

«Согласовано»

Директор МАОУ «СОШ
№44»

Д.Ц. Шалданова



**Программа организации управления качеством при производстве пищевой продукции,
основанная на внедрении и поддержании принципах HACCP,
в столовой доготовочного типа.**

Наименование организации: Муниципальное казенное предприятие «Городской комбинат школьного питания»,
свидетельство ОГРН 1020300898474, ИНН 0323027803.

Юридический адрес: пр. Строителей 74 «А»

ФИО руководителя: Шахова Алла Михайловна

Перечень оказываемых услуг: услуги по организации питания, реализация товаров продовольственной группы.

Раздел 1. Общие положения

Данная программа разработана для пищеблоков, имеющих цеховое деление, работающих с использованием сырья и полуфабрикатов, обслуживаемых МКП «Городской комбинат школьного питания», согласно перечню школ, представленных в приложении №1.

В столовой доготовочного типа МКП «ГКШП» осуществляются мероприятия по организации питания детей и подростков в соответствии с требованиями безопасности и качества. Производится и реализуется пищевая продукция для детей и подростков учреждений образования г. Улан-Удэ, в том числе, в период работы лагерей дневного пребывания.

Столовые доготовочного типа имеют производственные и служебные помещения, оборудованные инженерными коммуникациями водоснабжения, водоотведения, вентиляции, отопления. Набор помещений позволяет организовать полный цикл изготовления продукции общественного питания из продовольственного сырья. Отделка производственных, бытовых и служебных помещений предусмотрена в соответствии с требованиями санитарных правил. Освещение – совмещенное: естественное и искусственное. Вода питьевая соответствует требованиям санитарных правил и нормативов, предусмотрено горячее водоснабжение, в том числе, резервное.

Технологическое оборудование типовое, выполнено из материалов, допущенных к контакту с пищевой продукцией, размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Производственные процессы организованы в соответствии действующих технических регламентов, касающихся безопасности пищевой продукции, санитарных правил и норм, согласно технической документации. Поставка пищевых продуктов осуществляется специализированным автотранспортом МКП «ГКШП» и поставщиков.

Столовая – доготовочная укомплектована кадровым составом работников, прошедших специализацию, гигиеническое обучение. Предусмотрены бытовые помещения для персонала, условия для соблюдения личной гигиены.

Контроль безопасности и качества выполняемых процессов обеспечен на всех этапах технологического процесса.

Проводится мониторинг, предупредительные профилактические и противоэпидемические мероприятия. Допуск на предприятие посторонних лиц ограничен.



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

Цель и основные задачи

МКП «Городской комбинат школьного питания» разработана система управления качеством и безопасностью при производстве (изготовлении) продукции общественного питания, основанная на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Point, пер. с англ.: Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки).

Совмещение подходов при разработке системы управления безопасностью и качеством обеспечивает эффективность контроля на основе идентификации рисков, мониторинга контролируемых параметров, документирования процедур. Обеспечивает прозрачность процесса управления, гарантирует соблюдение параметров безопасности продукции.

Целью является обеспечение безопасности объектов производственного контроля, прежде всего, изготавливаемой продукции общественного питания, для детей и подростков, среды обитания, путем соблюдения требований безопасности продукции, санитарных правил и стандартов безопасности труда на основе принципов ХАССП.

В основе каждого процесса лежит:

1. идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством пищевой продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (приемка, хранение, переработка, реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для контроля;
2. выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления. Рассматриваемые процедуры (технологические операции) производства пищевой продукции охватывают транспортирование, поставку-приемку продовольственного сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, реализацию;
3. установление и соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
4. разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
6. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
7. документирование всех процедур системы, форм, способов регистрации данных, обеспечение сохранности документации, относящейся к системе ХАССП.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Раздел 2. Законодательная и нормативная база производства пищевой продукции для питания детей

Настоящая программа направлена на обеспечение безопасного качественного питания, в том числе обеспечение питания детей и подростков. В основу реализации легли положения законодательных и нормативных актов, содержащих требования к разработке, внедрению и поддержанию Системы управления безопасностью и качеством пищевой продукции, в том числе:

