

**Утверждаю**

Директор ООО «Аутсорсинг»  
\_Лавренова С.Е.\_\_\_\_\_  
«\_01\_» \_09\_2023 года

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**Общество с ограниченной ответственностью «АУТСОРСИНГ»**

170026 Тверская область, г. Тверь, ул. Мусоргского, д.12, помещ. XXXV I Б (36 Б.)

ИНН 6952032871 КПП 695201001 ОГРН 1126952012483

**для подразделений:**

**осуществляющих образовательную деятельность в школах Тверской области**

Ответственное лицо за организацию производственного контроля **Директор ООО «Аутсорсинг» - Лавренова С.Е.**

## СПИСОК ОБЪЕКТОВ ООО «Аутсорсинг»

1. МБОУ СОШ № 1, г. Конаково по адресу: 171254 Тверская область, г. Конаково, ул. Первомайская, д. 60;
2. МБОУ СОШ № 2, г. Конаково по адресу: 171256 г. Тверская область, г. Конаково, ул. Комсомольская, д. 9;
3. МБОУСОШ № 3, г. Конаково, по адресу: 171253 Тверская область, г. Конаково, ул. Гагарина. д.23;
4. МБОУ гимназия № 5, г. Конаково, по адресу: 171255 Тверская область, г. Конаково, пр. Ленина, д. 28 а;
5. МБОУ СОШ № 6, г. Конаково, по адресу: 171251 Тверская область, г. Конаково, ул. Маяковского, д.16;
6. МБОУ СОШ № 7, г. Конаково, по адресу: 171255 Тверская область, г. Конаково, ул. Горького, д.13;
7. МБОУ СОШ № 8, г. Конаково, по адресу: 171255 Тверская область, г. Конаково, ул. Энергетиков, д.38;
8. МБОУ СОШ № 9, г. Конаково, по адресу: 171252 Тверская область, г. Конаково, ул. Баскакова, д.27;
9. МБОУ СКШ № 4, г. Конаково, по адресу: 171254 Тверская область, г. Конаково, ул. Ворохова. д.2;
10. МБОУСОШ п. Радченко по адресу: 171268 Тверская область, Конаковский район, пос. Радченко;
11. МБОУ СОШ № 1 п. Редкино, по адресу: 171260 Тверская область, Конаковский район, п. Редкино, ул. Правды, д. 8;
12. МБОУ СОШ № 2, п. Редкино, по адресу: 171261 Тверская область, Конаковский район, п. Редкино, ул. Калинина, д. 4 а;
13. МБОУ СОШ № 3, п. Редкино, по адресу: 171260 Тверская область, Конаковский район, ул. Диева, д. 33;
14. МБОУ СОШ п. Изоплит по адресу: 172277 Тверская область, Конаковский район, п. Изоплит, ул. Школьная, д. 1;
15. МБОУСОШ №1.п.Новозавидовский, по адресу: 171270 Тверская область, Конаковский район, п. Новозавидовский, Первомайский пер. д. 1;
16. МБОУ СОШ № 2 п. Новозавидовский по адресу: 171270 Тверская область, Конаковский район, п. Новозавидовский, ул. Советская, д. 6;
17. СОШ с. Селихово по адресу: 171284 Тверская область, Конаковский район, с. Селихово, ул. Новая, д 15;
18. СОШ д. Ручьи, по адресу: 171293 Тверская область, Конаковский район, д. Ручьи, ул. Гагарина, д. 20;
19. МБОУ СОШ д. Вахонино, по адресу: 171285 Тверская область, Конаковский район, д. Вахонино;
20. МБОУ СОШ с. Завидово по адресу: 171275 Тверская область, Конаковский район, с. Завидово, ул. Школьная, д 4.
21. МБОУ СОШ с. Городня, по адресу: 171331 Тверская область, Конаковский район, с. Городня, ул. Школьная, д.;
22. СОШ с. Дмитрова Гора по адресу: 171290 Тверская область, Конаковский район, с. Дмитрова Гора, ул. Ударная, д.1;
23. МБОУ СОШ п. Озерки, по адресу: 171278 Тверская область, Конаковский район, п. Озерки, ул. Школьная, д.1;

24. МБОУ СОШ п. Первое Мая по адресу: 171287 Тверская область, Конаковский район, п. Первое Мая, ул. Школьная, д. 4;
25. МОУ СОШ с. Юрьево-Девичье по адресу: 171282 Тверская область, Конаковский район, с. Юрьево - Девичье, ул. Центральная;
26. МБОУ ООШ д. Старое Мелково по адресу: 171261 Тверская область, Конаковский район, д. Старое Мелково, ул. Центральная, д.8;
27. МБОУ НОШ п. 2-е Моховое по адресу: 171261 Тверская область, Конаковский район, п. 2-е Моховое;
28. ГБОУ СОШ д. Мокшино по адресу: 171266 Тверская область, Конаковский район, д. Мокшино, ул. Школьная, д. 4;
29. МОУ «Гимназия № 1 имени В.Я. Шишкова» по адресу: 171984 Тверская область, г. Бежецк, ул. М.И. Кузнецова, д. 7/4;
30. МОУ «СОШ № 2 им. В.С. Попова» по адресу: 171980 Тверская область, г. Бежецк, ул. Красноармейская, д. 2;
31. МОУ «СОШ № 3 с углубленным изучением музыкальных предметов имени А.П. Иванова» по адресу: 171987 Тверская область, г. Бежецк, пл. Советская, д.1;
32. МОУ «СОШ № 4 имени В. Бурова» по адресу: 171984 Тверская область, г. Бежецк, пер. Первомайский, д.35/7а;
33. МОУ СОШ № 6 по адресу: 171983 Тверская область, г. Бежецк, пер. Молодежный, д.6.
34. МОУ «Тверская гимназия № 10» по адресу: 170100 г. Тверь, ул. Вагжанова, д.2;
35. МОУ СОШ № 11 по адресу: 170100 г. Тверь, ул. Московская, д. 61;
36. МОУ СОШ № 22 по адресу: 170100 г. Тверь, Смоленский пер. д.10;
37. МОУ СОШ № 24 по адресу: 170016 г. Тверь, ул. Линейная, д.81;
38. МБОУ СОШ № 27 (основная) по адресу: 170028 г. Тверь, ул. Орджоникидзе, д.39;
39. МБОУ СОШ № 27(начальная) по адресу: 170028 г. Тверь, ул. Орджоникидзе д.32;
40. МБОУООШ № 28 по адресу: 170016 г. Тверь, ул. Центральная, (п.Элеватор), д.27;
41. МБОУ СОШ № 33 по адресу: 170033 г. Тверь, ул. Ипподромная, д.26;
42. МОУ СОШ № 37 по адресу :170032 г. Тверь, пос. Химинститута, д. 58;
43. МОУ СОШ № 43 по адресу: 170028 г. Тверь, ул. Склизкова, д.95;
44. МОУ СОШ № 39 по адресу: 170028 г. Тверь, ул. Фадеева, д. 42;
45. МБОУ «ЦО А. Атрошенка» по адресу: 170027 г. Тверь, ул. А. Атрошенка, д.1;
46. МОУ Гимназия № 44 по адресу: 170043 г. Тверь, пр-т Октябрьский, д. 57;
47. МБОУ СШ № 45 по адресу: 170043 г. Тверь, ул. Левитана, д. 30;
48. МОУ СОШ № 48 по адресу: 170043 г. Тверь, б-р Гусева, д. 11;
49. СОШ № 49 по адресу: 170043 г. Тверь, б-р Гусева, д. 42;
50. МОУ СОШ № 51 по адресу: 170022 г. Тверь, ул. Можайского, д. 82;

51. МБОУ СШ № 55 по адресу: г. Тверь, б-р Гусева, д.24;
52. МБОУ СОШ № 36 по адресу: 170034 г. Тверь, Волоколамский пр-т д.10;
53. МОУ СОШ № 3 по адресу: 170007 г. Тверь, ул. Новая Заря, д.23;
54. МОУ СОШ № 7 по адресу: 170039 г. Тверь, Молодежный бульвар, д. 10, к.1;
55. МОУ «Гимназия № 8» по адресу: 170003 г. Тверь, Петербургское шоссе, д. 8;
56. МОУ СОШ № 15 по адресу: 170039 г. Тверь, Молодежный бульвар, д.10, к.2;
57. МБОУ СОШ № 17(основная.) по адресу: 170005 г. Тверь, Мусоргского, д.5;
58. СОШ № 17 (начальная) по адресу: 170005 г. Тверь, ул. Красина, д. 40;
59. МОУ СОШ № 21 по адресу: г. Тверь, Петербургское шоссе, д.42;
60. МОУ СОШ № 21 (начальная,) по адресу: г. Тверь, ул. Веселова, д.33;
61. МОУ СОШ № 29 по адресу: 170042 г. Тверь, пер. Никитина, д. 12;
62. МОУ СОШ № 31 по адресу: 170019 г. Тверь, ул. Розы Люксембург, д. 116;
63. МОУ СОШ № 31 (начальная) по адресу: г. Тверь, ул.Томского, д.7;
64. МБОУ СОШ № 34 по адресу: 170021 г. Тверь, ул. Соминка, д.65;
65. МОУ СОШ № 35 по адресу: 170026 г. Тверь, Комсомольский пр-т, д. 6;
66. МОУ СОШ № 40 по адресу: 170003 г. Тверь, ул. П. Савельевой, д.4;
67. МОУ СОШ № 46 по адресу: 170026 г. Тверь, ул. Фарафоновой, д. 6;
68. МБОУ СОШ № 47 по адресу: 170015 г. Тверь, п. Литвинки, д. 36;
69. МОУ СОШ № 50 по адресу: 170039 г. Тверь, 1-ый пер. Вагонников, д. 5;
70. МОУ СОШ № 50 по адресу: 170039 г. Тверь, 1-ый пер. Вагонников, д. 2 «А»;
71. МБОУ СОШ № 53 по адресу: 170041 г. Тверь, ул. 3. Коноплянниковой, д 22 «А».

---

**Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.**

1. Федеральный Закон от 17.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный Закон от 02.01.2000г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей»;
4. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – Ф 3 «О техническом регулировании»;
5. Федеральный закон от 10.01.2000 с изм. от 26.03.2022 г. № 7 - ФЗ «Об охране окружающей среды»;
6. Федеральный закон от 7.12.2011 с изм. от 01.04.2020 г. № 416 -ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
7. Федеральный закон от 26.06.2008 с измен. от 29.12.2021г. № 102- ФЗ «Об обеспечении единства измерений»;
8. Федеральный закон от 17.09.98 г. с изм. от 02.07.2021г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
9. Федеральный закон от 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 26.05.2021 г.);
10. Федеральный закон от 24.06.98 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (в ред. от 19.12.2022 г.);
11. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
12. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
13. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
14. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
15. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
16. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
17. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
18. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
19. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных средств»;
20. ТРЭАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
21. ТРЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды включая природную минеральную воду»;

22. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  24. СПЗ.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
  25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  26. СП 2.1.3678 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»;
  27. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 3.3686-21 № 6250 от 15.02.2021 «Санитарно - эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
  28. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
  29. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям.»;
  30. МР 3.1/2.4.0239-21 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году»;
  31. МР 3.1.0276-22 «Особенности проведения противоэпидемических мероприятий в условиях эпидемиологического процесса, вызванного новым геновариантом коронавируса «ОМИКРОН»;
  32. ГОСТ Р 52498-2005 «Социальное обслуживание населения. Классификация учреждений социального обслуживания»;
  33. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
  34. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
  35. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;
  36. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами;
- Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

**Принцип 1.** Проведение анализа рисков (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).

**Принцип 2.** Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3.** Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4.** Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип 5.** Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6.** Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7.** Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

### **Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.**

№ П/ П	Определяемые показатели, параметры контроля	Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороне	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация,
--------------	---	-------------------------------	-----------------------	--	---	--

