

Пояснительная записка.

Программа производственного контроля разработана с учетом принципов ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Объем, кратность, периодичность лабораторных исследований (испытаний) обязательны к исполнению в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

При проведении отбора проб (для лабораторных исследований (испытаний)) необходимо указывать все моменты, которые могут повлиять на достоверный результат исследований (испытаний) и последующей гигиенической оценки (например, увеличение общей калорийности).

К Программе дополнительно приложено Пособие по пищевой безопасности, которое содержит информацию при организации питания в организации (для ознакомления).

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Основная школа № 5»
И.В. Рыкова
« 09 » 01 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
основанная на принципах ХАССП**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при организации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Основная школа № 5»**

адрес: 683015, Камчатский край, город Петропавловск-Камчатский, ул. Кирова, д.4

Составлена в соответствии с требованиями: Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением таможенного союза от 09 декабря 2011г. № 880, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, др. действующих нормативно-технических документов и санитарных правил и норм, ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ.

1.	Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная школа № 5»
2.	Фактический адрес (место оказания услуг)	683015, Камчатский край, город Петропавловск-Камчатский, ул. Кирова, д.4
3.	ОКВЭД	85.13 - образование начальное общее
4.	ОГРН	1024101015344
5.	ИНН	4100014276
6.	ОКПО	53033301
7.	Директор	Рыкова Ирина Васильевна

Ассортиментный перечень продукции включает:

- первые блюда (супы);
- вторые блюда (мясные, рыбные);
- гарниры;
- салаты;
- хлебобулочные изделия промышленного изготовления;
- холодные закуски;
- напитки.

Команда обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (НАССР).

Для внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах системы ХАССП в учреждении сформирована рабочая группа из сотрудников с различной специализацией, обладающих должными знаниями о конкретной продукции, опытом работы и методикой разработки эффективного плана по внедрению системы ХАССП.

Приказ о назначении рабочей группы ХАССП № 101 от «09» 01 2024г.

	ФИО	Должность
Лидер*	<i>Чередова Наталья Анатольевна</i>	<i>ответств за орг. мер. сист., шеф-повар</i>
Член команды*	<i>Клюшницкая Ирина Сергеевна</i>	<i>зам директора по АХЧ</i>
Член команды*	<i>Защирова Александр Андреевич</i>	<i>повар</i>
Член команды*	<i>Малышева Вера Юрьевна</i>	<i>крабовщик</i>

* Заполняется юридическим лицом

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

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
4. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
5. Другие Технические регламенты Таможенного союза, ГОСТы на соответствующие группы товаров;
6. Федеральный закон от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
8. Федеральный закон от 07.02.1992г. №2300-1 ФЗ «О защите прав потребителей»;
9. Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
10. Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
12. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
13. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с 01.09.2021г.).
15. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
17. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
18. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010г. № 299;
19. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
20. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
21. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
22. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
23. МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
24. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
25. МР 2.3.0279-22. 2.3. «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
26. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
27. Приказ Минздрава России от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
28. Приказ от 28.12.2012г. №1204 «Об утверждении критериев существенного ухудшения качества питьевой воды и горячей воды, показателей качества питьевой воды, характеризующих ее безопасность, по которым осуществляется производственный контроль качества питьевой воды, горячей воды и требований к частоте отбора проб воды»;

Перечень форм учета и отчетности

(ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях).

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
5. Гигиенический журнал (сотрудники).
6. Журнал учета работы бактерицидных установок.
7. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.
8. Журнал учета выдачи личных медицинских книжек для прохождения сотрудниками медицинских, осмотров, обследований.
9. График прохождения медицинских осмотров.
10. Журнал регистрации результатов, папка с протоколами исследований, измерений по программе производственного контроля, план – график проведения производственного контроля.
11. Журнал проверок юридического лица, проводимых органами, уполномоченными осуществлять федеральный государственный контроль (надзор).
12. Инструкции, регламенты работы и др.
13. План-схема помещений с указанием выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья (полуфабрикатов) и пищевой продукции.