- Рекомендуемый международный кодекс практической деятельности – общие принципы пищевой гигиены, САС/СРР 1-1969, 3 ИЗД. (1997), ИСПР. (1999, 2003);
- Регламент ЕС N 852/2004 европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02 января 2000г. № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
- О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе (с изменениями на 8 сентября 2020 года), утв. Решением Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010 года N 299;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевые продукты в части её маркировки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 63;

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;

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

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 15 от 22 мая 2020 г.,

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

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

- Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011 №302-н;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление от 27 октября 2020 года N 32);

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Постановление от 14 ноября 2001 года N 36);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление от 22 мая 2003 года N 98);

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



- СП 3.1.7.2836-11 «Профилактика сальмонеллеза», (Постановление от 21 января 2011 года N 10);
 - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (Постановление от 26 апреля 2010 года N 37);
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Постановление от 13 июля 2001 года N 18);
 - Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
 - Руководства Р.3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.03.2004.
 - МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» (утв. Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 19.05.00.);
- Законодательство о техническом регулировании Российской Федерации:
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
 - ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» (Дата введения 2012-07-01);
 - ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание» (Дата введения 2016-03-01);
 - Приказ «Об использовании некачественной продукции животного происхождения и порядке ее использования или уничтожения» (от 31 августа 1998 года N 157);
 - Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (с Изменениями, утв. Минсельхоз СССР 27 декабря 1983).



Раздел 3. Определения

Система менеджмента качества - система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству.

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов - систематизированные и скоординированные действия и методы, с помощью которых организация оптимально управляет своими рисками и связанными с ними потенциальными угрозами и воздействиями.

Жизненный цикл продукции - последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции - официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий - документально оформленные основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

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

План ХАССП (рабочие листы ХАССП) - документально оформленная информация для каждой идентифицированной критической контрольной точки, включающая:

- опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми надо управлять в критической контрольной точке;
- мероприятия по управлению;
- критические пределы;

процедуры мониторинга;

- коррекцию и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены критические пределы;
- распределение ответственности и полномочий;
- ведение записей при мониторинге.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Процесс - совокупность взаимосвязанных взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы. Входы в процесс обычно являются выходами других процессов.

Процедура* - установленный способ осуществления деятельности или процесса.

Валидация - получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что действия или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативны.

Верификация - подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления данных, подтверждающих наличие или истинность чего-либо.

Прслеживаемость - возможность документарно (на бумажных или электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Оценочный лист - заранее составленный систематизированный перечень процедур и предметов проверки, позволяющий оценить степень соответствия объекта установленным требованиям.

Технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.).

Обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.

Процедуры могут быть документированными или не документированными. Если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура».

Значительное несоответствие - несоответствие процедуры, которое с большей вероятностью может повлечь выпуск опасной продукции.

Малозначительное несоответствие - отдельное несистематическое упущение, ошибки, недочет в выполнении требований процедуры или в документации, которые не влекут выпуск опасной продукции, но приводят к снижению результативности функционирования процедуры.

Загрязнение (contamination) (применительно к безопасности пищевой продукции): Введение или попадание загрязнителя в пищевую продукцию или пищевую среду.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Загрязнитель (contaminant) (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Предприятие (establishment) (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое сооружение или любая зона, где осуществляется обработка пищевой продукции, и его/ее окружение, находящиеся под единым управлением.

Меню Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

Комбинат общественного питания (комбинат питания): Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Продукция общественного питания

Кулинарная продукция: Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них.

Примечание - К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

Хлебобулочное изделие: Изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

Мучное кондитерское изделие: Кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

Рецептура продукции общественного питания: Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов

Сырье продовольственное: Сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

Продукты пищевые: Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, алкогольные напитки (в т.ч. пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

Кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

Механическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью получения кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

Кулинарная готовность (готовность): Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, орга-

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



нолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Изготовление продукции общественного питания

Технология изготовления продукции общественного питания: Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

Технологический процесс: Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

Технологическая операция: Отдельная часть технологического процесса.