					организации	регламентирующая проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
			1) Сырье, продукция, упаковка, материалы:			
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы, контактирующие с пищевой продукцией	-оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, -наличие информации о декларации/сертификате соответствия/ свидетельства о государственной регистрации -наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) -оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской -оценка качества и безопасности (по протоколам	Каждая партия  Каждая партия  Каждая партия  При наличии (в соответствии с договором поставщиком	Зав. Производством  -«-  -«-  -«-	ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3./2.4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия



			<p>лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)</p> <p>-оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований</p>	<p>При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p>	<p>--</p> <p>--</p>	
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>-условия хранения пищевой продукции;</p> <p>-оценка маркировки, сроков годности;</p> <p>- оценка состояния упаковки;</p> <p>-оценка соответствия продукции по органолептическим</p>	<p>Ежедневно с регистрацией в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	Зав. производством	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН2.3./2.</p>

			<p>параметрам (внешний вид, запах и т.д.);</p> <p>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p>	<p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>4.3590-20;</p> <p>Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1В	<p>Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)</p>	<p>Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы</p>	<p>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения;</p> <p>- оценка состояния упаковки;</p> <p>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.);</p> <p>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности, каждая партия</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН2.3./2.4.3590-20;</p> <p>Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>

1д	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Готовая продукция	<p>Проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:</p> <p>Органолептическим</p> <p>Микробиологическим- 2 блюда исследуемого приема пищи.</p> <p>Санитарно-химическим - Калорийность – 1 суточный рацион</p>	<p>Каждая партия с регистрацией в журнале бракеража готовой продукции</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Зав.производством, бракеражная комиссия</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН2.3./2.4.3590-20;</p> <p>Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>Оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим),</p> <p>-оценка сроков годности готовой продукции,</p> <p>-оценка состояния упаковки готовой продукции</p> <p>-</p>	<p>Ежедневно, каждая партия с регистрацией в журнале</p>	<p>Зав. производством</p>	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на</p>

						отдельные виды пищевой продукции; СанПиН2.3./2.4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1 ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции	Готовая продукция	-наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об условиях хранения, сроках годности -оценка состояния оборотной тары	Каждая партия  Каждая партия	Зав. производством	ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН2.3./2.4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2. Производственное оборудование, инвентарь						

<b>2а</b>	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<p>-визуальная оценка исправности производственного оборудования, средств автоматического контроля,</p> <p>-визуальная оценка состояния производственного инвентаря,</p> <p>- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля</p>	<p>Перед началом работы</p> <p>Перед началом работы</p> <p>Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов, ежедневно</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством, по договору со специализированной организацией</p>	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН2.3./2.4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
-----------	---	---	---	--	---	---

### 3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений

<b>3а</b>	Контроль за функционированием инженерных систем (при принадлежности инженерных сетей фирме ООО «Аутсорсинг» в соответствии с контрактом	-вентиляция и кондиционирование, -водоснабжение, -водоотведение, -освещение	<p>-визуальная оценка исправности инженерных систем</p> <p>- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание</p>	<p>Ежедневно перед началом работы</p> <p>Согласно графика</p>	<p>Зав. производством</p> <p>По договору</p>	<p>ТР ТС 005/2011ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН2.3./2.</p>
-----------	---	---	--	---	--	--

						4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений (при принадлежности помещений фирме ООО «Аутсорсинг» согласно контракта)	Состояние поверхности пола, стен и потолка производственных помещений	Визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	Ежедневно перед работой	Зав. производством	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3./2.4.3590-20; Программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Санитарно-эпидемиологический режим						

4а	Качество используемой воды (при наличии собственных сетей ,согласно контракта)	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения: -микробиологические -санитарно-химические -физико-химические -радиологические	Не реже 1 раз в кв. 2 раза в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 1.2.3684-21
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, -визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям, -лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства	Перед использованием  Перед использованием  1 раз в год	Зав. Производством  Аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия, инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорт и СГР на дезинфицирующие средства

4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	-лабораторный контроль смывов (БГКП (колиформы), сальмонеллы, стафилококк, яйца гельминтов) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	1 раз в месяц не менее 10 смывов на БГКП (по графику – 1 раз в год ), по 5 смывов н яйца гельминтов, сальмонеллы и стафилококк – ежемесячно по графику – 1 раз в год в 1 школе	Зав. Производством Аккредитованная лаборатория	ТРТС 021/2011, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП, МР 4.2.0220-20
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт работника с продовольственным сырьем и готовой продукцией	-оценка полноты проведения Предварительных и периодических медицинских осмотров  - оценка полноты прохождения гигиенического обучения  -оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровом и слизистых, - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников работника -визуальный контроль за качеством обработки рук,  -оценка состояния спецодежды и санитарной	При поступлении на работу и в дальнейшем в 1 раз в год  При поступлении на работу и в дальнейшем в 1 раз в год  Ежедневно до начала работы с регистрацией в «Гигиеническом журнале»  Ежедневно в течение смены.  Ежедневно до начала работы и в	Зав. производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021, программа предварительных мероприятий, план ХАССП.



			одежды.	течение смены.		
--	--	--	---------	----------------	--	--

## **ПРОГРАММА ХАССП ООО «Аутсорсинг»**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- 1. Политика в области безопасности пищевой продукции.**
- 2. Проведение анализа рисков.**
- 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).**
- 4. Определение критических пределов для каждой ККТ.**
- 5. Разработка системы мониторинга ККТ.**
- 6. Разработка корректирующих действий.**
- 7. Внедрение принципов ХАССП.**
- 8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.**
- 9. Документация программы ХАССП.**
- 10. Приложения.**

## **1. Политика в области безопасности пищевой продукции.**

**Цель:** Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза отвечающую требованиям потребителей.

### **Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:**

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

### **Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:**

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 требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.
8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Руководство должно постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления, путем решения поставленных задач.

## **2. Проведение анализа рисков.**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее на объект;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещения и оборудования пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Анализ рисков по диаграмме:**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырёх возможных вариантов оценки: лёгкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора- тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд.

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источники	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование меню, ассортиментного перечня продукции	Биологическая - эпидемиологические опасные блюда, - поступления недоброкачественного сырья. Финансовая - завышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья.	- Договора с поставщиками - Пересмотр договоров - Управление поставками - Анализ и корректировка меню - Планирование расхода продукции.	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	<u>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.</u>
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки,	- Входной контроль поступающего сырья продуктов питания. Проверка качества продовольственного сырья и	При выполнении входного контроля и	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно <u>не</u>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарушение условий транспортировки,</li> <li>- поставка продукции не в таре производителя. Химическое</li> <li>- с/х пестициды.</li> <li>Физическое- грызуны, жучки, примеси.</li> </ul>	<p>пищевой продукции (документальная и органолептическая).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Управление поставками</li> <li>- Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)</li> </ul>	<p>правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p><u>устанавливать Контрольно-критическую точку (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья, установить, как контрольную точку (КТ).</u></p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д)</li> <li>- рост патогенных м/о</li> <li>- повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение дезинфектантом</li> <li>- моющим средством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, согласно требованиям к условиям хранения.</li> <li>- Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.</li> <li>- Современная дезинфекция и размораживания холодильников.</li> <li>- Дератизация и проведение генеральных уборок в кладовой.</li> <li>Соблюдение личной гигиены.</li> <li>- Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p><u>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ).</u></p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p>Химическая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение моющими средствами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</li> </ul>	<p>При соблюдении нормативов степень риска не высока.</p>	<p><u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не ставить.</u></p>

		- дезинфектантом.	- Санитарное содержание помещения пищеблока		
5	Кулинарная обработка	Биологическое - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.	- Соблюдение технологии приготовления (работа по нормативным документам). - Современное обслуживание и ремонт технологического оборудования. - Тщательная обработка до полного смывания моющего средства дезинфектанта. - Соблюдение поточности производства. - Соблюдение личной гигиены	При соблюдении технологии приготовления, степень риска не высокая.	<u>Можно не ставить Контрольно-критическую точку (ККТ), а установить контрольную точку (КТ).</u>
		Возникновение перекрестных загрязнений - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технических потоков) - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии) - физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	- Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельное помещение.) - Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока. - Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря). - Соблюдение поточности производства. - Соблюдение личной гигиены.	При выполнении нормативов степень риска не высока	<u>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не ставить.</u>
6	Реализация (раздача)	Биологическая - При нарушении технологии приготовления, сроков годности и условий хранения.	Бракераж проб готовых блюд. - Органолептическая оценка. - Соблюдение правил подачи готовых блюд.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	<u>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</u>

### 3.

#### 4. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Хранение поступающего пищевого сырья.	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов.	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада, нормы складирования, товарное соседство. - Исправность холодильного оборудования.	Ответственное лицо -зав. производством.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Журнал генеральных уборок. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
2	Реализация (раздача) готовой продукции.	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка.	Соответствие готовой продукции требованиям нормативных документов.	Ответственное лицо/ Зав. производством, члены бракеражной комиссии.	Журнал бракеража готовой продукции.

#### 4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Хранение поступающего	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и	Нарушение температурного режима.	Зав. производством.	Приложения 11,12,9,7,6 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20.

	пищевого сырья.	помещения. - Содержание склада. - Техническое состояние оборудования.	Нарушение санитарной обработки. Несоответствие инвентаря. Неисправность оборудования.		
2	Реализация (раздача) готовой продукции.	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК.	Не соответствует.	Ответственное лицо/ Зав. производством, члены бракеражной комиссии.	ТК, ТТК, Акты, утвержденное меню, Приложения 5 к СанПиН2.3/2.4.3590-20.

### 5. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 8).

#### Система мониторинга.

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Хранение поступающего пищевого сырья.	Контроль за сроками годности продукции, товарным соседством.	Регулярно.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	Регулярно.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
		Проверка технического состояния оборудования.	В соответствии с требованиями технического	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблоков.



			паспорта на оборудование.	
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой.	Ежедневно.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного состояния помещений, технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производственного окружения.
2	Реализация (раздача) готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции.	Перед каждой раздачей.	Журнал бракеража готовой продукции.
		Контроль реализации готовой продукции: - контроль температурного режима готовой продукции в соответствии с нормативной документацией на зоне раздачи/выдачи ГП, -соблюдения санитарных правил при выдаче ГП ( готовой продукции); -температурный режим готовой продукции на раздаче; -контроль при выдаче ГП, не допущения попадания инородных/посторонних предметов.		Журнал бракеража готовой продукции.

### 6. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированных корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушение критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений,
- наладку оборудования,
- изоляцию несоответствующей продукции,
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформительная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение 3).

## 7. Внедрение принципов ХАССП.

### План внедрения принципов ХАССП.

№ п/п	Этап внедрения	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготавливаемой продукции. Определение области распространения принципов ХАССП.	01.09.2023 г.	Руководитель
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций.	01.09.2023 г.	Руководитель
3	Подготовка информации для разработки принципов ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции.	С 01.09..2023 г.	Технолог
		Выбор последовательности и поточность технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.	С 01. 09.2023 г.	Технолог Зав. производством
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.	С 01.09..2023 г.	Зав. производством
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования.	С 01.09..2023 г.	Руководитель
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.	С 01.09.2023 г.	Отв. лицо Зав. производством
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции.	С 01.09..2023 г.	Зав. производством Работник пищеблока.
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.	С 01.09..2023 г.	Работник пищеблока.
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.	С 01.09..2023 г. постоянно	Отв. Лицо- Работники пищеблока.
		Выбор способов, установление периодичности и проведение	С 01.09..2023 г.	Зав. производством

		уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря.	постоянно	или повар
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР.	С 01.09..2023 г. постоянно	Отв. лицо/ зав. производством
		Прослеживаемость пищевой продукции.	С 01.09..2023 г. постоянно	Отв. лицо/ зав. производством
5	Выявление опасностей.	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).	С 01.09.2023 г. постоянно	Члены группы ХАССП
6	Определение критических контрольных точек (ККТ).	Установление критических контрольных точек (ККТ).	С 01.09.2023 г.	Члены группы ХАССП
7	Установление критических для границ для каждой ККТ.	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируют в ККТ.	С 01.09.2023 г.	Члены группы ХАССП
8	Разработка схемы мониторинга для каждой ККТ.	Подготовка схемы мониторинга для каждой ККТ.	С 01.09.2023 г.	Члены группы ХАССП
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов.	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.	С 01.09..2023 г.	Руководитель Члены группы ХАССП

## 8. Разработка процедур проверки принципов ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения принципов ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.
- оценку соответствия фактических выполняемых процедур документами принципов ХАССП,
- проверку выполнения предупреждающих действий,
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий,
- оценку эффективности принципов ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению,
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## 9. Документация программы ХАССП.

