

«УТВЕРЖДАЮ»

**Генеральный директор ОП «Столовая» г.
Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19**

ООО «РЕСТОРИЯ»

С.В. Алексеева

«20»



2022г

ПРОГРАММА

производственного контроля с применением принципов ХАССП за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ОП ООО «РЕСТОРИЯ» по адресу: Россия, г. Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19

2022 год

Название организации: ОП ООО «РЕСТОРИЯ».

Юридический адрес: Россия, 443000, г. Самара, ул. Степана Разина, 101

Фактический адрес:

Россия, г. Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19

Ф.И.О. руководителя: Генеральный директор Алексеева С.В.

Расположение объекта: располагаются на цокольном этаже в составе отдельно стоящего нежилого здания

Транспортное обеспечение предприятия: по заявкам транспортом поставщиков, транспортом предприятия.

Перечень осуществляемых работ и услуг: Услуги общественного питания.

Деятельность. Реализация салатов, холодных закусок, первых; вторых блюд, гарниров, кулинарных, кондитерских сахаристых изделий, мучных выпечных изделий с начинками; горячих и холодных напитков, прохладительных напитков, соков, минеральной воды. Работа предприятия осуществляется с использованием сырья, ПФВГ и пищевых продуктов промышленного изготовления.

Общие положения.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП ОП ООО «РЕСТОРИЯ» по адресу: Россия, г. Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19 разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999г., ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р51705.1- 2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (изменения и дополнения №4, утв. Постановлением главного Государственного санитарного врача от 31.03.2011 года №29) иными актами согласно См. Приложение №1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов». Изготовитель обязан обеспечить постоянный технологический контроль производства.

Программа с применением принципов ХАССП устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции и услуг в ОП ООО «РЕСТОРИЯ» по адресу: Россия, , г.Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19 процессе её производства (изготовления);

организации производственного контроля в с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Изготовитель обязан обеспечить постоянный технологический контроль производства.

Перечень должностных лиц ОП ООО «РЕСТОРИЯ» по адресу:

Россия, , г.Тольятти, Бульвар Луначарского д. 19 **на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

Общее руководство по организации и проведению производственного контроля:

Служба общественного питания – заведующий производством.

Инженерно-техническая служба – главный инженер.

Прохождение мед осмотров – нач. отдела кадров

Использование принципов ХАССП заключается в контроле

конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих

главных принципов контроля анализа опасностей и критических

контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Технологическая схема производственного процесса ОП ООО

«РЕСТОРИЯ»:

Закупка, прием, хранение сырья ККТ 1

Подготовка сырья к технологическому процессу ККТ

№2

Инспектирование компонентов изготовления для блюд

ККТ №3

Размораживание и отепление сырья, варка, охлаждение

ККТ №4

Кулинарная обработка ККТ №5

Порционирование,

раздача и организация потребления готовой

кулинарной продукции

ККТ №7

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в **ОП ООО «РЕСТОРИЯ»** является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям **Технических регламентов таможенного союза** в процессе её производства и реализации.

II. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к устройству и содержанию помещений ресторана;

2.2. требования к оборудованию ресторана с баром, инвентарю, посуде и таре;

3.3. требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов; условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

4.4. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

6.6. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

7.7. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

8.8. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.6. настоящей части, от установленных предельных значений;

9.9. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

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

12.12. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

2.1. Требования к устройству и содержанию помещений ресторана:

Набор помещений, оборудования производственных, складских и вспомогательных помещений предприятий общественного питания рекомендуется в соответствии с Пособием проектирования предприятий общественного питания и СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (изменения и дополнения

№4, утв. Постановлением главного Государственного санитарного врача от 31.03.2011 года №29).

План-схема помещений и оборудования пищеблока.

(см.приложение).План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения оборудованием в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (изменения и дополнения №4, утв. Постановлением главного Государственного санитарного врача от 31.03.2011 года №29).