Технологическое оборудование: Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

Технические условия; ТУ: Технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

Технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК: Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

Органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Примечание - При органолептической оценке проводят проверку соответствия продукции общественного питания установленным органолептическим показателям качества.

Внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции, которые воспринимаются механическими, тактильными и, там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.

Консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

Запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

Вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Маркировка: Информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, листовкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.



Раздел 4. Устранение и (или) снижение факторов риска при выполнении процедур

Система качества включает

- личное участие и ответственность руководителя в работах по обеспечению качества продукции;
- наличие Плана мероприятий в области качества;
- четкое распределение обязанностей и полномочий на каждый вид работ, по выполнению Плана;
- определение затрат по обеспечению качества продукции;
- обеспечение безопасности продукции, работ, услуг для потребителя и окружающей среды;
- Стимулирование развития работ по улучшению качества;
- систематическое совершенствование методов и средств обеспечения и контроля качества.



Раздел 5. Состав программы производственного контроля

1 Требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде

Приложение А. Набор оборудования производственных, складских помещений;

Приложение Б. План-схема пищеблока.

1.1 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

1.2 Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п. •
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "Ск", "СР", "С0", "ВМ", "ВР", "Вк" - вареные куры, "В0", "Г", "З", "Х", "сельдь".
- кухонная посуда с маркировкой: блюдо", блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

1.3 Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 15



же системой водоотведения.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

1.4 Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
 - мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.



Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

1.5 Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание на решетчатых полках, стеллажах; - прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

2 Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих. Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



щих их качество и безопасность.

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

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.

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.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов обеспечены приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, ло-

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



патки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

3 Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доготовка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2⁰ С до

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



плюс 4⁰ С.

Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85⁰ С, для изделий из фарша - не ниже 90⁰ С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85⁰ С.

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих растворов до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3⁰/0 растворе уксусной кислоты или 10⁰/0 растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

4 Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

5 Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

1. Виды опасных факторов:

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



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

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.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

В разделе 6 изложены (в виде таблицы) мероприятия производства пищевой продукции по этапам технологического процесса, процедурам. Установлены предельные параметры, вид опасности, контролируемые признаки и предупреждающие действия.

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

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:

2. 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;

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

- Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

- Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

- Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Раздел 6. Технологические процессы

№ п/п	Наименование процедуры Этап технологического процесса/оборудование	Предельные параметры Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия	Учетно-отчетная документация	Ответственный исполнитель
1	ККТ 1. Разработка меню (ассортимента блюд)	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Наличие разработанного меню, согласно НД Ассортимент блюд	Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий. Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности. Форма меню в соответствии с НД. Расчет калорийности, питательных веществ и микроэлементов.	Утвержденное и согласованное меню с руководителем организации. Фактический ассортимент блюд, указанный в меню. Наличие графика питания	Специалисты группы ХАССП
2	ККТ 2. «Входной контроль» Приемка, складирование, хранение продовольственного сырья; - пищевых продуктов; - мясных и овощных полуфабрикатов; - кондитерские и хлебобулочные изделия; - тары, упаковочных материалов; - производственного инвентаря; - вспомогательных средств и материалов (моющие, дезинфекционные, дезинсекционные средства, одноразовые перчатки, маски, спецодежда и т. п.)	Биологическая Патогенные микроорганизмы, зараженность вредителями; Химическая Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды Физическая – радиоактивное загрязнение; Посторонние включения и примеси; Факторы риска: Ухудшение показателей безопасности в процессе транспортировки; Нарушение целостности упаковки; Нарушение температуры охлаждения скоропортящейся продукции; Поставка продукции, запрещенной в школьном питании школьников; Фальсифицированная продукция; Использование непромытой оборотной тары	Наличие документов подтверждающих в обязательном порядке соответствие требованиям безопасности, исключаящих превышение по биологическим, химическим нормативам безопасности, содержанию р/нуклидов. Сохранение целостности вакуумной упаковки. Отсутствие грызунопроницаемости складов, лабораторные исследования и противодератизационные мероприятия по ПППК. Средства измерений, используемые при входном контроле должны быть поверены и подлежат периодическому метрологическому контролю (не реже 1 раза в год). На этапе складирования: - соблюдение температуры и влажности, исправность измерительных приборов, внесение записи в журнал; Контроль температурно-влажностного режима - ежедневно; Наличие термометров в холодильных и низкотемпературных морозильных камерах; Соблюдение сроков годности и режимов охлаждения. Соблюдение правил товарного соседства; Контроль целостности транспортной тары;	- Внешний обмен информацией с поставщиком, оперативная связь (телефонная, эл почта, факсимильная, непосредственно в личном контакте); - Прослеживаемость продукции; - Выбор поставщика по результатам мониторинга и контроль результатов его деятельности; - Профессиональная подготовка персонала и опыт работы не менее 3-х лет; - Наличие товарно-сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность сырья; - Осмотр, оценка состояния транспортной и потребительской упаковки, регистрация, документирование, хранение, при условиях, заявленных производителем; - Оценка транспортных средств и условий транспортировки продовольственного сырья; - Ежедневная (и по мере необходимости) влажная уборка складских помещений, дератизация не реже 1 раза в месяц с контролем эффективности.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Договор «О проведении профилактических мероприятий» Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях График санитарных дней Протокол (Акт) внутренней проверки группы ХАССП	Специалисты группы ХАССП