Перечень сокращений:

- ППК - программа производственного контроля,
- ЛМК - личная медицинская книжка,
- ККТ - контрольная критическая точка,
- АИЛЦ - аккредитованный лабораторно-испытательный центр,
- НТД - нормативно-техническая документация,
- ТК - технологические карты,
- ТД - техническая документация.

Перечень медицинских осмотров, обследований для работ, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций), в соответствии с

Приказом Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 г.

(при проведении предварительных (при поступлении) и периодических (1 раз в год) осмотров).

Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
3	4
<p>- оториноларинголог; - стоматолог; - дерматовенеролог; - психиатр; - нарколог; - невролог. - акушер-гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований), УЗИ органов малого таза.</p> <p>Заключение председателя медицинской комиссии по результатам осмотра.</p>	<p>Исследование крови на сифилис. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. Исследования: - анкетирование; - расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела; - общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); - клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); - электрокардиография в покое; - измерение артериального давления на периферических артериях; - определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода); - исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода); - определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно и абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет; - флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая). Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки; - измерение внутриглазного давления - в возрасте с 40 лет и старше. - женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.</p>

Работники, имеющие контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - не реже 1 раза в год.

Работники организации должны быть привиты в соответствии с Приложением 1 Приказа Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

п/п 15: ревакцинация против **дифтерии, столбняка** (ревакцинация каждые 10 лет от момента последней ревакцинации);

п/п 16: вакцинация против **вирусного гепатита В** (взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее);

п/п 17: вакцинация (ревакцинация) против **краснухи** (женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи);

п/п 18: вакцинация (ревакцинация) против **кори** (взрослые в возрасте до 55 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори),

п/п 19: вакцинация против **гриппа** (ежегодно).

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Кратность и объем медицинского осмотра и вакцинации могут быть увеличены с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации (Приложение 2 Приказа Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок») и действующих местных нормативных актов.

Перечень опасных факторов по п.1 ч.3 ст.11 гл.3 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880:

- химические;
- биологические;
- физические и иные.

Для осуществления лабораторных исследований (испытаний) в рамках ШПК необходимо заключить договор с аккредитованной в установленном законодательством порядке организацией на проведение данных видов работ.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, порядок мониторинга ККТ, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции (контрольные критические точки - ККТ):

Наименование мероприятия	Объект контроля, ККТ.	Определяемые показатели	Кратность контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Кем осуществляется / учетная документация
1	2	3	4	5	6
<p>1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающей продукции, контроль входной документации, подтверждающей качество, контроль сроков годности.</p>	<p>Поступающее продовольственное сырье, полуфабрикаты и пищевая продукция.</p>	<p>1. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-проводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость продукции в соответствии с законодательством;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность упаковочных материалов, одноразовой посуды и пр.; - контроль сроков годности (устанавливаются изготовителем). <p>2. Органолептические показатели</p>	<p>Каждая партия.</p> <p>Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.</p>	<p>Технические регламенты Таможенного союза на соответствующие виды продукции, в том числе: ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) № 299.</p>	<p>Лицо, ответственное по приказу / журнал бракеража скоропортящихся продуктов.</p>

		<p>(внешний вид, запах, вкус).</p> <p>3. Овоскопирование яиц.</p> <p>4. Наличие вредителей хлебных запасов, возбудителей «картофельной болезни».</p> <p>5. Физико - химические и микробиологические показатели.</p>	При несоответствии по органолептическим показателям.	Приложение 1, 2, 3 ТР ТС 021/2011.	АИЛЩ / протоколы лабораторных испытаний.
<p>2. Контроль температурно-влажностного режима хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, установленного изготовителем.</p>	<p>Складское помещение, холодильное и морозильное оборудование.</p> <p>ККТ №1 (физические и биологические опасные факторы).</p>	<p>Контроль биологического загрязнения (роста численности микроорганизмов) производится путем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильного хранения и регистрации параметров работы холодильного и морозильного оборудования (температура хранения в морозильном оборудовании: не выше минус 18⁰С, в холодильном оборудовании: +4⁰С_±2⁰С, температура хранения сухих продуктов: 18_±3⁰С, квашеных, соленых овощей - не выше +10⁰С, плодов и зелени - не выше +12⁰С, влажность воздуха: не выше 75%), - обслуживание и программа настройки для холодильного и морозильного оборудования, - правильные методы хранения пищевых продуктов (в закрытом виде, правила товарного соседства, хранение полуфабрикатов отдельно от готовой продукции и т.д.). 	Ежедневно (утром и вечером).	Маркировка продукции (в соответствии с условиями хранения, установленными производителем), ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, техническая документация.	Лицо, ответственное по приказу / журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях.