ОП ООО «РЕСТОРИЯ» общей площадью — 166.6 кв.м., располагаются на цокольном этаже в составе отдельно стоящего нежилого здания по адресу: Россия, г.Тольятти, Бульвар Луначарскогод. 19

Режим работы - с 6.00.до 18.00 час. Количество работающих всего – 10 человек.

Столовая имеет два входа: один для персонала с фасада здания, другой загрузки продукции, при этом загрузка продуктов питания в помещения осуществляется со стороны двора согласно СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Прилегающая территория благоустроена, содержится в удовлетворительном состоянии. Контейнерная площадка

забетонирована, размещена на расстоянии 10 м. от здания. Для сбора твердых бытовых отходов арендодателем помещений заключен договор.

Металлические контейнеры исправны, обеспечены плотно прилегающими крышками согласно п.п.2.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.2. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологического процесса, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала в соответствии с требованиями п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.3. Набор и площади помещений соответствует мощности организации и обеспечивают соблюдение п. 5.2 СП 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.4. Водоснабжение организации осуществляется от централизованных городских сетей. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам в соответствии с проектом осуществляется через смесители, в соответствии с требованиями п.п. 3.1 и 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.5.Канализация. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется через самостоятельные канализационные выпуски в систему централизованных канализационных очистных сооружений, что соответствует требованиям п. 3.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Производственные стоки сбрасываются в городской коллектор, предварительно пройдя очистку в жиросеивателе.

Все производственные помещения, моечные оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним п.3.13. 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.6.Освещение естественное и искусственное, что не противоречит требованиям п. 4.13 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, которые не

размещаются над технологическим оборудованием, разделочными столами, в соответствии с требованиями п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.1.7. Электроснабжение – от городских электросетей.

Теплоснабжение систем отопления, вентиляции и горячего водоснабжения осуществляется от городских сетей. Параметры теплоносителя -90-70гр.С. Отопление осуществляется с помощью радиаторных систем отопления.

2.1.8. Вентиляция в производственных, вспомогательных, санитарно-бытовых и помещениях для посетителей - приточно-вытяжная с механическим побуждением в соответствии с требованиями п. 4.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно организация проводит поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется **Акт поверки, хранящийся в папке акты проверки.**

Предприятие общественного питания —имеет следующий набор помещений:

- помещения, предназначенные для изготовления кулинарной продукции.
- помещения для хранения продуктов питания.
- помещение для хранения хозяйственных средств.

Для приема и хранения продуктов, сырья и подготовки к производству предусмотрены следующие помещения и холодильное оборудование:

Складские помещения: - для овощей .

Помещения для изготовления кулинарной продукции размещаются в единой функциональной зоне.

Производственные помещения решены следующим образом:

мясо-рыбный цех

горячий цех и помещение для мойки кухонной посуды

холодный цех

Административно-бытовые помещения:

административное помещение;

Сырье поступает на предприятие и распределяется согласно принятой классификации по видам продукции с соблюдением условий товарного соседства:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.),
- хлеб,
- мясные и рыбные;
- молочно-жировые,
- гастрономические,
- овощи и фрукты.

Для приема и хранения скоропортящихся продуктов предусмотрены средне-температурные камерные холодильники, морозильные лари.

Производство работает частично на сырье, полуфабрикатах, продукции высокой степени готовности, покупных товарах промышленного изготовления.

Производственная группа помещений расположена в единой, функциональной зоне и обеспечивает последовательность технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствия пересечения технологических и транспортных потоков.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделаны облицовочной плиткой выдерживающую влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены. Полы выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений, обеденных залов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Отделка обеденных помещений (залов) стойкая к санитарной обработке и дезинфекции.