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

1. Документация программы ХАССП должна включать:

- Политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции.
- Приказ о создании и составе группы ХАССП. (Приложение 1).
- Информацию о продукции. (Сопроводительная документация хранится у зав. производством).
- Информацию о производстве.
- Отчёты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов.
- Рабочие листы ХАССП, график лабораторных исследований. (Приложение 2).
- Процедура мониторинга.
- Процедура проведения корректирующих действий.
- Программа внутренней проверки системы ХАССП (чек-лист).
- Перечень регистрационно-учетной документации.

### **Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля.**

Распоряжение 1)

1. Технологическая Блок-схема (Приложение 2)
2. Блок-схемы приготовления блюд (Приложение 3)
3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 4).
5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение 5).
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп. (Приложение 6).
7. Журнал учета проведения генеральных уборок. (Приложение 7).
8. Гигиенический журнал. (Приложение 8).
9. Журнал проведения влажной уборки (Приложение 9)
- 10 Личные медицинские книжки каждого работника.
11. Журнал учета и выдачи личных медицинских книжек. (Приложение 10).
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. (Приложение 11).
13. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 12).
14. Договора и акты приема выполненных работ по договорам. (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).

## РАСПОРЯЖЕНИЕ

« 01 » сентября 2023 г.

№ 01/2023

г. Тверь

### **О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в ООО «Аутсорсинг»**

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и п.4.1.4. стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 “Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”:

### **РАСПОРЯЖАЮСЬ:**

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению принципов ХАССП, в составе:  
Координатор Группы ХАССП - директор Лавренова С.Е.  
Технический секретарь группы ХАССП – директор по питанию согласно. штатного расписания.  
Члены рабочей группы:
  1. Санитарный врач – согласно штатного расписания.
  2. Технолог - согласно штатного расписания.
  3. Зав. производством –согласно штатного расписания

2. Группе ХАССП разработать и внедрить в образовательных учреждениях города Твери Тверской области принципы ХАССП, в соответствии с требованиями, изложенными в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” и ГОСТ Р 51705.1-2001 “Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности качества продукции, разработать необходимые формы документирования.

Координатору Группы ХАССП распределить функции среди членов Группы ХАССП и разработать регламент ее работы.

Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности принципов ХАССП.

4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация рабочей группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

6. Группе ХАССП обеспечить разработку программы ХАССП, проведение всех необходимых мероприятий по разработке и внедрению принципов ХАССП на предприятии в срок не позднее 09 сентября 2023года.

7. Установить, что члены Группы ХАССП несут персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение всех необходимых работ по внедрению и управлению принципами ХАССП на предприятии.

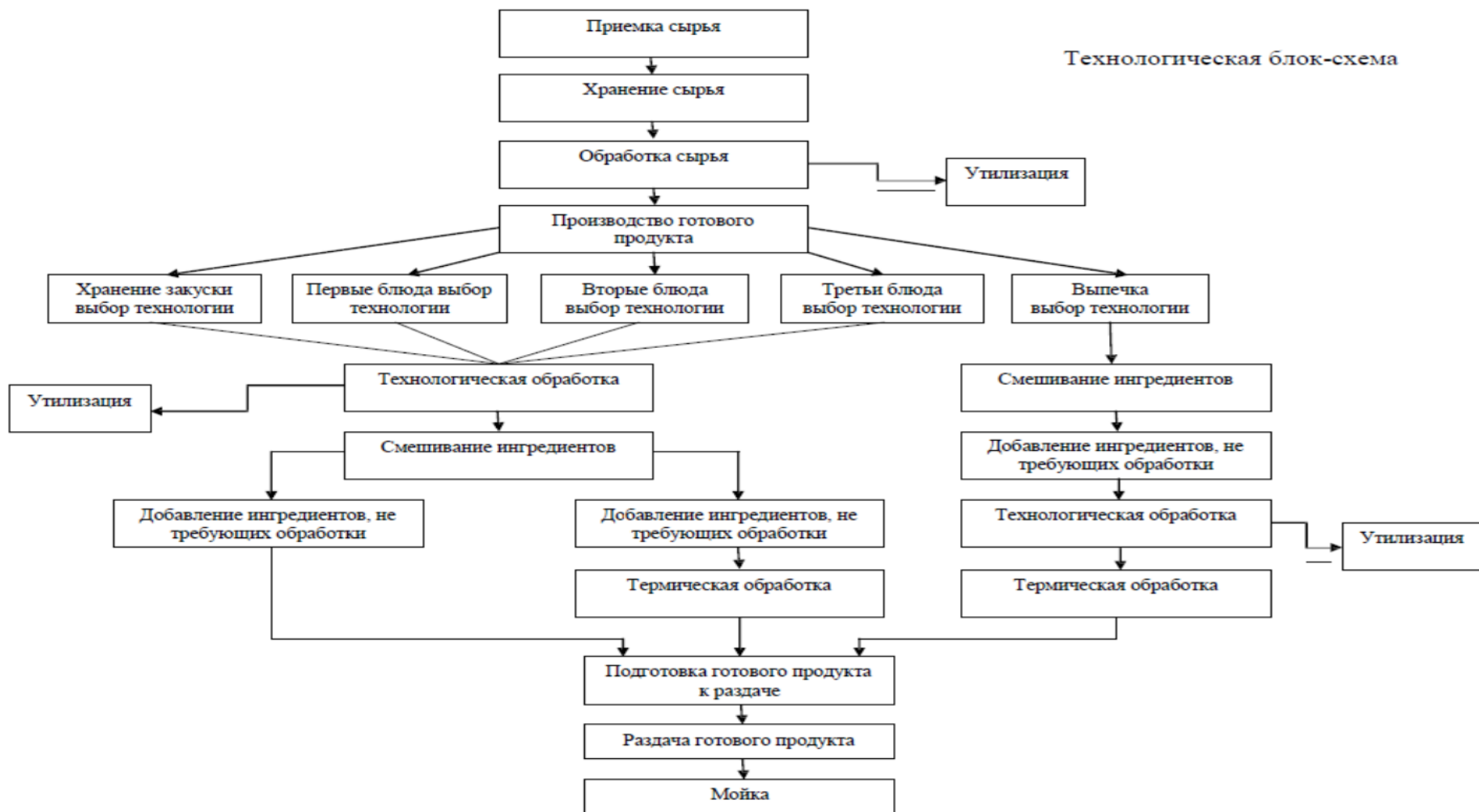
10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Лавренова С.Е.

