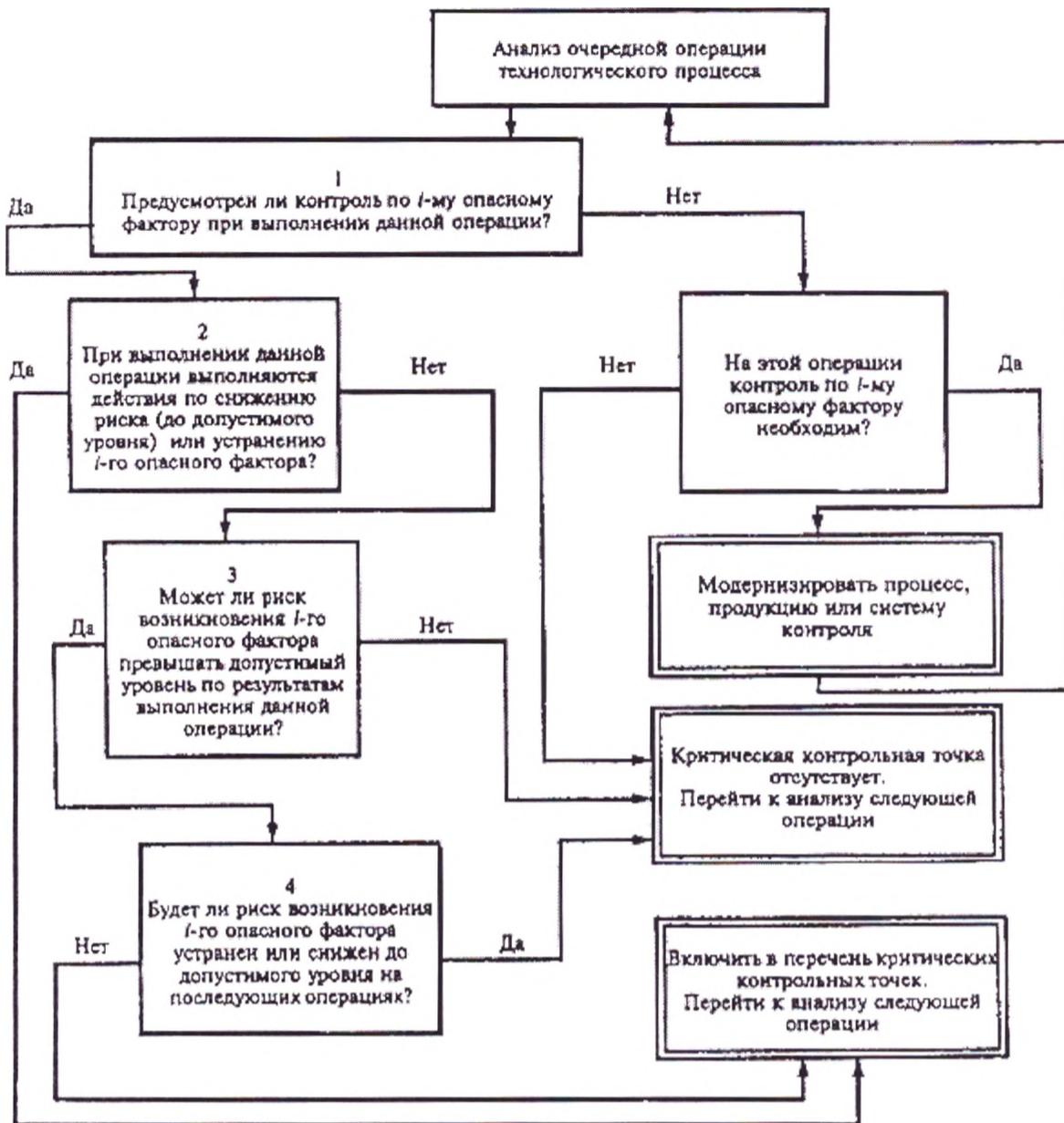
Б.1 Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

Б.2 Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Б.3 Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке Б.1.

Если точка лежит на границе или выше границы, фактор учитывают, если ниже - не учитывают.





Документация программы ХАССП:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- Журнал гигиены (сотрудники);
- Журнал отметки температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал отметки температуры и влажности воздуха помещения для сухих продуктов;
- Личные медицинские книжки каждого работника.