

Утверждаю:



Директор
МАУ КП Ленинского района
Н.А. Надежкина

МАУ КП Ленинского района

ПРОГРАММА

производственного контроля с применением принципов НАССР

МАУ КП Ленинского района

юр. адрес: 630054, ул. 1-й пер. Серафимовича, 4а

факт. адрес: 630054, ул. 1-й пер. Серафимовича, 4а

контактные телефоны: (383) 347-98-21, (383) 347-97-82

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP – Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия: идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических– контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных– результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, – относящихся к системе ХАССП.

Данная программа разработана для муниципального автономного учреждения города Новосибирска «Комбинат питания Ленинского района» (далее – МАУ КП Ленинского района).

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В Программе определены лица, организации, лабораторно - испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие положения

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление. Директор подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены Совета по питанию в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. В состав Совета по питанию входят координатор и секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции: формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью— разработки; вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;

- координирует его работу;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами
– Совета;
- доводит до исполнителей решения Совета;
- представляет Совет в руководстве организации.
- В обязанности секретаря входит: организация заседаний Совета;

регистрация членов Совета на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых Советом, Директор МАУ КП Ленинского района определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе:

- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы;
- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации.

Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР» Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления); параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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;

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

Порядок организации и проведения контроля Виды опасных факторов, 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.

Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

Приемка сырья.

Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

Термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке основывается на утвержденных сборниках рецептов и по технологическим картам, утвержденных директором МАУ КП Ленинского района.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100°C , время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°C , время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

Условия хранения холодных закусок при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют перед отпуском - срок хранения не более 30 минут.

- Контроль за температурой в холодильных установках,
- контроль температуры и влажности (гигрометром),
- соблюдать условия хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие;
- хлеб;
- мясные;
- рыбные;
- молочно-жировые; г
- гастрономические;
- овощи и фрукты.

Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаро-сопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как:

- внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам.

Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур;

- правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка);

- степень готовности;

- запах и вкус изделий;

- соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия:

форму нарезки, состояние поверхности, панировки.

Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе.

После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

4.3.3 Требования к кулинарной обработке.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются в пароконвектомате на комбинированном режиме (конвекция + пар) при температуре 250-280 С° в течение 20-25 мин.

формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся в пароконвектомате на режиме пар или пар- жар, запеченными в соусе;

рыбу (филе) кусками, припускается, тушится или запекается.

При 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 пароконвектомате (на режиме конвекция), омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С°, слоем не более 2,5-3 см;

запеканки - 15 минут при температуре 180° С, слоем не более 3-4 см;

Оладьи, сырники запекаются в пароконвектомате (на режиме конвекция) при температуре 180- 200 С° в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

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.

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

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.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила:

овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их 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).

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.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

Кефир, ряженку, и другие кисломолочные продукты порционируют в стаканы (чашки) непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в т.ч. в групповых ячейках (в детских садах при образовательном учреждении).

Разработка систем мониторинга.

Температура и влажность

- в помещениях, где хранятся сухие продукты

- в холодильном оборудовании

измеряется ежедневно с занесением в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (Приложение № 1; 2).

Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», поступающих на пищеблок (Приложение N3).

Термообработка - ведение журнала «бракеража готовой пищевой продукции» каждой партии приготовленной продукции. Ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления блюда, время снятия бракеража, его наименование, результаты органолептической оценки, разрешения к реализации готового блюда, кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии, проводивших органолептическую оценку и результаты взвешивания. (Приложение № 4)

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в журнала бракеража готовой пищевой продукции.

При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические)

Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой пищевой продукции проводится ежедневно от каждой партии.

Не допускается использование остатков пищи, приготовленной накануне.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, обслуживания в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно Приложению № 5

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, синантропных птиц;

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:

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (Приложение №6).

Не допускаются к работе на пищеблоке и к накрыванию на столы лица признаками заболеваний верхних дыхательных путей, инфекционных заболеваний, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие, а так же в случае признаков инфекционных заболеваний членов семьи сотрудников.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим средством .