	Система вентиляции.	<p>Контроль физического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильные методы хранения продукции (хранение в запечатанном виде, в контейнерах с крышкой, закрытых и отдельно), - своевременная уборка и дезинфекция, - отдельное хранение моющих и дезинфицирующих средств, - контроль за оборотом запаса продуктов. <p>Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.</p> <p>Очистка вытяжных вентиляционных решеток (мойка, дезинфекция).</p> <p>Очистка шахт вытяжной Вентиляции.</p>	<p>Перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет.</p> <p>Ежедневно, перед началом работы.</p> <p>По мере загрязнения.</p>	СП 2.4.3648-20.	Специализированная организация / акты выполненных работ / протоколы лабораторных испытаний.
3. Контроль за функционированием технологического оборудования.	Технологическое оборудование.	Контроль соответствия работы технологического оборудования паспортным характеристикам.	Ежедневно.	Паспортные характеристики.	Лицо, ответственное по приказу / журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

4. Контроль качества просеивания муки.	Мука пшеничная в мешках (сход с сит).	Содержание металлопримесей – не более 0,015 мг/кг.	Ежедневно.	ТК, др. техническая документация.	Лицо, ответственное по приказу / журнал очистки мукопросеивателей от металлопримесей.
5. Контроль качества процесса приготовления готовой продукции, контроль качества изготавливаемой продукции	Готовая продукция. ККТ №2. Готовая продукция.	Контроль технологического процесса приготовления готовой продукции в соответствии с технической документацией. Органолептическая (бальная) оценка готовой продукции (по каждому виду изготавливаемой продукции). Контроль температуры изготавливаемой продукции.	Ежедневно.	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТУ, ТИ, ТК, др. техническая документация. В соответствии с Технологической документацией	Лицо, ответственное по приказу / журнал бракеража готовой продукции. Контролировать ежедневно.
		Физико-химические показатели. <u>Микробиологические показатели изготавливаемой продукции</u>	При сомнениях в качестве. 1 раз в квартал продукции - (2 вида изготавливаемой продукции – супы, вторые блюда,	Приложение 3 ТР ТС 021/2011 (показатели безопасности для готовой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов, если иное не установлено приложением 3 ТР ТС 021/2011). Приложения 1, 2, раздел 1.8 ТР ТС 021/2011 (показатели и предельные значения параметров,	АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний. АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.

	ККТ №3	<p><u>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</u></p> <p><u>Контроль проводимой витаминизации блюд (третьи блюда)</u></p> <p>Отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, салаты, напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. Порционные блюда в объеме одной порции.</p>	<p>гарниры)</p> <p><u>Суточный рацион питания – 1 раз в год</u></p> <p><u>Один напиток – 1 раз в полгода</u></p> <p>Ежедневно, с хранением не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>	<p>контролируемых в ККТ).</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20. МР 2.3.6.0233-21 (приложение б).</p> <p>По инструкции к разведению</p>	<p>АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p> <p>Лицо, ответственное по приказу.</p>
7. Контроль качества воды.	Вода питьевая из разводящей сети помещений моечных столовой и кухонной посуды; цехах; овощном, холодном, горячем, доготовочном	<u>Микробиологические и санитарно-гигиенические показатели:</u> ОКБ, ОМЧ (число образующих колонии бактерий, Escherichia coli (E. coli), энтерококки, колифаги, запах (не более 2 баллов), привкус (не более 2 баллов), цветность (не	<u>По микробиологическим показателям – 2 раза в год</u> (не менее 2-х проб из разных раковин, в том числе горячая вода централизованного	ТР ТС 021/2011, СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. МР 2.3.6.0233-21 (приложение б).	АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.