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

			Наличие маркировочных ярлыков на каждой упаковке Контроль сроков годности на этапе хранения; Контроль санитарно-гигиенического режима содержания складских помещений и камер	- Ежедневный контроль температурно-влажностного режима. - Контроль на соответствие холодильного оборудования объемам скоропортящейся продукции		
3	ККТ 3. Требования к персоналу: - «Руки персонала» - «Санитарная одежда» - «Туалет персонала»	Предельный риск – персонал как источник загрязнения объектов производства (загрязнение – как источник инфекции, как фактор передачи инфекции при нарушении требований личной гигиены)	Ежедневный мониторинг здоровья персонала, выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов при осуществлении вспомогательных процессов: - ответственность, компетентность руководства и персонала, - профессиональная подготовка, соблюдение личной гигиены Соблюдение условий труда работников. Соответствие условий труда работников требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда (1 раз в квартал) Определение воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал. Соблюдение требований безопасности во время работы (1 раз в квартал) Микробиологические исследования смывов на наличие патогенной микрофлоры: сальмонелл (4 проб смывов 2 раза в год) Паразитологические показатели: смывы на содержание яиц гельминтов (5 проб 1 раз в 6 месяцев)	- Ежедневный контроль здоровья всех работников занятых в производстве пищевой продукции - Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров и гигиенического обучения - Контроль соблюдения правил ТБ и ОТ - Лабораторный контроль государственных и муниципальных контролирующих органов РФ - Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами	Журнал здоровья График санитарных дней, санитарный лист – отметки времени проведения текущей влажной обработки. Протокол (Акт) внутренней проверки группы ХАССП Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору	Специалисты группы ХАССП
4	ККТ 4. Обработка сырья ККТ 4 А. Мясной полуфабрикат: Измельчение, фаршесоставление, формовка ККТ 4 Б. Рыба: - растаривание сырья и идентификация; - размораживание рыбы; - сортировка, мойка, разделка фаршесоставление, формование;	Фактор риска (биологическая, химическая, физическая опасность) – находящиеся на поверхности сырьевых продуктов остаточные количества пестицидов, средства защиты растений, химические вещества, вирусы, бактерии, гельминты; Посторонние включения	Выполнение требований к производственному помещению: достаточность по площадям; Оснащение санитарно-техническим и технологическим оборудованием, соблюдение режима эксплуатации; Исключение перекрестного загрязнения между разными видами продовольственного сырья; Исключение контакта с готовой к употреблению пищевой продукции	- Контроль за выполнением требований производственной гигиены и санитарии; техники безопасности; управление объектами производственного процесса, в т.ч. изъятие из производственного процесса опасной продукции, актом забраковки - Контроль использование маркировочных разделочных досок, ножей, насадок - Техничко-технологический контроль: по органолептическим показателям, по режиму эксплуатации оборудования;	Отчеты группы ХАССП; Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору. Выборочный лабораторный контроль не реже 1 раза в 6 месяцев.	Специалисты группы ХАССП