У обслуживающего персонала дополнительно должны быть:

фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. (Приложение 5)

Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля принципов ХССП являются:

- сырье и реализуемая продукция,
- вода водопроводная,
- технологическое оборудование,
- инвентарь,
- работающий персонал,
- условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений.

В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:

физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

Контроль принципов ХАССП 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, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

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. Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой – производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля – принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями).
2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
4. СанПиН 2.3/2. 4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. ФЗ " О защите прав потребителей ". (с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п. 1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) .
7. СП 3.5.3.554 - 96 " Организация и проведение дератизационных работ ".
8. СанПиН 2.3.2.1940-05 - Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания.
9. Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"
10. Методические указания по внедрению и применению СанПиН 2.1.4.1074 - 01 " Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".
11. СанПиН 2.3.2.1324 - 03 " Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
12. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

13. СанПиН 3.5.2.1376-03 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

15. Федеральный закон "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ

16. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утверждены решением Комиссии ТС от 16.08.2011 № 769

17. ТР ТС 029/2012 Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12);

18. ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880

19. ТР ТС 022/2011 ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» » Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №881

20. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Утв.решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №882

21. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №883

22. ТР ТС 024/2011 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе, диетического, лечебного и диетического профилактического питания» Утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34

23. ТР ТС 033/2013 ТР ТС принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии «О безопасности молока и молочной продукции», от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1-115) 16. ТР ТС 034/2013 ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68

СТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п.п.	Должность, Ф.И.О. лица. Наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Директор	Устав, должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля.
2.	Заместитель директора	Должностная инструкция Приказ №11 от «01» сентября 2015 г.	Организация и проведение производственного контроля на предприятии. Определение объектов (критических точек), сроков (периодичности) и методик контроля; лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности; контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
3.	Технолог	Должностная инструкция	<p>Организация своевременного прохождения медицинских осмотров и гигиенической аттестации работниками предприятия. Ответственность за осуществление производственного контроля, визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.</p> <p>Контроль над соблюдением технологии приготовления и нормы выхода готовых блюд и изделий, соблюдение условий и сроков их реализации.</p>

			<p>Органолептическая оценка готовой продукции</p> <p>Периодичное проведение занятий с персоналом и проверка знаний технологии приготовления блюд и изделий, а также знания соответствующего профессии санминимума.</p> <p>Контроль над соблюдением своевременности заполнения журналов в соответствии с рекомендованными формами СанПин 2.4.5. 2409-08.</p>
4.	Заведующая производством	Должностная инструкция	<p>Ответственность за осуществление приемки товара, наличие сопроводительных документов, соблюдения правил транспортировки, соответствия качества поступающего сырья и сроков реализации данным указанным в спецификации согласно технического задания, соблюдение СанПин 2.4.5. 2409-08, ответственность за осуществление производственного контроля у себя в подразделении, ответственность за соблюдением технологии приготовления блюд, нормы выхода, условиями и сроками реализации. Соблюдение условий хранения транспортной тары, режимы ее мытья и правила транспортировки готовой продукции.</p>
5.	Водитель	Должностная инструкция	<p>Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов; наличие санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке; надлежащие санитарное содержание транспортного средства, наличие гигиенического покрытия кузова, чистота; соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов. А также своевременная доставка готовой продукции согласно сроков её реализации.</p>

6.	ООО "Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции"	Договор о проведении инспекционного контроля, сертификация услуг	Сертификация оказываемой предприятием услуги, проведение инспекционного контроля за сертифицированной услугой, проведение лабораторных исследований качества готовой продукции.
7.	ФБУ "Новосибирский ЦСМ"	Договоры о проведении контроля по Программе ПК	Проведение лабораторно - инструментальных исследований сырья, продукции, объектов внешней среды.
8.	ООО "Областной центр дезинфекции"	Договор о проведении дератизации и дезинфекции	Проведение дератизации (истребление грызунов) и дезинфекции (истребление членистоногих) во всех подразделениях МАУ КП Ленинского района
9.	ООО "Сибтехсервис", ООО «Комплектация»	Договор на планово-предупредительный осмотр и ремонт оборудования	Планово-предупредительный осмотр и ремонт оборудования во всех подразделениях МАУ КП Ленинского района
10.	ФБУ "Новосибирский ЦСМ"	Договор на поверку и ремонт весоизмерительного оборудования	Поверка и ремонт весоизмерительного оборудования