	(выборочно)	более 20 градусов), мутность (не более 1,5 мг/л), водородный показатель (в пределах 6-9 рН), железо (не более 0,3мг/л). Температура горячей воды (не ниже +60 °С и не выше +75 °С).	водоснабжения); По <u>химическим показателям – 1 раз в год</u> (не менее 2-х проб из разных раковин, в том числе горячая вода централизованного водоснабжения) В начале рабочего дня и перед каждым мытьем посуды		АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний. Лицо, ответственное по приказу.
8. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1. Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала на санитарно-показательную микрофлору (БГКП– не допускаются).	<u>1 раз в год (10 смывов).</u>	ТР ТС 021/2011, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21 (приложение 6).	Лицо, ответственное по приказу / АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.
Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2. Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 3. Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	<u>1 раз в год (10 смывов)</u> <u>1 раз в год (20 смывов – берутся отдельно по 10)</u>	техпаспорт бактерицидной установки, инструкции (в т.ч. по приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств - в каждом месте их приготовления), регламенты работы,	Лицо, ответственное по приказу / АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний. Лицо, ответственное по приказу / АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.

	<p>Защитные средства.</p>	<p>4. Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств в т.ч. с вирулицидным действием. Контроль применения, условий и сроков хранения (емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)).</p> <p>5. Проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток, мытье полов, стен, осветительной арматуры, протирание радиаторов, подоконников в помещениях.</p> <p>Генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p> <p>6. Контроль наличия маркировки и использования по назначению производственного оборудования, инвентаря, посуды. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен</p>	<p>Ежедневно.</p> <p><u>Лабораторные испытания дез.средств на соответствие активности хлора – 1 раз в год.</u></p> <p>Ежедневно, перед началом работы.</p> <p>Один раз в неделю.</p> <p>Ежедневно.</p>		<p>Лицо, ответственное по приказу / АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p> <p>Лицо, ответственное по приказу / утвержденный график.</p> <p>Лицо, ответственное по приказу.</p>
--	---------------------------	--	--	--	--

		<p>иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.</p> <p>7. Контроль режима мытья кухонной и столовой посуды в моечных и буфетных при максимальных температурных режимах (при мытье посуды ручным способом проводить обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению).</p> <p>8. Контроль работы бактерицидной установки в холодном цехе (при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.).</p> <p>9. Санитарно-техническое состояние помещений (состояние отделки поверхностей,</p>	<p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно.</p>		<p>Лицо, ответственное по приказу / журнал учета работы бактерицидной лампы (часов горения).</p> <p>Лицо, ответственное по приказу.</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).</p> <p>Санитарное содержание помещений.</p> <p>Санитарное состояние используемого производственного и технологического оборудования и инвентаря.</p> <p>Состояние и использование уборочного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой.</p> <p>Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для санитарного узла и других помещений, использование его по назначению, правильность хранения и обработки.</p> <p>Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузла, комнат персонала.</p> <p>Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние.</p> <p>Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее комплектность.</p> <p>Наличие мыла, одноразовых полотенец, туалетной бумаги, перчаток для сервировки и порционирования блюд, СИЗ органов дыхания.</p> <p>Наличие условий для гигиенической обработки рук с применением кожных</p>			
--	--	---	--	--	--