				<ul style="list-style-type: none"> - Наличие технологических инструкций, памяток - Обеспечение качественной сортировки, мойки, переработки продовольственного сырья; получение полуфабриката, готового к передаче в варочный цех. 		
5	ККТ 4 В. Овощи, овощные полуфабрикаты Фрукты	Контаминанты химического и микробиологического происхождения (вирусы, бактерии и их токсины, гельминты, микотоксины); Посторонние включения	Качественное выполнение технологических операций; Соблюдение: Правил производственной санитарии; Органолептические показатели; Исключение перекрестного загрязнения между разными видами продовольственного сырья;	<ul style="list-style-type: none"> - Создание необходимых условий для выполнения процедур, обеспечение инструментарием, оборудованием и инвентарем, материалами, средствами измерения; - Обучение персонала; - Наличие технологических инструкций, памяток - Своевременное исправление допущенных нарушений - Выполнение ИПК, лабораторный контроль качества санитарной обработки; - Использование одноразовых перчаток при работе с мытыми овощами и фруктами, в т. ч. при раздаче 	Отчеты группы ХАССП; Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору. Выборочный лабораторный контроль не реже 1 раза в 6 месяцев.	Специалисты группы ХАССП
6	ККТ 4 С. Яйцо пищевое куриное	Контаминанты химического и микробиологического происхождения (вирусы, бактерии и их токсины, гельминты, микотоксины); Настороженность в первую очередь по сальмонеллезу	Соблюдение: Правил производственной санитарии; Исключение перекрестного загрязнения между разными видами продовольственного сырья; Качественная обработка яиц Исключение контакта с готовой к употреблению пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - Создание необходимых условий для выполнения процедур - Обучение персонала - Наличие технологических инструкций, памяток - Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов - Своевременное исправление допущенных нарушений - Лабораторные исследования на наличие сальмонелл 	Отчеты группы ХАССП; Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору. Выборочный лабораторный контроль	Специалисты группы ХАССП
7	ККТ 5. Тепловая обработка Первые Вторые Третий блюда Соусы ККТ 5 А. Бракераж готовой пищи	Контаминанты химического и микробиологического происхождения (вирусы, бактерии и их токсины, гельминты, микотоксины); Посторонние включения	Соблюдение рецептуры, полноты вложения пищевых продуктов последовательности операций технологии тепловой обработки (температуры нагрева, продолжительность); Соблюдение производственной санитарии; Витаминизация 3х блюд	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами - Мониторинг технико-технологический: За выполнением меню, полнотой вложения пищевых продуктов - Контроль органолептические 	Отчеты группы ХАССП; Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору. Выборочный лабораторный контроль Бракеражный журнал готовой продукции	Специалисты группы ХАССП