2. В предприятии осуществляется производство и реализация горячего питания со свободным выбором и скомплектованные завтраки, обеды, полдники в том числе:

Холодные блюда и закуски (салаты, бутерброды, колбасные изделия, сыры, масло сливочное);

Вторые горячие блюда из рыбы, мяса, птицы;

Вторые горячие блюда из картофеля и овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, яиц, творога;

Гарниры;

Соусы;

Горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток с молоком),

Молоко и кисломолочные продукты, изделия творожные, соки фруктовые, витаминизированные продукты, мучные изделия промышленного и собственного производства.

Кондитерские изделия промышленного производства.

3. Перечень должностей согласно штатному расписанию подлежащим предварительному и периодическому медицинскому осмотру и гигиенической подготовке

1. Директор
2. Заместитель директора
3. Бухгалтер
4. Заведующий столовой
5. Повар
6. Пекарь
7. Мойщик посуды
8. Подсобный рабочий
9. Водитель

4. Объекты производственного контроля

- 4.1. Производственные помещения школьной столовой;
- 4.2. Технологическое оборудование;

- 4.3. Рабочие места;
- 4.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 4.5. Готовая продукция;
- 4.6. Отходы производства и потребления;
- 4.7. Система канализации и водоснабжения.

5. Критические точки

- 1. Прием сырья;
- 2. Составление технического задания (согласно требованиям, предъявляемым к сырью для школьного питания);
- 3. Соблюдение технологии производства;
- 4. Соблюдение санитарно-дезинфекционного режима;
- 5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции и реализации готовой продукции;
- 6. Соблюдения правил транспортировки готовой продукции.
- 7. Соблюдение режима мытья и хранения транспортировочной тары;
- 8. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работников.

Этапы многоступенчатого контроля сырья, технологического процесса и готовой продукции в МАУ КП Ленинского района

Объект контроля	Контрольные критические точки	Показатели	Периодичность контроля	Нормативные документы	Ответственный за организацию контроля	Исполнитель	Оформленные результаты	Предупреждающие действия в случае несоответствия	
Санитарно-гигиеническое состояние производства в производственных цехах пищеблока:									
1	Санитарно-техническое состояние помещений; - складских; - производственных - вспомогательных	Все помещения	Соблюдение санитарных норм и правил: -Наличие инструкций по режиму мытья столовой и кухонной посуды, по применению моющих и дезинфицирующих средств; - Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными установками; - проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. - соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря.	Ежедневно, 1 раз в неделю	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, Технолог, подсобный рабочий, мойщица посуды.	Журнал генеральных уборок; Гигиенический журнал; График проведения влажной уборки; Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции									
2	Участок приемки сырья	Сырье и пищевая продукция	соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;	Каждая партия	Соответственно виду сырья и спецификации	заведующий производством	Зав. производством,	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой	Приостановка приемки сырья, информирование руководства

			<p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>Соответствие виду сырья и спецификации .соответственно техническому заданию</p>		.соответственно техническому заданию			продукции	возврат на склад предприятия или поставщику согласно условиям договора, в части гарантии качества поступающей продукции
3		Приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, документов по идентификации партии	Каждая партия	Соответственно виду товара	Зам. директора заведующий производством	Зам. директора, заведующий производством		Приостановка приемки товаров, возврат поставщику
Контроль технологического процесса									
1.	Производственный цех	Соблюдение рецептуры, технологии	Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд, выход блюд	Ежедневно	Дневной рацион питания, технологические карты, соблюдение норм рационального питания по ассортименту блюд и рекомендуемым объемам порций	Руководитель образовательного учреждения, технолог МАУ КП, заведующий производством, руководитель МАУ КП	Заведующий производством, бракерская комиссия образовательного учреждения, технолог МАУ КП, медработник образовательного учреждения.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции, ведомость контроля за рационом питания детей	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение, снятие с реализации бракованной продукции
2.	Витаминизации	Холодные на-	Соблюдение правил витаминизации	Ежедневно	СанПиН	Руководитель образовательного учреждения	Мед. Работник ОУ или	Журнал витаминизации	