		антисептиков в помещениях для приема пищи, санитарных узлах.			
9. Порядок действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевой продукции от установленных предельных значений.	<p>1. Проведение внутреннего аудита санитарного состояния помещений предприятия рабочей группой ХАССП.</p> <p>2. Незамедлительное проведение мероприятий по устранению выявленных нарушений по результатам проведения внутреннего аудита.</p> <p>3. Обеспечение повторного отбора проб (образцов) с целью проведения лабораторных исследований (испытаний).</p> <p>4. Вода питьевая из разводящей сети:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в соответствии с п.13 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 дополнительные показатели возбудители кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы определяются в случае превышения допустимых уровней загрязнения одного или более основных показателей, а также по эпидемическим показаниям; - в соответствии с п.9 Приложения 2 СанПиН 2.1.3684-21 в случае превышения гигиенических нормативов по обобщенным и (или) органолептическим показателям необходимо провести исследования повторно отобранных проб воды, а в случае подтверждения превышения нормативов провести исследования для идентификации химических веществ, которые являются причиной нарушения качества воды; - в соответствии с п.13 Приказа от 28.12.2012г. №1204 «Об утверждении критериев существенного ухудшения качества питьевой воды и горячей воды, показателей качества питьевой воды, характеризующих ее безопасность, по которым осуществляется производственный контроль качества питьевой воды, горячей воды и требований к частоте отбора проб воды» При существенном ухудшении качества питьевой воды и горячей воды в течение 2 часов с момента обнаружения существенного ухудшения должна быть отобрана повторная проба воды. Если повторная проба подтверждает существенное ухудшение качества воды, организация, осуществляющая холодное и горячее водоснабжение, вправе временно прекратить или ограничить водоснабжение. - в соответствии п.22 Постановления Правительства Российской Федерации от 06.01.2015 №10 «О порядке осуществления производственного контроля и безопасности питьевой воды, горячей воды» организация, осуществляющая водоснабжение, в течение 3 рабочих дней со дня получения результатов лабораторных исследований и испытаний, свидетельствующих о несоответствии качества воды установленным требованиям, направляет территориальному органу выписку из журнала контроля качества воды (любым способом, позволяющим подтвердить факт и дату получения выписки территориальным органом). 				
10. Условия труда на рабочем месте.	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <p>- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</p>			<p>ТР ТС 021/2011, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21. МР 2.3.6.0233-21 (приложение 6).</p>	<p>АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p>

	<p>- искусственная освещенность;</p> <p>- шум на рабочих местах</p> <p>- контроль электромагнитной обстановки на рабочих местах пользователей ПЭВМ (рабочее место кладовщика);</p> <p>- специальная оценка рабочих мест.</p> <p>Исправность осветительных приборов, мощность осветительных ламп.</p>	<p>- 1 раз в год в темное время суток – не менее 2 рабочих мест</p> <p>- 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума - не менее 2 рабочих мест</p> <p>- 1 раз при вводе ПЭВМ в эксплуатацию и организации новых и реорганизации рабочих мест;</p> <p>- после проведения организационно-технических мероприятий, направленных на нормализацию электромагнитной обстановки.</p> <p>1 раз в 5 лет.</p> <p>Ежедневно.</p>		<p>АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p> <p>АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p> <p>АИЛЦ / протоколы лабораторных испытаний.</p> <p>Организация (служба) по аттестации рабочих мест / заключение</p> <p>Лицо, ответственное по приказу.</p>
--	--	---	--	--