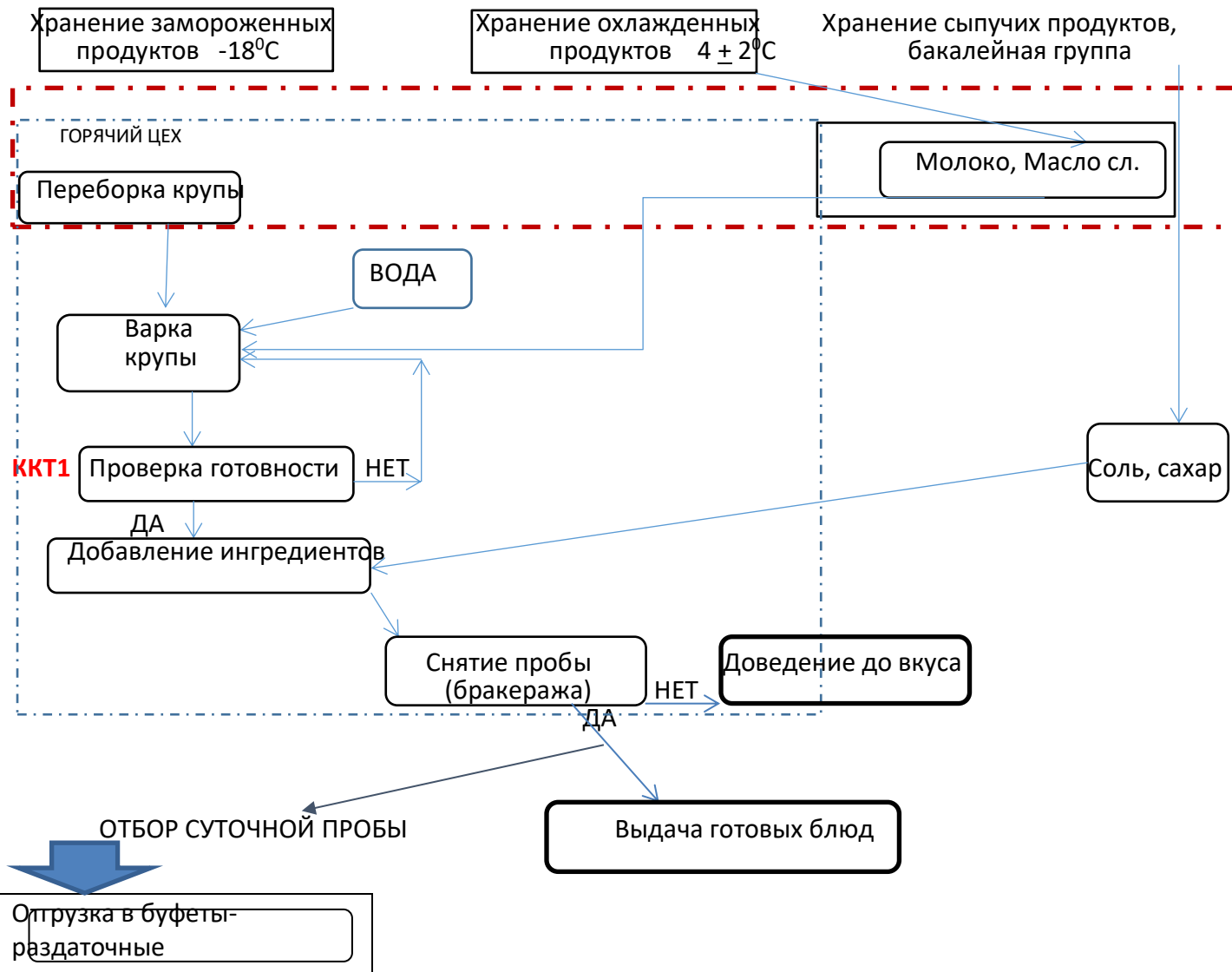
---

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

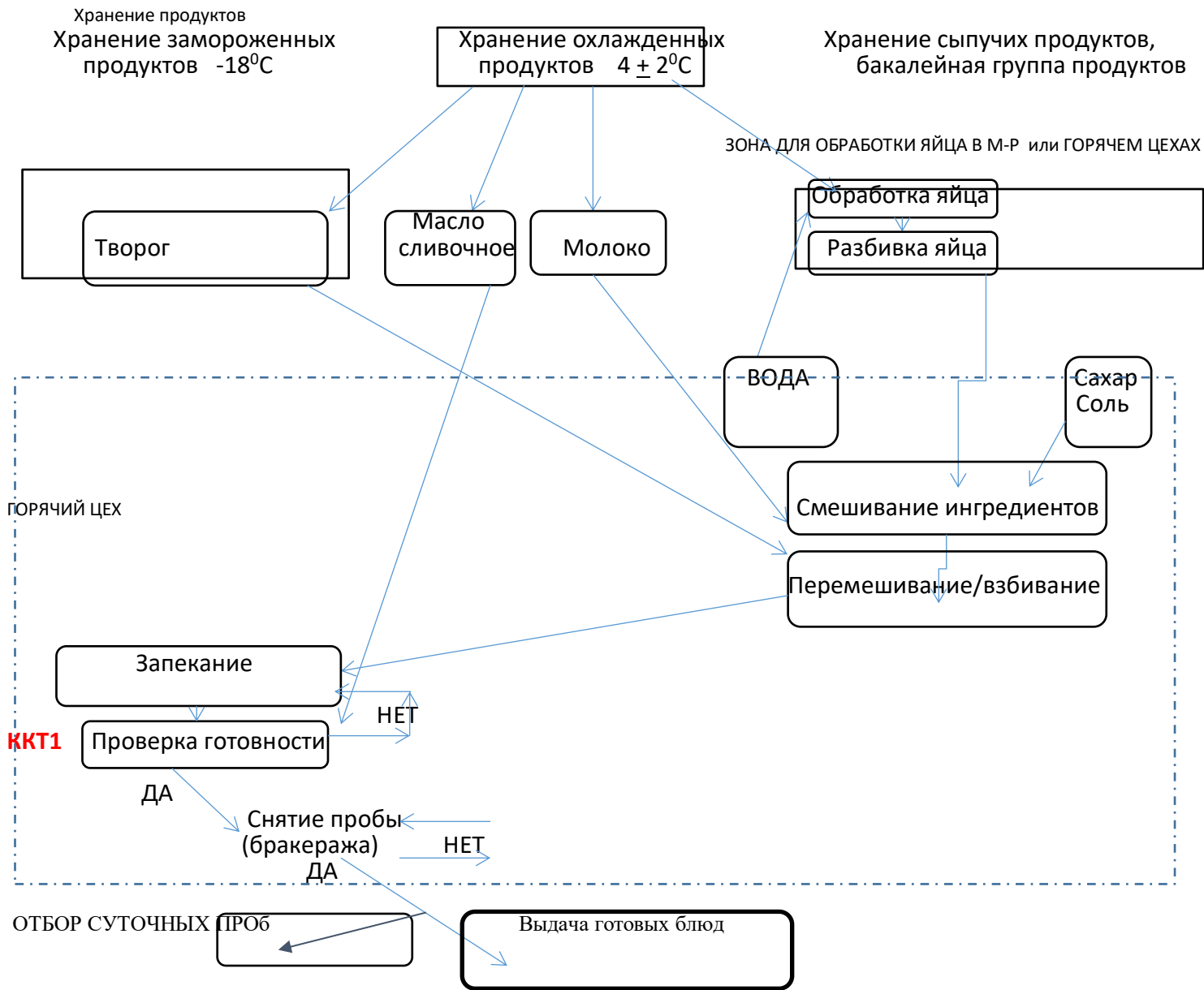


Технологическая блок-схема приготовления каши №1

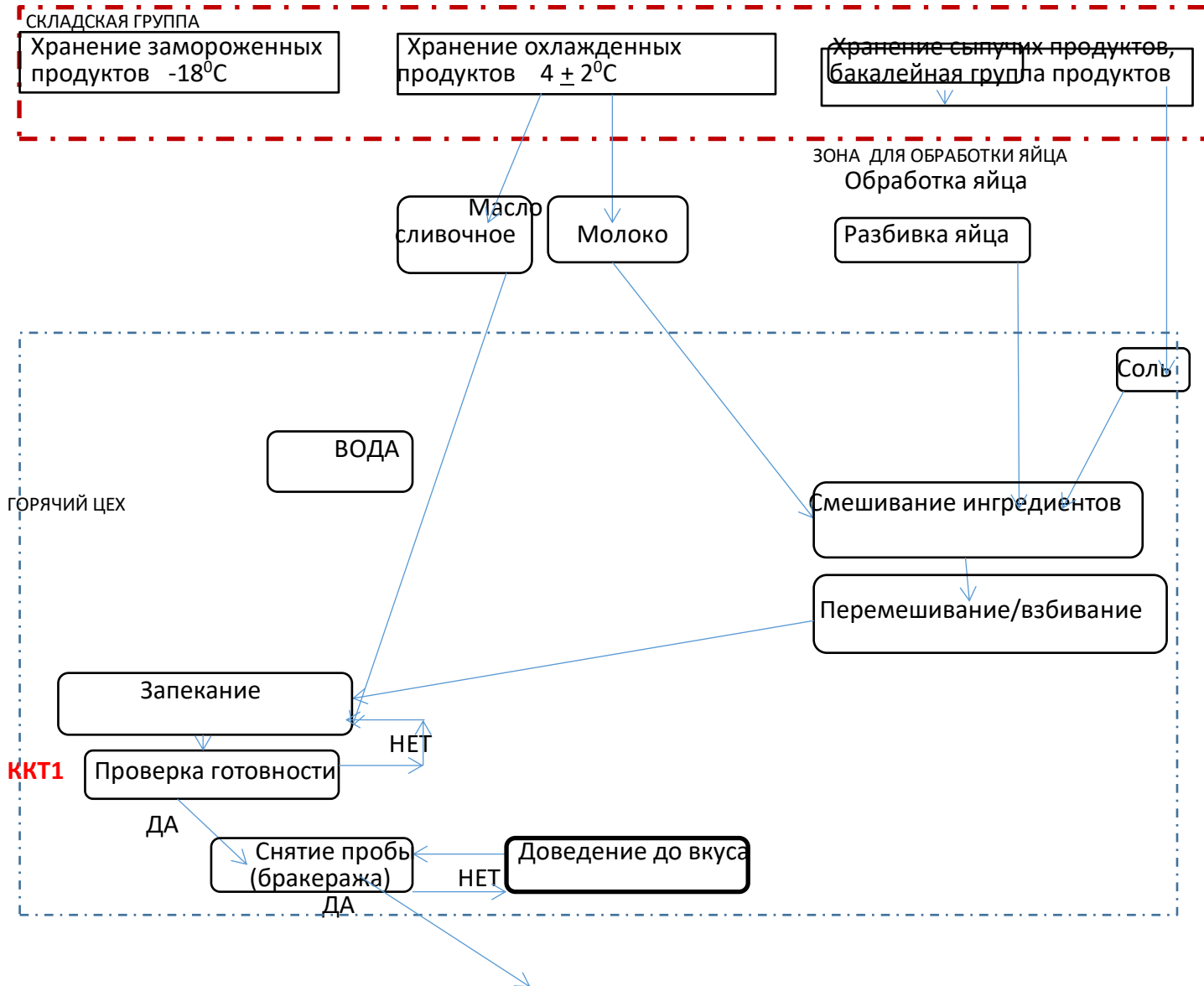




## Технологическая блок-схема приготовления творожной запеканки №2



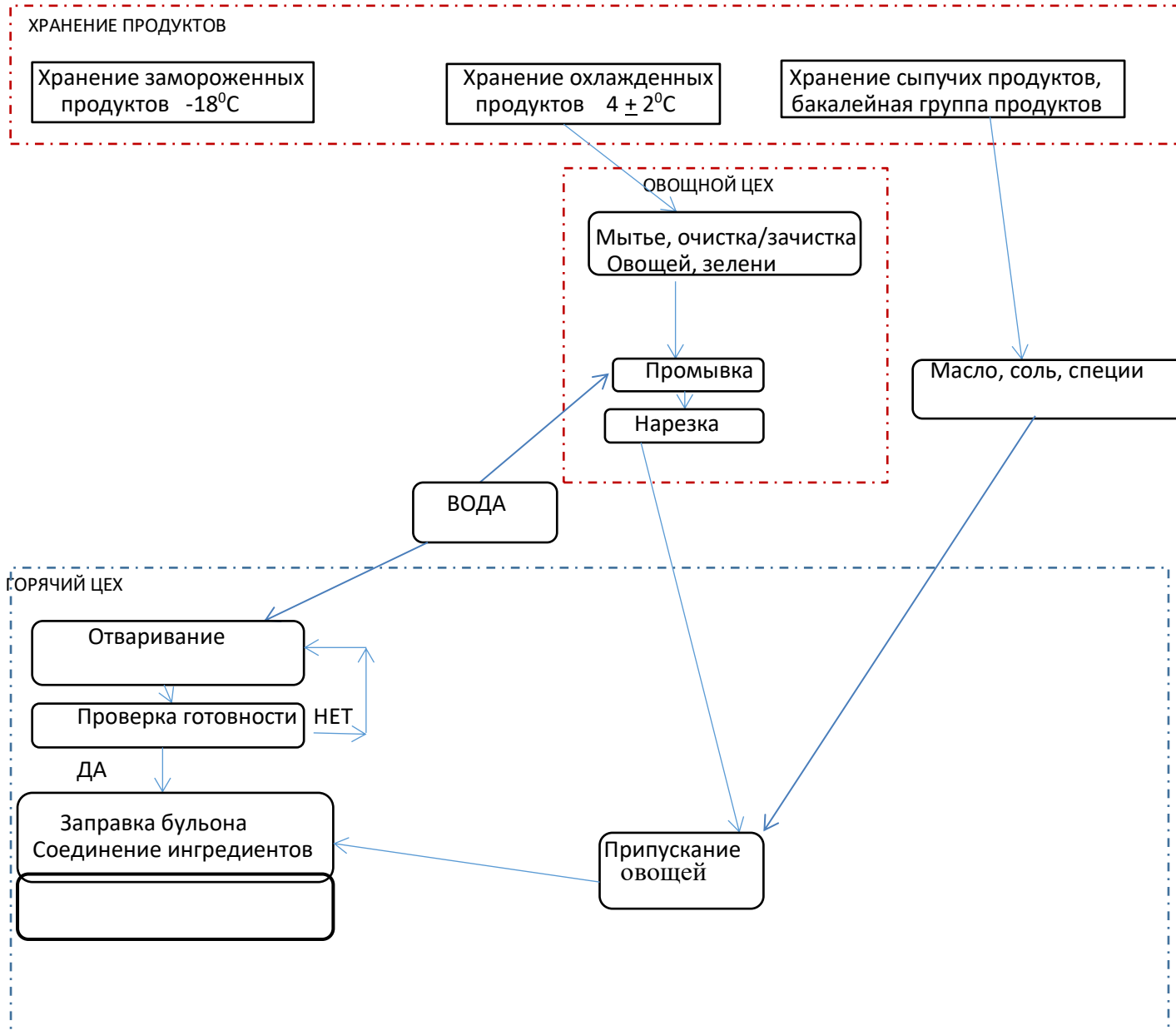
### Технологическая блок-схема приготовления омлета №3