	третьих блюд	питки	зации согласно СанПин.		2.3/2.4.3590-20	тельного учреждения, руководитель МАУ КП,	Отвественное лицо по приказу директора МАУ КП	третьих блюд	
Контроль качества готовой кулинарной продукции									
1.	Производственный цех	Салаты, вторые блюда, гарниры, напитки (2 блюда)	Микробиологическое исследование готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Соответственно виду полуфабриката МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании	руководитель МАУ КП, зам. директора МАУ КП	Зам. директора Заведующий производством, технолог, Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
2.	Производственный цех	Комплексный обед	Калорийность, выход блюд, и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Действующие Сборники технологических карт и Сборники рецептур МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании	Технолог МАУ КП, заведующий производством руководитель МАУ КП	Зам. директора Заведующий производством, Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Бракеражный журнал Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
3.	Производственный цех	Третьи блюда	Контроль витаминизации	1 раз в год	СанПин,	Руководитель образовательного учреждения, руководитель	Зам. директора Заведующий производством	Журнал витаминизации третьих блюд Протокол	информирование руководства, установление причины несоответствия

						МАУ КП,	вом, мед. работник образовательного учреждения	испытаний	и ее устранение
							Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)		
Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды									
1	Микробиологические исследования на наличие возбудителей иерсиниоза	Оборудование и инвентарь в цехах обработки овощей (5 смывов)		Один раз в год		Технолог предприятия	Лаборатория ЦСМ	Протокол лабораторных исследований	информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
2	Микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения., руки, спецодежда персонала (10 смывов)		Один раз в год		Технолог предприятия	Лаборатория ЦСМ	Протокол лабораторных исследований	информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Тара. руки. спецодежда, производственный инвентарь (10 смывов)		Один раз в год		Технолог предприятия	Лаборатория ЦСМ	Протокол лабораторных исследований	информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
4	Объект общественного питания	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты,	пестициды, нитраты.	1 раз в год	СанПиН 11-63 РБ 98,	руководитель МАУ КП	Зам. директора, технолог, Заведующий	Протокол испытаний	Возврат поставщику

					МДУ нитратов в отдельных пищ. продуктах растительного происхождения		производством, Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)		
					ТР ТС 021/2011				
5	Производственный цех, мочный цех	Исследование питьевой воды из разводящей сети помещений (2 пробы)	На соответствие санитарных норм по химическим и микробиологическим показателям	по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям 2 раза в год	ТР ТС 021/2011	руководитель МАУ КП, руководитель образовательного учреждения	Зам. директора Заведующий производством, Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Протокол испытаний	Информирование руководства
6	Персонал	- Осмотр персонала, - соблюдение правил личной гигиены; - выдача СИЗ; обеспечение спец. одеждой;	Отсутствие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, а также сбор информации об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у членов семьи, термометрия работников. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	ФЗ от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ		Руководитель образовательного учреждения, мед. работник образовательного учреждения, руководитель МБУ КП	Гигиенический журнал	Отстранение от работы персонала с выявленными симптомами заболеваний
7	Реализация скоропортящихся и	Сроки реа-	Не допущение к реализации продукции с истекшим сроком	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324 –	Директор МАУ КП	Директор МАУ КП	Журнал бракеража ско-	Снятие с реализации продук-

	особо скоропортящихся продуктов.	<p>лизации.</p> <p>Условия реализации. Исправность технологического и холодильного оборудования. Соблюдение температурного режима при транспортировке.</p>	реализации. Соблюдение условий реализации;		<p>03;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	Заведующий производством,	<p>Зам. директора Заведующий производством, технолог,</p>	<p>ропортящейся пищевой продукции;</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Визуальный осмотр.</p>	<p>ции с просроченным сроком хранения, возмещение ущерба виновными лицами.</p>
--	----------------------------------	--	--	--	---	---------------------------	---	---	--

Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в условиях транспортировки сырья, в производственных цехах, в условиях реализации продукции