<p>11. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Контроль эффективности.</p> <p>Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>	<p>Мероприятия по дератизации с проведением регулярных обследований и оценки состояния объекта, в том числе территории.</p> <p>Контроль эффективности истребительных мероприятий.</p> <p>Мероприятия по дезинсекции. При проведении дезинсекции пищевая продукция должна быть размещена в герметической таре. В случае попадания дезинсекционных средств на пищевую продукцию, эта продукция подлежит уничтожению.</p> <p>Проведение плановых обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих, восстановления их численности и степени заселенности ими помещений.</p> <p>Влажная уборка с применением с применением мыльно-содового раствора.</p> <p>Контроль дезинсекционных мероприятий с целью определения эффективности (при отсутствии эффективности дезинсекционные обработки повторяются).</p> <p>Контроль за наличием грызунов и насекомых на объекте.</p>	<p>Систематически, а также – по эпидемическим и санитарно-гигиеническим показаниям.</p> <p>До начала обработки и через 30 дней после ее окончания.</p> <p>2 раза в месяц.</p> <p>После проведения дезинсекции.</p> <p>Во время проведения дезинсекционных мероприятий и после них.</p> <p>Ежедневно.</p>	<p>СанПиН 3.3686-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.</p>	<p>Специализированные предприятия / акт обследования/ акт выполненных работ.</p> <p>Специализированная организация с оформлением отчетной документации о проведении обследований и мероприятий по дезинсекции.</p>
<p>12. Контроль своевременного прохождения медицинских осмотров персонала.</p>	<p>Организация периодических и предварительных медицинских осмотров персонала.</p> <p>Контроль наличия ЛМК с отметками о прохождении</p>	<p>При поступлении на работу и далее - 1 раз в год.</p> <p>Постоянно.</p>	<p>ТР ТС 021/2011, СП 2.4.3648-20, Приказ Министерства здравоохранения РФ №29н от 28.01.2021г.</p>	<p>Ответственное лицо по приказу / заключительный акт комиссии, отметки в ЛМК</p>

	медицинских осмотров, обследований на каждого сотрудника. Контроль графика прохождения медицинских осмотров.			сотрудников.
13. Контроль прохождения ежедневных осмотров персонала.	<p>Осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем.</p> <p>Не допускаются к работе и к накрыванию на столы лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, признаками инфекционных заболеваний (временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ).</p> <p>Использование перчаток сотрудниками, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала.</p>	Ежедневно перед началом работы.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.	Ответственное лицо по приказу / гигиенический журнал.
14. Контроль своевременного прохождения персоналом профессионального гигиенического обучения и аттестации.	Прохождение персоналом профессионального гигиенического обучения и аттестации.	Работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - при поступлении на работу, далее - ежегодно.	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ответственное лицо по приказу / отметки в ЛМК сотрудников.
15. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками организации.	<p>Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приходить на работу в чистой одежде и обуви, - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными 	Ежедневно.	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ответственное лицо по приказу.

	инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Централизованная стирка и починка санитарной одежды персонала.				По мере необходимости.		Специализированная организация / акт выполненных работ.
Охрана окружающей среды, размещение отходов производства:							
Ртутьсодержащие отходы (люминесцентные лампы).	Временное хранение (накопление) на территории предприятия в металлических контейнерах.				По мере необходимости.		Лицензированные организации / акт приемки.
Твердые коммунальные отходы	Содержание территории, прилегающей к объекту благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. Своевременный вывоз мусора и др. видов отходов.				Ежедневно.		Лицензированные организации.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках указаны в Приложении 1, Приложении 2 (раздел 1.8), Приложении 3 ТР ТС 021/2011 и в Технических регламентах для отдельных видов продукции.

- **Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.**

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

- Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.
- Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.
- Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Возникновение групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.	В течение двух часов с момента выявления информировать Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю, органы местного самоуправления. Приостановить эксплуатацию объекта. Принять меры по устранению аварийной ситуации.
Обнаружение следов жизнедеятельности грызунов.	Немедленно сообщить в специализированную организацию для проведения внеплановой дератизации.
Обнаружение продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов по показателям безопасности, с истекшими сроками годности, др.	Прекратить использование (реализацию) продукции. Провести утилизацию в установленном порядке.
Отсутствие электроснабжения, водоснабжения, неисправность оборудования.	Приостановить эксплуатацию, устранить причину аварии.
Выявление при медицинском осмотре работников с катаральными явлениями ВДП, гнойничковыми заболеваниями и др.	Отстранить работников от работы.
Не соответствие пищевой продукции требованиям нормативно-правовых документов по результатам лабораторных испытаний, в том числе по показателям безопасности на соответствие требованиям технических регламентов	Приостановить реализацию продукции. Провести корректирующие мероприятия. Организовать повторное исследование проб (образцов) пищевой продукции, смывов. Сообщить в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