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



				показатели готовых блюд и полуфабрикатов; - Соответствие рецептуре по ингредиентному составу, внешним признакам и вкусовым качествам - Усиленный контроль на участке изготовления блюд - Санитарно-гигиенический, контроль с использованием лабораторных методов за характеристикой, химическим составом и энергетической ценностью блюд - Соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; - Качество готовой пищи (бракераж готовой продукции, ведение бракеражного журнала);		
8	ККТ 6. Суточные пробы		Отбор проб каждой приготовленной партииготавливаемых блюд Нормативный вес и объём Стерильная стеклянная посуда для проб Соблюдение условий хранения и товарного соседства	- Создание необходимых условий для выполнения процедур - Наличие технологических инструкций, памяток - Наличие промаркированного инвентаря для стерилизации посуды для проб. - контроль объективности бракеража готовой пищи и внесение сведений в журнал, комиссионно	Бракеражный журнал готовой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (для суточных проб) Отчеты группы ХАССП	Специалисты группы ХАССП
9	ККТ 7. Накрытие столов, реализация готовых блюд, кулинарной продукции	Физическая – температура подачи Химическая и биологическая – вторичное загрязнение	- наличие чистой спецодежды (фартуки, нарукавники, халаты, головные уборы), одноразовых перчаток - соблюдение температуры подачи блюд (согласно технологической карте) - качество мытья посуды и столовых приборов - качество обработки обеденных столов - сбор и утилизация пищевых отходов (в специальные промаркированные емкости с крышкой)	- Обеспечение зоны раздачи, обеденных залов ультрафиолетовыми бактерицидными лампами - Наличие технологических инструкций, памяток - лабораторный контроль качества мытья посуды и обработки обеденных залов - контроль: при переходе технологических процессов от сырой к готовой продукции должны быть приняты меры личной гигиены, использования одноразовых перчаток	Отчеты группы ХАССП; Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору. Выборочный лабораторный контроль	Специалисты группы ХАССП
10	ККТ 8. Мойка посуды и инвентаря	Биологическая	Качество мытья посуды	Контроль:	Журнал разведения дезин-	Специалисты



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

	<p>ря, обработка дезинфицирующими средствами, прокаливание столовых приборов</p> <p>ККТ 8 А. Сбор и утилизация пищевых отходов.</p>	Патогенные микроорганизмы	<p>Санитарное состояние в моечной</p> <p>Соблюдения режимов мытья</p> <p>Исключение перекрестного загрязнения (разделение мойки)</p> <p>Наличие моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>- Обеспечение исправности моечного оборудования, посудомоечной машины при ее использовании;</p> <p>- Неснижаемый запас моющих и дезинфицирующих средств и их использование в соответствии с инструкцией, внесение записи в журнал</p> <p>- Своевременное обновление маркировки на инвентаре и кухонной посуде</p> <p>- Наличие технологических инструкций, памяток</p> <p>- Лабораторный контроль государственных и муниципальных контролирующих органов РФ</p>	<p>фицирующих растворов</p> <p>Отчеты группы ХАССП;</p> <p>Выборочный лабораторный контроль</p> <p>Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору.</p>	группы ХАССП
11	<p>ККТ 9. Текущая и углубленная «генеральная» уборка помещений, санитарная обработка оборудования</p>	<p>Биологическая</p> <p>Патогенные микроорганизмы, зараженность вредителями;</p> <p>Химическая</p> <p>Загрязнение химическими веществами</p>	<p>Качество санитарной обработки помещений;</p> <p>Соблюдение инструкций использования дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>Отсутствие БГКП в смывах при бактериологическом контроле качества; мойки и дезинфекции;</p> <p>Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Наличие инструкции по приготовлению;</p> <p>Наличие маркировки на уборочном инвентаре и хранение в отведенном месте</p>	<p>Контроль:</p> <p>- проведения дератизации и дезинфекции</p> <p>- Неснижаемый запас моющих и дезинфицирующих средств и их использование в соответствии с инструкцией, внесение записи в журнал</p> <p>- Своевременное обновление маркировки на уборочном инвентаре</p> <p>- Наличие инструкций, памяток</p> <p>- график проведения уборки</p> <p>- Лабораторный контроль государственных и муниципальных контролирующих органов РФ</p> <p>- своевременный инструктаж персонала, осуществляющего уборку помещений</p>	<p>Журнал разведения дезинфицирующих растворов</p> <p>Отчеты группы ХАССП;</p> <p>Выборочный лабораторный контроль</p> <p>Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору.</p>	Специалисты группы ХАССП
12	<p>ККТ 10. Водоснабжение</p> <p>ККТ 10 А. Вода питьевая системы централизованного водоснабжения</p>	<p>Биологическая</p> <p>Патогенные микроорганизмы в исходной воде.</p> <p>Химическая</p> <p>Токсичные элементы и соединения в исходной воде.</p> <p>Физическая</p>	<p>Лабораторные исследования воды питьевой</p> <p>Микробиологические показатели ОМЧ, ОКБ, ТКБ (1 проба 1 раз в 6 месяцев)</p>	<p>Лабораторный контроль государственных и муниципальных контролирующих органов РФ</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору</p>	Специалисты группы ХАССП