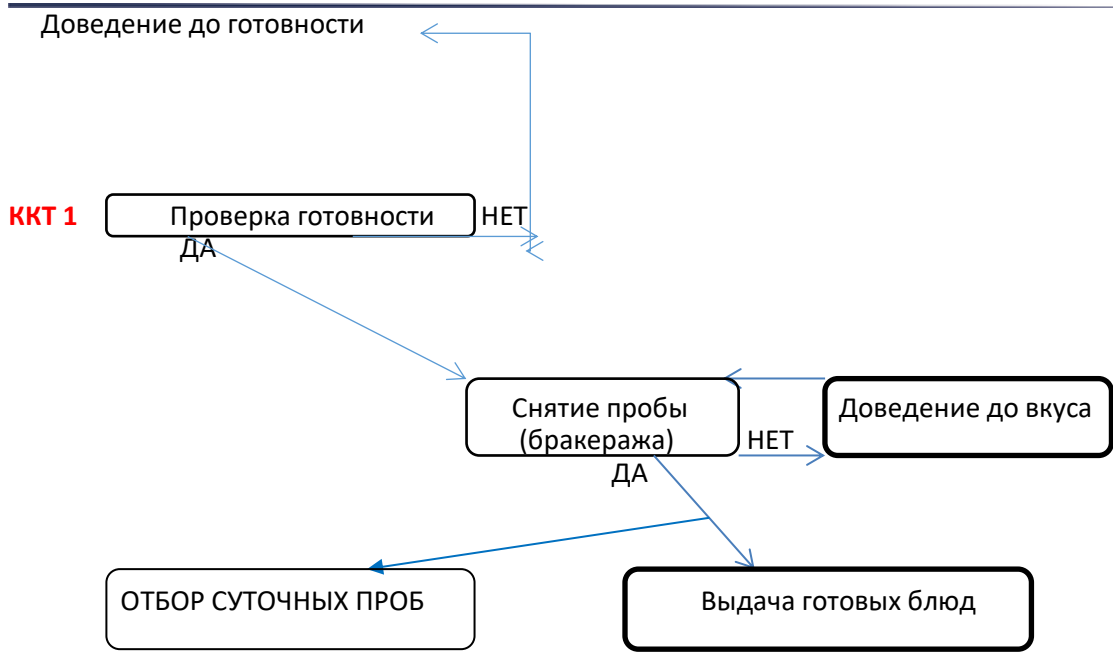


ОТБОР СУТОЧНОЙ  
ПРОБЫ

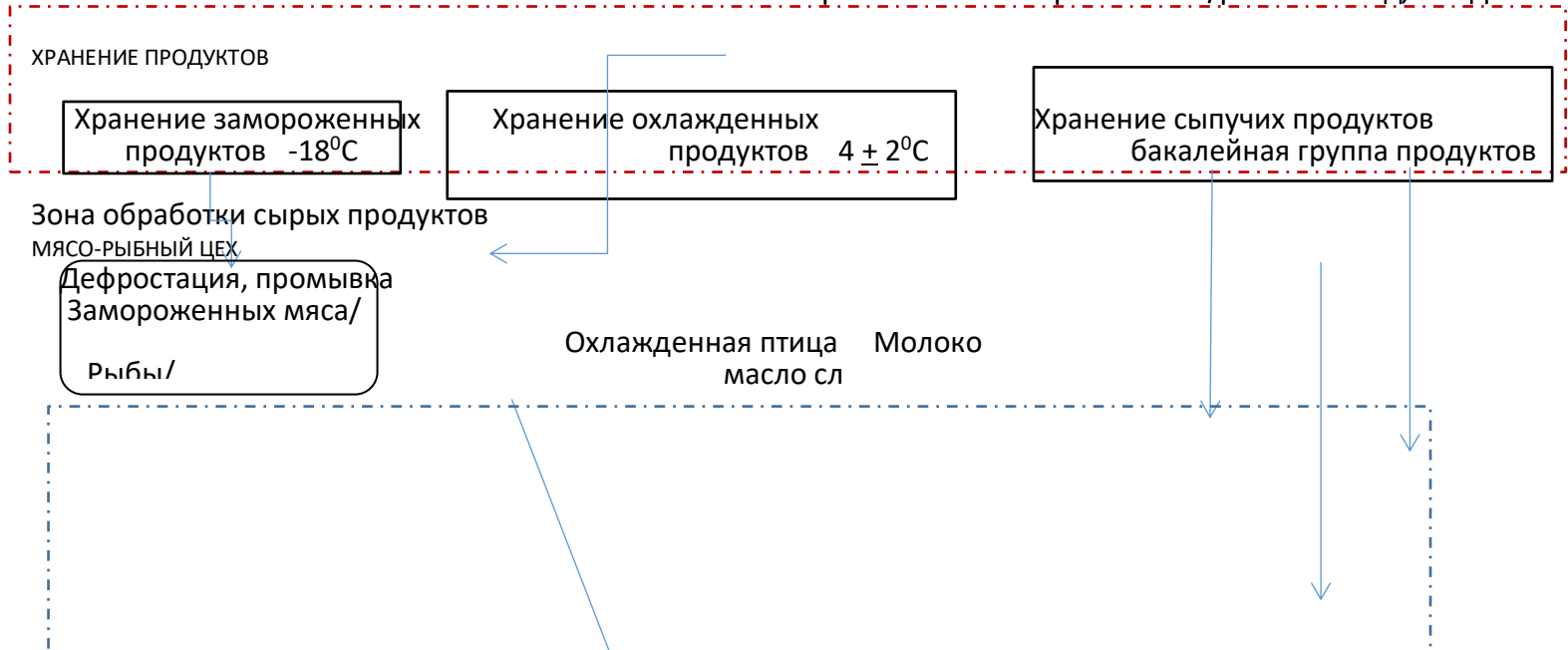
ВЫДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД

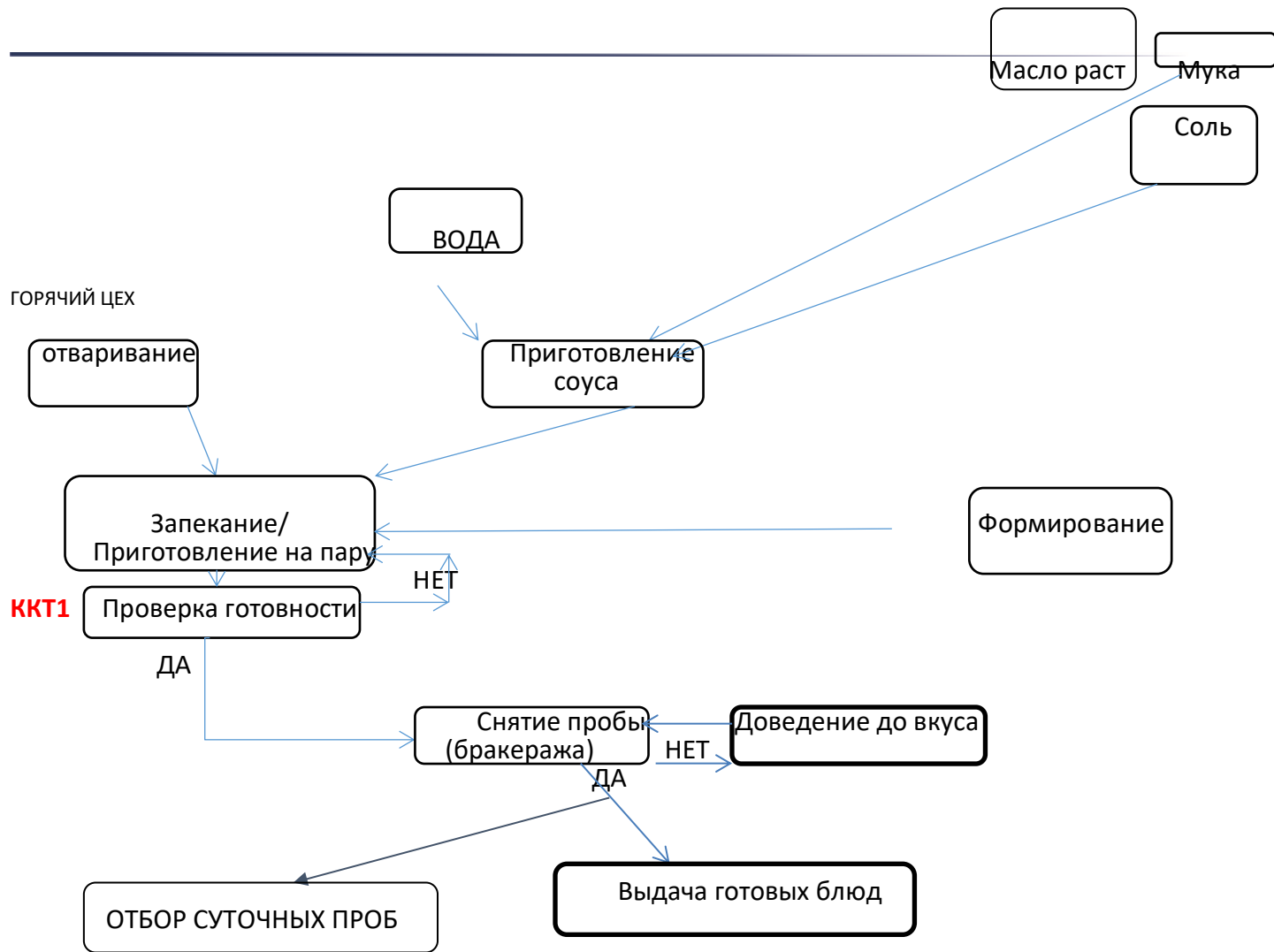
Технологическая блок-схема приготовления первых блюд № 4





Технологическая блок-схема приготовления вторых мясных/рыбных блюд, блюд из птицы № 5