Для внутренней отделки помещений использованы материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

В цехе для приготовления холодных блюд установлена переносная бактерицидная лампа, которая используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция (см. Приказ о проведении ген.уборки). При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

В организации применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

В помещениях проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

2.2.Требования к оборудованию к разделочному инвентарю, таре, посуде

2.2.1. Помещения организации должны быть оборудованы необходимым технологическим, торговым, холодильным и моечным оборудованием, а также предметами материально – технического оснащения в соответствии с нормами для предприятий общественного питания.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

2.2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и должны использоваться по назначению.

2.2.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку:

доски и ножи должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Предусмотрено наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

2.2.4. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Для приготовления и хранения готовой пищи предусмотрено использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей

водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

2.2.5. В производстве предусмотрено моечное отделение для мытья столовой посуды с установкой 3-х моечных ванн и 2-х моечных ванн для мытья столовых приборов в соответствии с п.п. 6.16.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для прокаливания, столовых приборов используется жарочный шкаф п.п. 6.17.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для мытья кухонной посуды установлены две моечные ванны, имеются стеллажи с полками-решетками для хранения чистой посуды, подтоварник, тара для отходов п.п. 6.112.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Повсеместно в цехах установлены раковины для мытья рук персонала.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузлах установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации оборудован воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй

секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рабочие столы после каждой технологической операции моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

2.2.6. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов

над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.2.7. В помещениях ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. **См. Графики.**

Один раз в месяц необходимо проводится генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. **См. Приказ и графики.**

В помещениях а дезинсекция и дератизация проводится по договору специализированной организацией **См. Договор.**

3.3.Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов; условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий:

3.3.1. У поставщика продукции должна быть эффективная программа безопасности пищевых продуктов.

3.3.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере **сертификата или декларации соответствия**, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

3.3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журналах.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании который хранится в течение года.

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

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

Молоко, др. молочные продукты, масло и хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

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

Сметана, творог хранятся в таре изготовителя продукции.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

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

3.3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (см **технико-технологические карты**), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается

вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +14 °С.

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

3.3.9. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 1 часа при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. (См. Журнал).

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

3.3.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 град. С.

Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Мкаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

4.4. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

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

4.4.2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

В случаях разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

4.4.3. Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере

обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

4.4.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 град. С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 град. С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 град. С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 +/- 2 град. С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с [таблицами 3, 4, 5](#). При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

4.4.3. Порядок организации и проведения производственного контроля:

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

Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

5.5. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.5.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в складские помещения и последующей передаче в производственные цеха.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в организацию.

5.5.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.5.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в организации основывается на разработанном в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для предприятий общественного питания.

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

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

5.5.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, хранятся при температуре не более 1 часа на раздаче.

5.5.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

(с м .Приложение) Журнал учета температуры в холодильниках.

(С м . Приложение) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.5.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – СП 2.3.6.1079-01

6. 6.Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.6.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в **Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья**. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в организации (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах.

-При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

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

-При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

7.7.Разработка системы мониторинга:

7.7.1.Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в **Журнале** (см.Приложение согласно СП 2.3.6.1079-01), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены (см.лист контроля)

7.7.2.Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в **«Журнале учета температуры и влажности воздуха»** - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

7.7.3.Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности,

разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

8.8 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

9.9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

9.9.1.Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

9.9.2.Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

- 1) Производственный контроль включает:

Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик

контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

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

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор ОП ООО «РЕСТОРИЯ» и лицо, назначенное по приказу.

–□□□ Лабораторный контроль (Приложение)

–□□□ Органолептическая оценка (согласно Приложения)

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- * Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения

требований СП 2.3.6.1079-01, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся общественного питания.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

7. Иное.

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

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

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

(см. Приложение) График генеральной уборки ресторана

(см. Приложение) Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

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

-Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

(см.Приложение) Журнал учета дезинфекции и дератизации

Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет;

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

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

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

1) Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

2) В обязанности технического секретаря входит:

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

3) Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований

Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СП 2.3.6.1079-01.