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

	Посторонние включения				
ККТ 10 Б. Горячая вода	Физическая - температура.	Замер температуры горячей воды в точке разбора (2 раза в год)	Внутренний лабораторный контроль	Журнал регистрации замера температуры воды	

Раздел 6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

№ п/п	Перечень химических, физических, биологических факторов	Перечень объектов производственного контроля / Точки отбора проб, проведение исследований	Кратность исследований / количество, не менее	Примечания и методы исследований / Учетно-отчетная форма	Ответственный исполнитель
1	Лабораторные исследования готовых блюд (на калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре)	Пищевые/ готовая кулинарная продукция	1 раз в год / 1 проба	- Акт и протокол исследования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	МКП «ГКШП»
2	Эффективность термической обработки готовых вторых блюд		2 раза в год / 1 проба	МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»	МКП «ГКШП»
3	Микробиологические исследования (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, Proteus, S.aureus) проб готовых блюд на соответствие санитарного законодательства		2 раза в год / 2 пробы	- Акт и протокол исследования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
4	Контроль проводимой витаминизации		2 раза в год / 1 проба	- Акт и протокол исследования МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
5	Смывы с производственных объектов, с объектов внешней среды смывов: по микробиологическим показателям (в т.ч. бактерии группы кишечной палочки)		Пищевые/ готовая кулинарная продукция; предметы производственного окружения на пищевом блоке, включая оборудование, инвентарь, тару, руки, спецодежда персонала	2 раза в год / 5-10 смывов	- Акт и протокол исследования (МУ «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»)
6	на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год / 5 смывов		- Акт и протокол исследования (МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профи-	Аккредитованный испытательный лабо-



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 29

				лактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза)»	расторный центр по договору
7	- по паразитологическим показателям (на наличие яиц гельминтов)		1 раз в год / 5 смывов	- Акт и протокол исследования (МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»)	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
8	Исследования воды системы холодного водоснабжения на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов: - по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	Пищевблок/ Питьевая вода из водопроводной системы (разводящей сети)	2 раз в год / 1 проба	- Акт и протокол исследования 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	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
9	- по санитарно-химическим показателям		2 раз в год / 1 проба		Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
10	Исследования растворов дезинфицирующих средств (растворов) на определение активности хлора	Пищевблок / Правильность приготовления рабочих растворов: определение содержания остаточного активного хлора	1 раз в год / 2 пробы	- Акт и протокол исследования ГОСТ 18190-72 МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»). Методы определения содержания остаточного активного хлора»	МКП «ГКШП»
11	Инструментальные замеры параметров Исследование параметров микроклимата производственных помещений Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место (5 единиц)	5 рабочих мест 2 раза в год (в холодный и теплый период) 5 рабочих мест 1 раз в год в темное время суток 5 рабочих мест 1 раз в год	- Акт и протокол исследования - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору
12	Производственные и подсобные помещения	Своевременность проведения дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Договор, сведения (учетно-контрольные карты) «О проведении профилактических мероприятий»	Аккредитованный испытательный лабораторный центр по договору

* Ответственным за проведение производственного контроля является руководитель организации (ОУ).

П.5.1. СанПиН 1.1.1058-01 Юрическое лицо при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и не-

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



допущение их возникновения, в том числе:

1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

2. Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

3. Информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил; об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия о возникновении следующих ситуаций:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские и производственные помещения;
- о возникновении кишечного инфекционного заболевания, отравления, связанного с употреблением готовленных блюд.