## Технологическая блок-схема приготовления крупяных гарниров №6

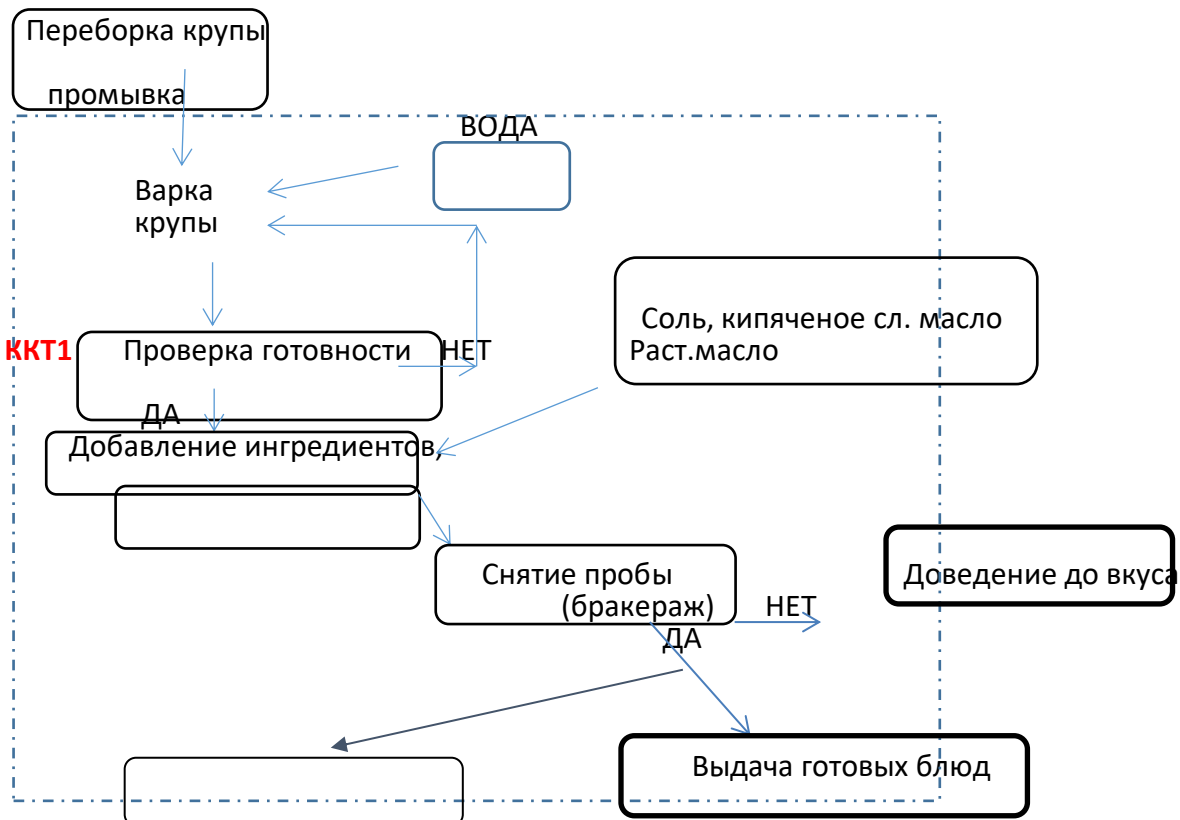
Хранение продуктов

Хранение замороженных  
продуктов -18<sup>0</sup>С

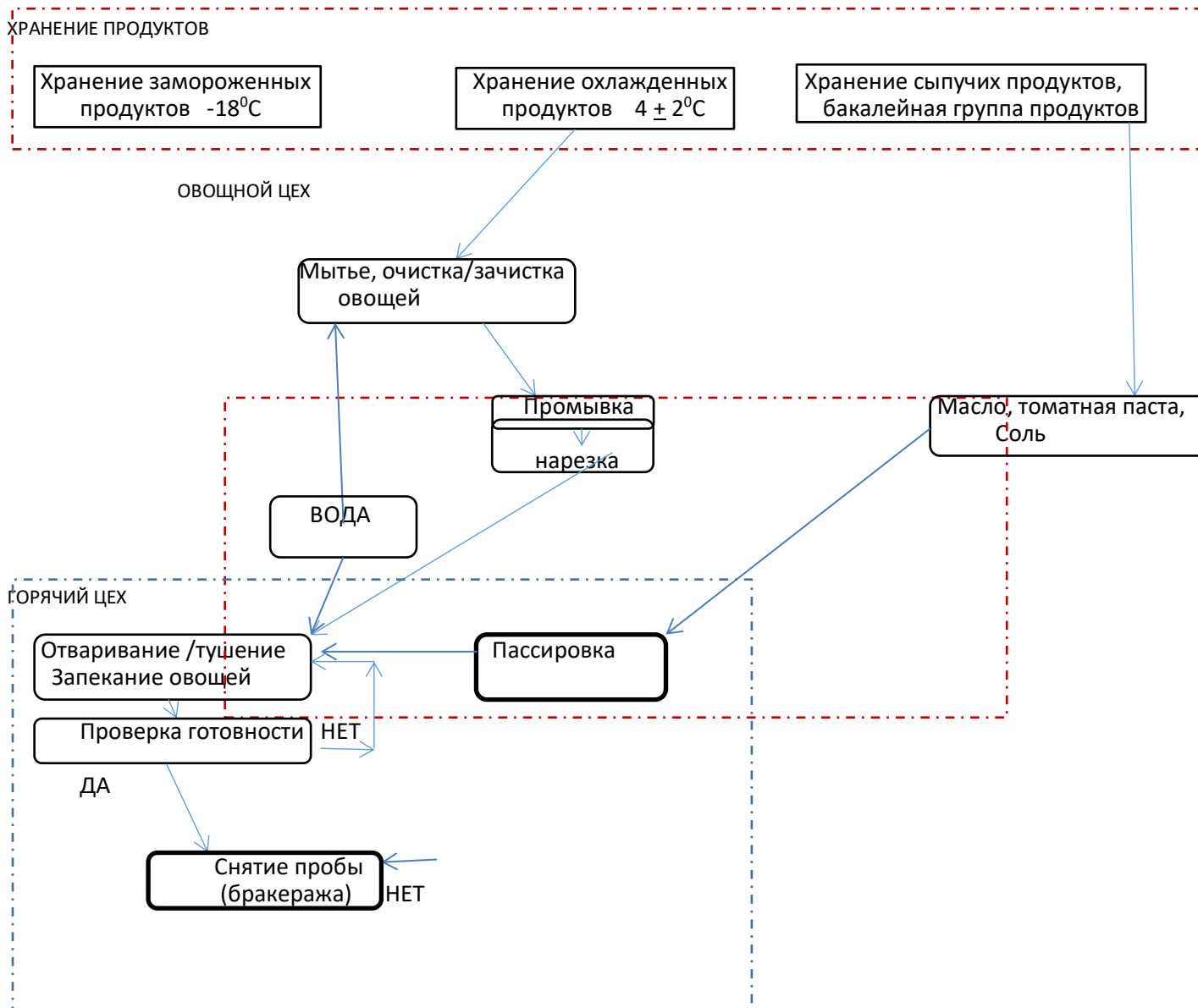
Хранение охлажденных  
продуктов 4 ± 2<sup>0</sup>С

Хранение сыпучих продуктов,  
бакалейная группа продуктов

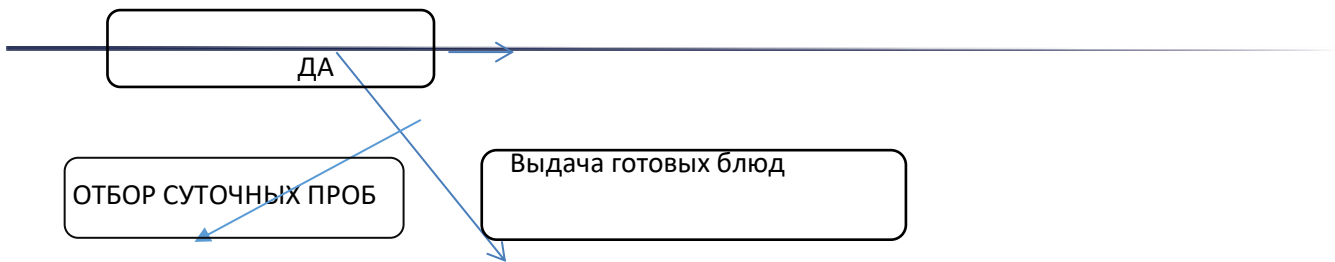
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



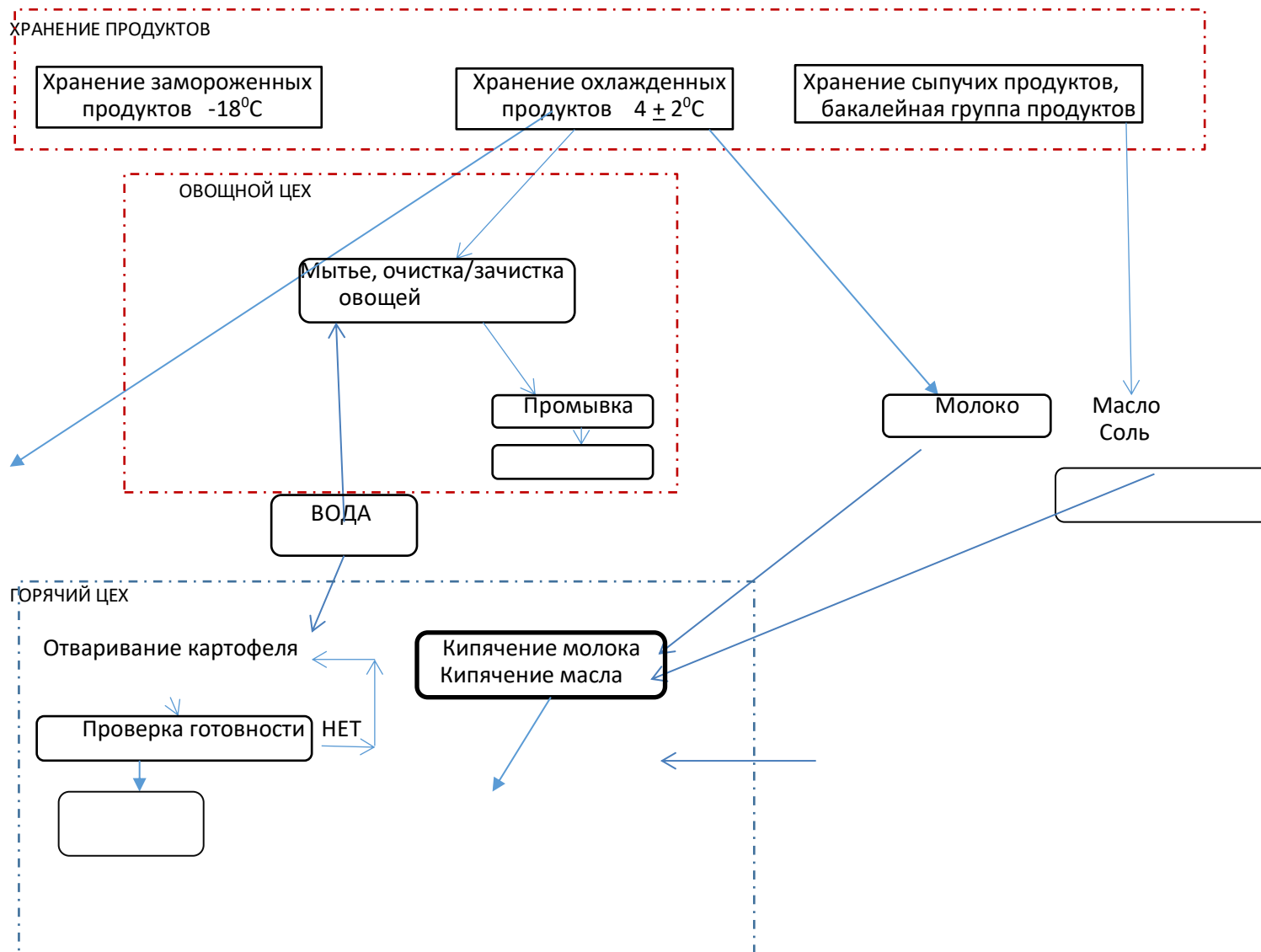
Технологическая блок-схема приготовления овощных гарниров 7