12. 12.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 документация ХАССП включает в себя:

12.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции ;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (см.приказ);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в организации);

- информацию о производстве (План-схема ресторана в Приложении 2.2, 2.1.);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля;

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся продуктов (согласно Приложения)
- 2 Журнал бракеража полуфабрикатов, готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий (согласно Приложения)
- 3.Список и перечень контингентов по приказу № 302 Н (см.Приложение)
- 4.Заключительные акты результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение)
5. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников (см.Приложение)
- 6.Анкеты здоровья персонала (Приложение)
- 7.Личные медицинские книжки каждого работника.
- 8.График учета включения бактерицидной лампы (см.Приложение)
- 9.Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (хранить 3 года)
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11.Листы учета температуры в холодильниках (см.Приложение)
- 12.Листы учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (см.Приложение)
- 13.Акты учета дезинфекции и дератизации (см.Приложение)
14. Журнал контроля санитарного состояния ресторана, бара, складских помещений (см.Приложение)

- 15 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение)
16. Журнал учета аварийных ситуаций.
17. Паспорта на вентиляционные системы.
18. Паспорта и декларации о безопасности , сертификаты на технологическое, холодильное, тепловое оборудование.
19. Документы подтверждающие безопасность моющих средств, дез. средств, тары, посуды, инвентаря.
20. Договоры на отпуск питьевой воды и прием сточных вод.
21. Договор и документы, подтверждающие вывоз отходов и ртутьсодержащих ламп.
- 22 Договор и документы, подтверждающие проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Перечень нормативных документов, требования которых обязательны при осуществлении деятельности организации:

- 1) Федеральный Закон РФ от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2) Федеральный Закон РФ от 26.12.2008г. №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)".
- 3) Закон РФ от 07.02.92 г №2300-01 «О защите прав потребителей».
- 4) Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. N 548.
- 5) [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 15.09.2005 N 569 "О Положении об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации".
- 6) [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 N 322 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека".

7) Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.

8) Федеральный Закон РФ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

9) СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (изменения и дополнения №4, утв. Постановлением главного Государственного санитарного врача от 31.03.2011 года №29).

10) СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

11) Санитарные правила для холодильников №4695-88 от 29.09.99г.

12) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

13) СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

14) Федеральный Закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

15) Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 (ред. 15.01.13) «О применении санитарных мер в Таможенном Союзе». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.

16) Решение Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 года №880 (ред. от 25.06.2013) « О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

17) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16.08.2011 №769 (в ред. решения Совета Евразийской экономической Комиссии от 15.06.2012 г., от 17.12.2012 №116).

- 18) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» №881 от 09.12.2011 года.
- 19) Закон о государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции ФЗ от 22.11.1995 №171-ФЗ.
- 20) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011.
- 21) Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67.
- 22) Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58.
- 23) Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
- 24) Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- 25) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011
- 26) Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».
- 27) Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68
- 28) СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест».
- 29) Федеральный Закон РФ от 24.06.1998 года №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

- 30) СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».
- 31) СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
- 32) ГН 2.2.5.686-98 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
- 33) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- 34) СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
- 35) СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- 36) Р 2.2.755-99 «Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса».
- 37) СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- 38) СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционной деятельности».
- 39) СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- 40) СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- 41) Постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. №490 «Об утверждении Правил Предоставления гостиничных услуг РФ (с изменениями и дополнениями от 13 марта 2013 года).
- 42) СанПиН 2.1.2.2646-10. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных.