Раздел 7. Документация программы ХАССП

Одним из принципов ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области выпускаемой продукции (Приложение 2)
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на основном складе МКП «ГКШП»);
- отчеты группы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП (акты, отчеты, графики)

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 31



Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- 1) Гигиенический журнал (сотрудники) пищеблока (Приложение № 3)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4)
- 3) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 5)
- 4) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 6)
- 5) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 7)
- 6) Журнал учета включения бактерицидных ламп (Приложение № 8)
- 7) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 9)
- 8) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 10)
- 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований по ПК и надзору
- 10) Личные медицинские книжки каждого работника
- 11) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 12) Меню приготавливаемых блюд



**Перечень пищеблоков
Муниципальных общеобразовательных учреждений города Улан-Удэ, обслуживаемых МКП «Городской комбинат школьного питания»:**

№ п/п	Наименование школы	Адрес
1	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №1	Ул. Куйбышева,40
2	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №2	Ул. Сухэ-Батора,5
3	МБОУ Средняя общеобразовательная школа №5	Ул. Виталия Бонивура,40
4	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №7	Ул. Чкалова,8
5	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №8	Ул. Толстихина,26
6	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №9	Ул. Тарбагатайская,49
7	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №12	Ул. Пищевая,13в
8	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №13	Ул. Радищева ,5в
9	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №17	Ул. Ключевская,50а
10	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №18	Ул. Тобольская,53
11	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №19	Ул. Жердева,19а
12	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №19-Ф	Ул. Ключевская ,44а
13	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №20	Ул. Геологическая,9
14	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №22	Ул. Родины,8
15	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №25/1	Ул. Цыбикова,2
16	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №25 новый блок	Ул. Цыбикова,2
17	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №26	Ул. Революции 1905 года,100
18	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №31	Ул. Пугачева,39
19	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №32	Ул. Жердева,122
20	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №35 блок 1	Бульвар Карла Маркса,15
21	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №35 (45) блок 2	Ул.Бабушкина,31
22	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №36	Ул. Магистральная ,3в
23	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №37	Поселок Аэропорт,3
24	МБОУ Средняя общеобразовательная школа №41	Ул. Октябрьская,29
25	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №42	Ул. Комсомольская,3
26	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №43	Ул. Составная ,26
27	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №44	Ул. Новая,44
28	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №46	Ул. Чайковского,8
29	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №47	Ул. Калашникова,12
30	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №49	Проспект Строителей,16
31	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №50	Ул. Раздольная,15
32	МБОУ Средняя общеобразовательная школа №51	Ул.Гагарина,12
33	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №52	Ул. Крылова,77а
34	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №54	Ул. Покровская,33а
35	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №57	Поселок Энергетик ,43б
36	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №63	113-й квартал,4
37	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №64	Ул. Буйко,26
38	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №65	Ул. Гагарина,26а
39	МАОУ Бурятская гимназия №29	Ул. Бабушкина,16
40	МАОУ Гимназия №14	Ул. Чертенкова,3
41	МАОУ Гимназия №33	Ул. Партизанская,30
42	МАОУ Лингвистическая гимназия №3	Ул. Советская,43
43	МАОУ Лицей №27	Ул. Туполева,14а
44	Прогимназия №108	Ул. Ринчино,7
45	Прогимназия №108 новый блок	Ул. Ринчино,35 строение 2
46	МАОУ Средняя общеобразовательная школа №55	Ул. Шукшина,1



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

Политика МКП «ГКШП» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Целью является обеспечение безопасности объектов производственного контроля, прежде всего, изготавливаемой продукции общественного питания, для детей и подростков, среды обитания, путем соблюдения требований безопасности продукции, санитарных правил и стандартов безопасности труда на основе принципов ХАССП.

Задачи МКП «ГКШП» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам;

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требований по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.



Приложение № 3

Гигиенический журнал (сотрудники)

№	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра	Время приема блюда	Примечание
1		2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 4

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

Приложение № 5

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение № 6

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение № 7

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

Приложение № 8

Журнал учета включения бактерицидной лампы

	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение № 9

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 10

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Выписка из 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 Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих 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 сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак 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.



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

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. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, 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, маргарин (кроме выпечки).
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, снеки.
42. Изделия из рубленого 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 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 37