1.	Автотранспорт	Санитарное состояние транспорта,	Результаты визуального осмотра), соблюдение санитарных правил при транспортировке пищевых продуктов	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель МАУ КП, водитель	Водитель	Договор на проведение дезинфекции автомобилей, санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта
2.	Производственный цех	Санитарное состояние цеха, оборудования, инвентаря, посуды	Соблюдение периодичности и режима мытья цехов, оборудования, инвентаря, производственной тары, посуды	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель МАУ КП	Заведующий производством, подсобный рабочий, мойщица посуды		проведение санитарного дня
3	Обеденный зал, буфет	Санитарное состояние помещений, оборудования	Соблюдение требований, периодичности и режима уборки помещений и мойки оборудования	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель образовательного учреждения	Заведующий производством, работник зала образовательного учреждения, буфетчица		проведение санитарного дня
4	Моечная	Санитарное со-	Соблюдение требований и ре-	Ежедневно	СанПиН	директор	Заведующий		Приостановка

	столовой и кухонной посуды	стояние инвентаря, столовой и кухонной посуды	жимов мытья, обработки дезинфицирующим средством		2.3.4.15-32-2005	МАУ КП	производство, мойщицы и подсобные рабочие		процесса, проведение санитарного дня
Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций									
1.	Производственные и вспомогательные цеха объекта питания	Холодильное, технологическое оборудование Система механической приточно-вытяжной вентиляции Система канализации	Температурный режим работы холодильного оборудования, режим работы технологического оборудования Эффективность работы вентиляционных систем и канализации	Ежедневно	Исправная работа вентиляционных и канализационных систем	Руководитель учреждения образования, директор МБУ КП	Заведующий производством, Заведующий хозяйственной частью образовательного учреждения	Журнал учета исправности холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ, временное прекращение производственной деятельности до устранения неисправности
Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов									
1.	Складские помещения для хранения сырья	Режим хранения	Температура и влажность воздуха, условия хранения и сроки годности	Ежедневно	СанПиН 11-63 РБ 98	Зам. директора МАУ КП, технолог	Заведующий производством медработник	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, наличие гигрометров, термометров; Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	Информирование руководства, проведение ремонтных работ
Контроль за соблюдением условий труда работающих									
1.	Производст-	Рабочее место	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год	СанПиН 9-80-	Зам. директо-	Аккредито-	Протоколы	Информирова-

	венный цех		<p>ценности и шума;</p> <p>Проведение специальной оценки условий труда;</p> <p>Соблюдение безопасности на рабочих местах (охрана труда);</p>	<p>РБ 98</p> <p>СанПиН 2.1.8.10-32-2002;</p> <p>СанПиН 2.1.8.10-33-2002</p>	<p>ра МБУ КП, технолог</p>	<p>ванная испытательная лаборатория (по договору);</p> <p>Инструктаж вводный и периодический по охране труда;</p> <p>Специализированная аккредитованная организация по проведению специальной оценки условий труда.</p>	<p>инструментальных измерений</p>	<p>ние руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда</p>
--	------------	--	--	---	----------------------------	---	-----------------------------------	---

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки¹ и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

МАУ КП Ленинского района

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

МУЗ КГП Ленинского района

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия							
		месяц/дни: (ежедневно)							
		1	2	3	4		30		

МУЗ КТЛ Ленинского района

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

МАУ КДП Ленинского района

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	- Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. - На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. - Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. - По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.	Постоянно	Директор МАУ КП Зав. производством Технолог
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Директор Зам. Директора Зав. производством технолог
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ООО "Областной центр дезинфекции"	Ежемесячно	Директор Зав производством
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. - Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которыми они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.	Постоянно	Директор МАУ КП Зав. производством Технолог

5	<p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина* проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. - Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Директор МАУ КП Зав. производством Технолог</p>
6	<p>Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования</p>	<p>Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Директор МАУ КП Зав. производством Технолог</p>
7	<p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды</p>	<p>Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: • механическая очистка от остатков пищи; • мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; • ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; • просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Директор МАУ КП Зав. производством Технолог</p>
8	<p>Проведение генеральной уборки</p>	<p>Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.</p> <p>*При особом режиме направленном на предотвращение распространения вирусных инфекций не реже 1 раза в неделю</p>	<p>1 раз в месяц/ 1 раз в неделю</p>	<p>Зав. производством</p>

	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Директор Зам. Директора Зав. производством
	Пищевые отходы	Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством

МАУ КП Ленинского района

"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

Приложение
к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

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 обрести, 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 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.

Кузнецовского района