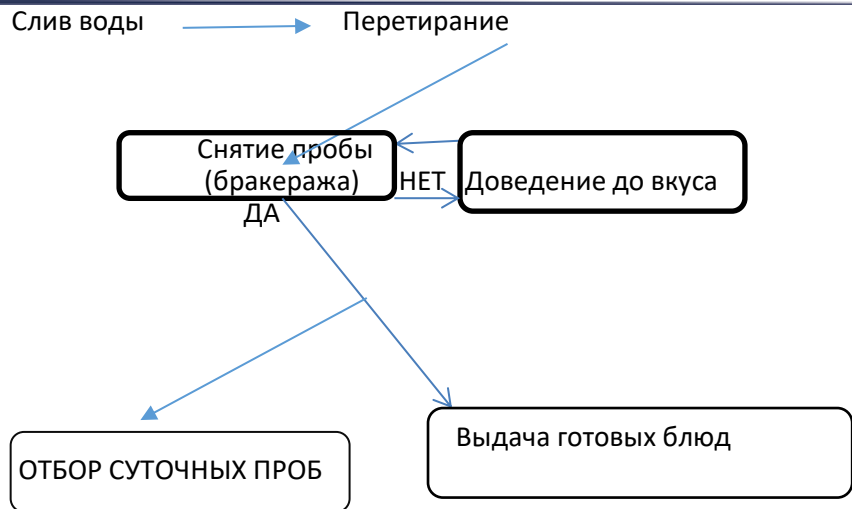




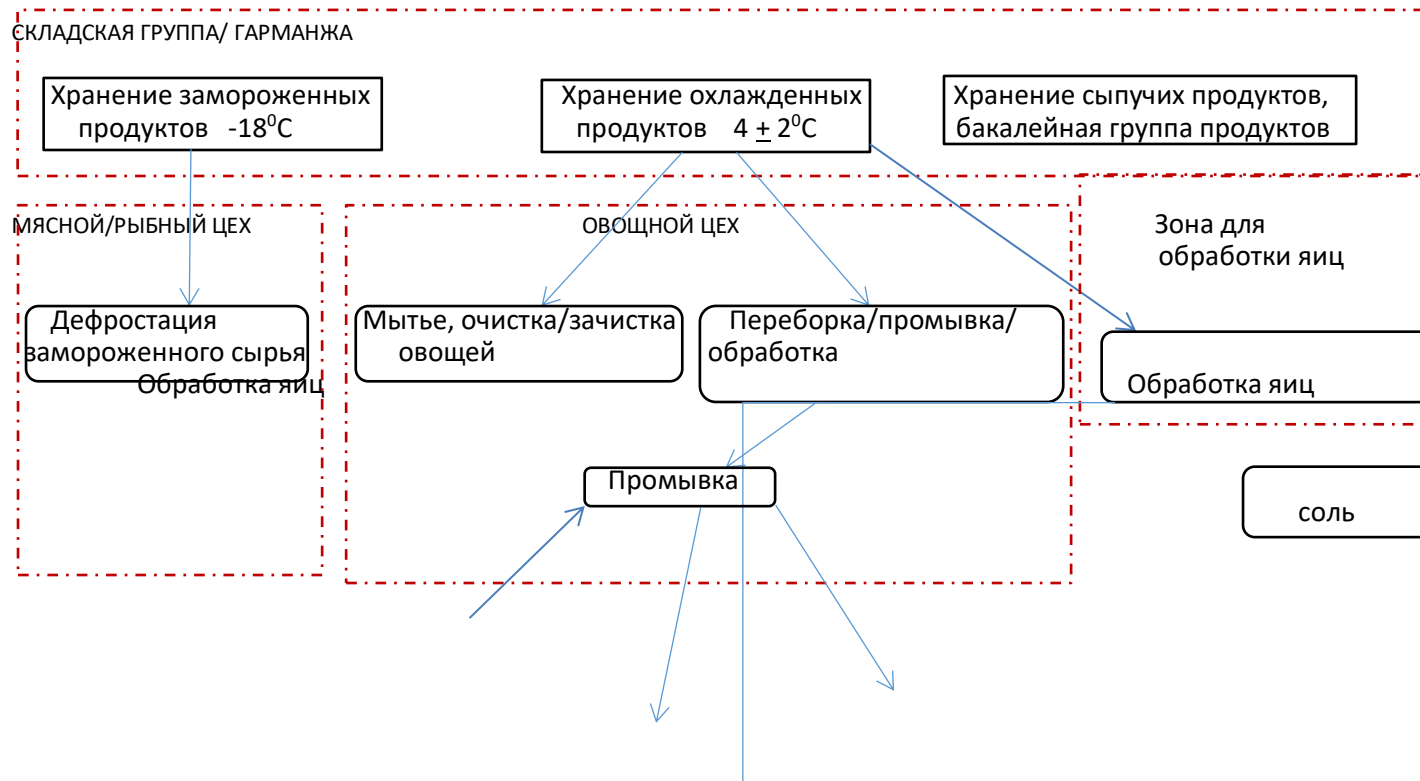


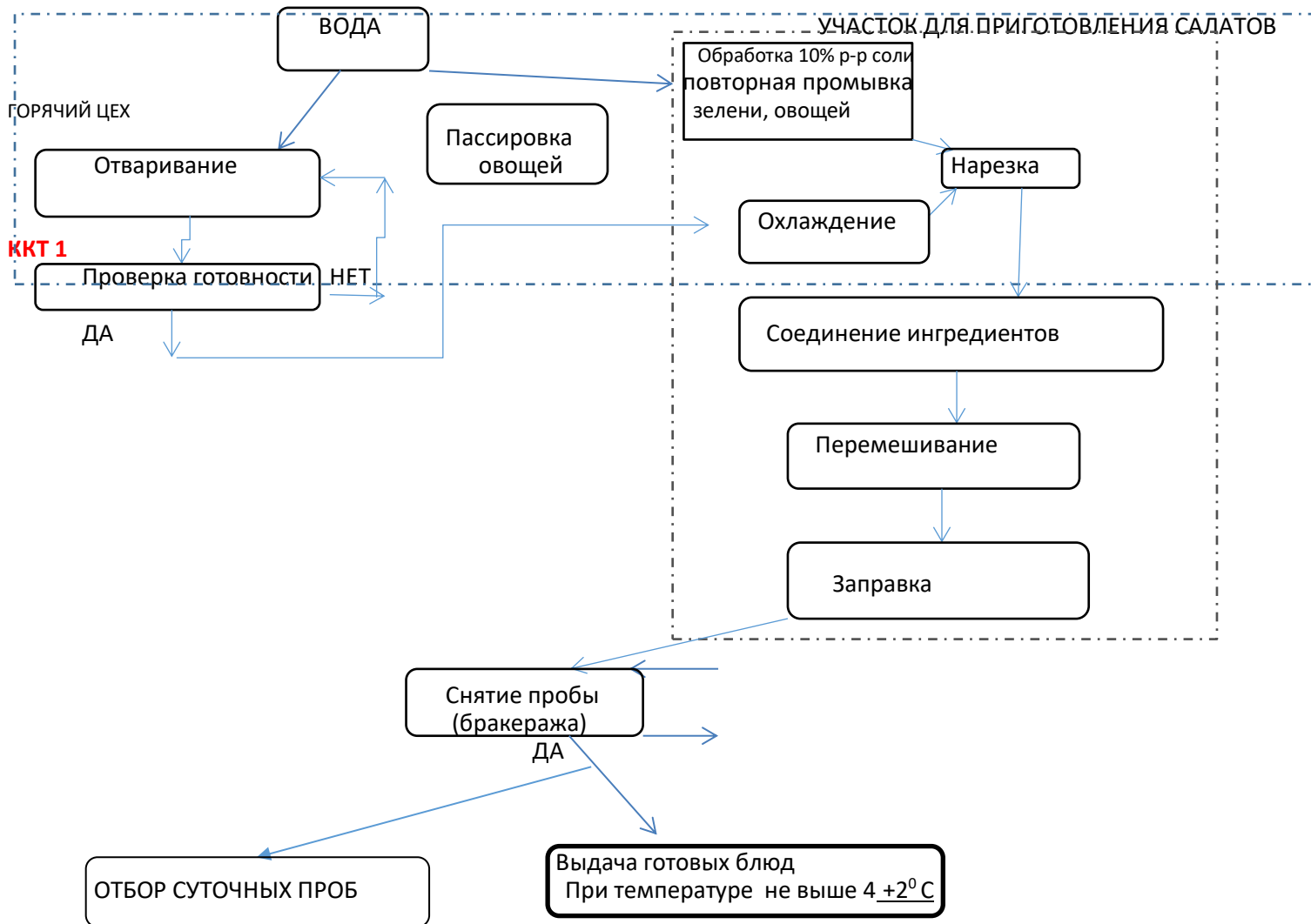
Технологическая блок-схема приготовления картофельного пюре 8





Технологическая блок-схема приготовления салатов № 9





**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№1**

**Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья  
(Загрузочное отделение/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	Биологическое загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки, - поставка продукции не в таре производителя. Физическое: грызуны, жучки, примеси.	КТ №1	Контроль сопроводительной документации.  Количество, вес поступаемой продукции.  Качество поступаемой продукции.  Условия транспортировки, отсутствие сопроводительной документации. Нарушена целостность	Визуальный контроль. Оценка маркировки, внешнего вида, сроков хранения. Анализ сопроводительной документации. Состояние транспортного средства, водитель (ЛМК, спец одежда).	Регулярно по факту приемки.	Зав. производством или иное ответственное лицо назначенное по приказу.	Партия не принимается, возврат, замена продукции.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья; - НД на сырье, ингредиенты; - документы, подтверждающие безопасность сырья; - инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов; - порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции.

			упаковки. Срок годности. Нарушение Т режима (+7/- 15гр С max. для охлажденной/за мороженной продукции.					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№2**

**Технологический процесс: хранение поступающего пищевого сырья  
(Складские помещения)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Хранение поступающего пищевого сырья	Биологическое - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками,	ККТ №1	Температура и влажность (параметры производителя: -18-23 гр. С для замороженной продукции, 85-90% влажности; +1-4гр. С для охлажденной продукции, 85-90% влажности; 0+10 гр. С для овощей, фруктов, зелени, 85-90% влажности; +10-27 гр. С для сухого	Визуальный контроль; поверенный термометр.	Два раза в день: утром и вечером	Зав. производством или иное ответственное лицо назначенное по приказу.	Возврат, замена продукции.	Журнал температурного режима и влажности в складском помещении; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных

	<p>грызунами и т.д. Химическое - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.</p>		<p>стока, бакалеи, влажность не более 75%), правила и сроки хранения, внешний вид, зараженность вредителями.</p> <p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и т. п.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и т. п.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва). Техническое состояние оборудования. Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Техническое состояние оборудования. Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в</p>					<p>уборок).</p>
--	---	--	--	--	--	--	--	-----------------

			морозильных камерах не более -18°C.					
--	--	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№ 3**

**Технологический процесс: обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.  
(Овощной цех/участок).**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Обработка и очистка овощей, зелени и фруктов.	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами	КТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и т. п.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.;	Визуальный контроль. Отсутствие загрязнения продукции.	Каждая партия	Зав. производство м/ повар или иное ответственные лицо назначенное по приказу.	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

		<p>ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Обработка овощей, зелени и фруктов в соответствии с инструкцией.</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП**



**Технологический процесс: дефростация и приготовление п/ф.  
(Мясо-рыбный цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Дефростация.	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.	КТ № 3	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп); еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-	Визуальный контроль.	Каждая партия.	Повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу.	Информирование руководства, замена, возврат продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ /примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).

			<p>ва.</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Нарушение режима дефростации: дефростация на воздухе при t +15°C до +20°C в течении 10-12 ч; дефростация в холодильнике при t 0°C до +6°C в течении 12-24 ч.. Температура в глубине продукта -1г. С, таблица сроков хранения.</p>	Поверенный термометр	Два раза в день (утром и вечером).			
Приготовление п/ф	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.</p> <p>Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти)</p>	КТ №4	<p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.) ;</p> <p>еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен,</p>	Визуальный контроль.	Каждая партия	<p>Повар, Зав. производство или иное ответственно е лицо назначенное по приказу</p>	<p>Информирование руководства, устранение или замена п/ф, возврат продуктов</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p>

	<p>-птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p> <p>-Элементы технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря</p> <p>-металлопримеси</p> <p>Химическое</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>		<p>осветительной арматуры и тп.;</p> <p>ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений.</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С, в морозильных камерах не более -18°С.</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Обработка оборудования и инвентаря в соответствии с инструкцией.</p> <p>Отсутствие в</p>	<p>Поверенный термометр.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Маркированные ярлыки</p> <p>Обработка оборудования и инвентаря, при горячей</p>	<p>Два раза в день (утром и вечером)</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p> <p>Регулярно, согласно инструкции.</p>		<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал.</p> <p>Личные медкнижки каждого работника.</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	--	--	--	---	--	--	--

			продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов» при t от +4°C до -2°C.	воды в точке забора +65- 73гр.С.				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№ 5**

**Технологический процесс: смешивание и формование п/ф, термообработка мучных изделий  
(Мучной цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Смешивание и формование п/ф.	Механическое: -строительные материалы, -личные вещи и отходы,	КТ №5	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и	Визуальный контроль.	Каждая партия	Повар, Зав. производство или иное ответственно	Информирование руководства, устранение или замена п/ф, возврат	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание.

	<p>жизнедеятельность и персонала (волосы и ногти), -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности.</p> <p>-Элементы технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря, -металлопримеси.</p> <p>Химическое - загрязнение дезинфектантом, - моющим средством.</p>		<p>дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией).</p> <p>Техническое состояние оборудования. Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК.</p>	<p>Поверенный термометр.</p> <p>Маркировочные ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Один раз в день (утром).</p> <p>Регулярно (1 раз в смену)</p>	<p>е лицо назначенное по приказу.</p>	<p>продуктов.</p>	<p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал. Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	---	--	---	---	--	---------------------------------------	-------------------	--

			Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов» при t от +4°C до -2°C Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез. средствами в соответствии с инструкцией.	Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73 гр. С.	Регулярно согласно инструкции.			
Термообработка мучных изделий.	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами.	КТ №6	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов,	Визуальный контроль.	Каждая партия.	Повар, Зав. производство м, или иное ответственное лицо назначенное по приказу.	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал технического контроля

		<p>инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению ср-ва).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Параметры термообработки и согласно ТК и ТТК, а так же особенностей технологического</p>	<p>Контроль параметров термообработки.</p>			<p>меры по регулировки параметров термообработки, при необходимости осуществляется ремонт и наладка оборудования.</p>	<p>холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

			оборудования.				
--	--	--	---------------	--	--	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№6**

**Технологический процесс: нарезка и смешивание  
(Холодный участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Нарезка и смешивание	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами. Механическое: -строительные материалы, -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти) -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности. -Элементы	КТ №7	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка	Визуальный контроль.	Каждая партия	Повар, Зав. производство или иное ответственно е лицо назначенное по приказу	При обнаружении нарушения останавливается работа информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/повар решает вопрос устранения нарушения или замены блюда, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния



	<p>технологического оснащения, продукты износа машин, оборудования и инвентаря -металлопримеси</p> <p>Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.</p>		<p>оборудования, помещений в соответствии с инструкцией по применению (ср-ва).</p> <p>Техническое состояние оборудования. Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала. Выполнение требований ТК и ТТК. Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений. Выполнение требований СанПин 2.3.2.1324-03 Условия Хранения, сроки годности особо скоропортящихся</p>	<p>Поверенный термометр. Маркировочные ярлыки.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Один раз в день (утром). Регулярно (1 раз в смену).</p>			<p>пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Журнал контроля здоровья персонала. Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

			<p>я и скоропортящихся продуктов при t от +4°C до -2°C.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73 гр.С.</p>	<p>Регулярно согласно инструкции</p>		
--	--	--	--	---	--------------------------------------	--	--

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП  
№ 7**

**Технологический процесс: припускание, варка, тушение, запекание  
(Горячий цех/участок)**

Наименование операции	Опасный фактор	№КТ/ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Припускание, варка, тушение	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термообработке).</p> <p>Механическое: -строительные</p>	КТ №8.1	<p>Время и t °С варки согласно нормативным документам.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Чистота</p>	<p>Визуальный контроль кипения воды.</p> <p>Контроль времени варки.</p>	<p>Каждая партия.</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Повар, Зав. производством, или иное ответственное лицо. назначенное по приказу</p>	<p>При обнаружении нарушения останавливается работа, информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p>

	<p>материалы</p> <p>-личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти)</p> <p>-птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности</p> <p>-металлопримеси</p> <p>Химическое:</p> <p>- загрязнение дезинфектантом</p> <p>- моющим средством.</p>		<p>оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений)</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Температура в холодильных камерах +2 °С до +6 °С</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Время и t °С варки согласно нормативным</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарных норм</p> <p>Поверенный термометр.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p>	<p>Регулярно</p> <p>Один раз в день.</p> <p>Регулярно (1 раз в смену).</p>		<p>оборудования. Шеф-повар, повар решает вопрос устранения нарушения (возможность доготовки), или замены блюда, возврата продуктов.</p>	<p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок).</p> <p>ТТК и ТК, Гигиенический журнал. Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	---	--	--	---	--	--	---	---

			<p>документам.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез. средствами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73гр С.</p>	<p>Регулярно согласно инструкции и.</p>			
Запекание	<p>Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами (при недостаточной термообработке).</p> <p>Механическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-строительные материалы,</li> <li>-личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти).</li> <li>-птицы, грызуны, насекомые и отходы их</li> </ul>	КТ №8.2.	<p>Время и условия запекания согласно нормативным документам.</p> <p>Выполнение требований ТК и ТТК.</p> <p>Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и</p>	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Контроль времени жарки.</p> <p>Проверенный и обработанный щуп(игла)</p> <p>Контроль за соблюдением санитарных норм.</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия.</p> <p>Регулярно.</p>	<p>Повар, Зав. производством, или иное ответственное лицо назначенное по приказу.</p>	<p>При обнаружении нарушения останавливается работа, информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар, повар решает вопрос устранения нарушения (возможность доготовки) или замены блюда, возврата продуктов.</p>	<p>Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока</p>

	<p>жизнедеятельности ,</p> <p>-металлопримеси.</p> <p>Химическое:</p> <p>- загрязнение дезинфектантом,</p> <p>- моющим средством.</p>		<p>дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция, генеральная уборка оборудования, помещений).</p> <p>Техническое состояние оборудования.</p> <p>Нарушение и контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Отсутствие в продукции посторонних предметов и включений.</p> <p>Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез средствами в соответствии с инструкцией.</p>	<p>Терморегулятор и сигнальная лампочка.</p> <p>Контроль личной гигиены персонала.</p> <p>Обработка оборудования и инвентаря, при t горячей воды в точке забора +65-73 гр. С.</p>	<p>Регулярно (1 раз в смену).</p> <p>Регулярно согласно инструкции.</p>			<p>(генеральных уборок).</p> <p>ТТК и ТК</p> <p>Гигиенический журнал</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы.</p>
--	---	--	--	---	---	--	--	---

**РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП №8**

**Технологический процесс: реализация (раздача) готовой продукции  
(Обеденный зал)**

Наименование операции	Опасный фактор	№ ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Мониторинг			Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
				Процедура	Периодичность	Ответственный		
Реализация (раздача) готовой продукции	Биологическое: загрязнение патогенными микроорганизмами. Механическое: -строительные материалы -личные вещи и отходы жизнедеятельности персонала (волосы и ногти), -птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности , Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством.	ККТ №2	Чистота оборудования и помещения (ежедневная мойка и дезинфекция оборудования, полов, инвентаря и тп.; еженедельная мойка и дезинфекция оборудования, стен, осветительной арматуры и тп.; ежемесячная мойка и дезинфекция-генеральная уборка оборудования, помещений). Техническое состояние оборудования. Температура в холодильных витринах	-	По мере загрязнения но не реже 3-х раз в день	Зав. производство м/ повар или иное ответственное лицо назначенное по приказу	При обнаружении нарушения информируется руководство, принимаются меры по ремонту и наладки оборудования. Шеф-повар/ повар решает вопрос устранения нарушения или замены блюда, возврата продуктов.	Журнал регистрации несоответствий в ККТ/ примечание, списание. Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока; Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (генеральных уборок). ТТК и ТК Гигиенический журнал. Журнал бракеража готовой продукции.



			2.3.2.1324-03 «Условия хранения, сроки годности особ скоропортящихся и скоропортящихся продуктов» при t от +4°С до -2°С. Разведение и мойка оборудования и инвентаря дез. средствами в соответствии с инструкцией.							Регулярно согласно инструкц ии.
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--



**График лабораторного отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований согласно принципам ХАССП:**

Точка отбора или измерения	Объем исследования и исследованный материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель, учетный документ
Производственные помещения.	Оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала.	Смывы: - БГК (колиформы) – 10, - Сальмонеллы – 5, - Яйца гельминтов – 5,	1 раз в год.	МУ-2657-82 по санитарно-бак. контролю на предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами	Руководитель Подразделения.
Производственные помещения.	Исследование реализуемой продукции.	-Микробиологические показатели - 2 блюда исследуемого приема пищи. - Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 суточный рацион. - Продукция (сырье) от поставщика – 1 наименование (при необходимости)	1 раз в год.  1 раз в год.  1 раз в год.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Акт отбора проб.  Протоколы исследования проб.
Разводящая сеть.	Вода питьевая из разводящей сети в моечных столовой и кухонной посуды или цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно).	Химические показатели (мутность, цветность, жесткость, рН) – 1 проба. Микробиологические показатели – 1 проба.	При капитальном ремонте, реконструкции. При наличии собственных сетей	СанПиН1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».	Руководитель Подразделения. Акт отбора Протоколы исследования проб.
Складские помещения.	Холодильное оборудование.	Контроль температурного режима работы .	Ежедневно один раз в течение рабочей смены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Руководитель Подразделения. Лист учета температурного режима в холодильных камерах.

Производственные помещения (дезинфицирующий р-р).	Рабочий раствор дезинфицирующего средств.	Действующее вещество дезинфицирующего средства.	1 раз в год.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Руководитель Подразделения. Акт отбора, протоколы исследования.
---	---	---	--------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**ЖУРНАЛ  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование (наименование, фасовка, дата выработки, изготовитель, поставщик)	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации и	Дата и час фактической реализации по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**ЖУРНАЛ  
бракеража готовой кулинарной продукции**

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


### **Рекомендации по отбору суточных проб:**

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой). Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6°С.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**Журнал учета времени работы бактерицидных ламп**

<b>Дата</b>	<b>Время включения</b>	<b>Время отключения</b>	<b>Время работы</b>	<b>Суммарное кол-во</b>	<b>Ответственное лицо</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

**ЖУРНАЛ  
учета проведения генеральных уборок**

<b>№ п/п</b>	<b>Планируемая дата проведения</b>	<b>Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства</b>	<b>Фактическая дата проведения</b>	<b>Назначение и цель уборки</b>	<b>Подпись исполнителя (Ответственного лица)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

### Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	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 медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

### Журнал проведения влажной уборки в помещениях пищеблока

Дата и время проведения уборки	Наименование помещений	Режим дезинфекции			Ответственный за проведение влажной уборки	Подпись
		Наименование дез. средства	%	Экспозиция		

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Лица, поступающие, на работу в организацию общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

**ЖУРНАЛ**  
**учета и выдачи личных медицинских книжек**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Должность	№ личной медкнижки	Прием личной медкнижки		Выдача личной медкнижки	
					дата	роспись получившего	дата	роспись принявшего
1.	2.	3.	4.	6.	7.	8.	9.	10.

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры (обследования):

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4

1	<p>Руководитель, Заведующий производство, Заведующий складом, Повар-универсал, Кухонный работник, Уборщик, Грузчик.</p>	<p>Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра</p> <p>Отоларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.</p> <p>Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.</p> <p>*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.</p>	<p>Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год.</p> <p>Исследование крови на сифилис, при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.</p> <p>Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.</p> <p>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.</p> <p>Исследования на обнаружение вирусных носителей кишечных инфекций: рота-, норо-, астро- энтеровирусные – 1 раз перед открытием ДОЛ</p>
2		<p><b>Исследования и обследования, проведение которых определено Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г. (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)</b></p>	
3		<p><b>Осмотры врачей специалистов:</b></p> <p>Терапевт</p> <p>Невролог</p> <p>Психиатр</p> <p>Нарколог</p> <p>Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований).</p>	<p>Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела</p> <p>Общий анализ крови (Hb, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)</p> <p>Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)</p> <p>ЭКГ</p> <p>Измерение артериального давления</p> <p>Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)</p> <p>Определение относительного сердечно-сосудистого риска для граждан от 18 до 40 лет</p> <p>Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска для граждан старше 40 лет</p> <p>Измерение внутриглазного давления для граждан старше 40 лет</p> <p>Ультразвуковое исследование органов малого таза у женщин</p> <p>Маммография или УЗИ молочных желез в 2-х проекциях для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года</p>
4			
5			
6			
7			

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарем РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет (с ревакцинацией в установленные сроки);
- против кори 1 раз в 15 лет (с ревакцинацией в установленные сроки до 55 летнего возраста)





№ п/п	Наименование складского помещения	Температура в градусах Цельсия и влажность в процентах																														
		Месяц/дни: _____																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.**

№ п/п	Аварийная ситуация.	Меры по устранению.
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результат.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А трихинеллёз и другие), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4 часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные профилактические мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