- 43) СанПиН 2.3.2.1324–03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
- 44) Санитарные правила для холодильников от 29.09.99 №4695-88.
- 45) ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 46) ГОСТ Р 50763 -2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 47) Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 года №55 « Правила продажи отдельных видов товаров».
- 48) «ФЗ от 27 декабря 2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 49) Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждения соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».
- 50) Постановление Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 г. №1263 «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов их использования или уничтожении».
- 51) Постановление Правительства РФ №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- 52) ГОСТ Р50762-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 53) ГОСТ Р51705.1-2001 Управление качеством пищевых прдуктов на основе принципов ХАССП.
- 54) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 55) ГОСТ Р50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению».
- 56) ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

- 57) ГОСТ Р 50647-10 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Общественное питание. Термины и определение».
- 58) ГОСТ Р 50935- 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 59) ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 60) Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1037 «О мерах по обеспечению наличия на ввозимых на территорию Российской Федерации непродовольственных товарах информации на русском языке».
- 61) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 2-М:Хлебпродинформ, 1996г, 1997 г.
- 62) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, издания 1992 года.
- 63) ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 64) СП 3.1.1083-02 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой».
- 65) Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2836-11 "[Изменения и дополнения N 1](#) к санитарно-эпидемиологическим правилам [СП 3.1.7.2616-10](#) "Профилактика сальмонеллеза" зарегистрированных Министерством юстиции Российской Федерации 8 июня 2010 года, регистрационный N 17526.
- 66) Федеральный Закон №157 от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- 67) СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 68) «Об иммунизации населения РФ в рамках приоритетного национального проекта в сфере здравоохранения в 2009 году». Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.09.2008 года №55;
- 69) ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» №77-ФЗ.

- 70) СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».
- 71) СП 3.1.2.1108-02; «Профилактика дифтерии».
- 72) СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
- 73) «Об утверждении единого перечня, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок Постановление правительства РФ №825 от 15.06.1999 года.
- 74) СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 75) СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
- 76) СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».
- 77) СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита».
- 78) СП 3.1.1.2137-00 «Профилактика брюшного тифа и паратифов».
- 79) СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
- 80) «Профилактика лямблиоза» МУ 3.2.18882-04.
- 81) СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика сальмонеллеза у людей».
- 82) Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития от 31.01.2011г. №51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».
- 83) Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человек № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- 84) Приказ Министерства здравоохранения РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 85) «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, ООИ заболеваний в РФ» Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 года №27.

86) Приказ Минздравсоцразвития России № 302Н от 12.04.2011 года (ред.15.05.2013) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

87) СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам (ПВЭМ) и организации работы».

88))Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами. МУ 2.№.975-00.

89) Приказ Роспотребнадзора от 02 .07.2012г. №708 «Об утверждении положения об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области».

\

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

№ п/п	Контролируемые показатели, факторы и объекты	Место обследования, отбора проб	Количество (на 1 обследование)	Периодичность	Основание
-------	--	---------------------------------	---------------------------------	---------------	-----------

1	2	3	4	5	6
1	Готовые кулинарные изделия: микробиологические показатели по п.1.8.«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».	Кухня	2 пробы	Каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства	«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. МУ №2657 от 31.12.1982.
2.	– Сырье-		1 проба		МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами №2657 от 31.12.1982.
3	Смывы на БГКП с инвентаря, оборудования, производственных столов, посуды, рук сотрудников, спецодежды и т.д.	Кухня Моечные	2 раз в год		
4	Степень термического окисления фритюрного жира	Кухня	1	1 раз в год	СанПиН 2.3.6.1079-01.

1	2	3	4	5	6
5	Вода централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо, окисляемость, ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	В любой точке распределительной сети	1	1 раз в год. Дополнительно после ремонта и иных технических работ на распределительной сети	СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

					оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6	Шум	Кухня	1	По данным СОУТ	СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. СанПиН 2.3.6.1079-01. ГОСТ 12.1.003-83. ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
7	Микроклимат	Кухня Моечная	1	По данным СОУТ)	СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.3.6.1079-01. ГОСТ 12.1.005-88.
8	Инфракрасное излучение	Кухня	на рабочих местах у печей и плит	По данным СОУТ	СанПиН 2.2.4.548-96.
9	Естественное освещение; совмещенное освещение; искусственное освещение	На рабочих местах		По данным СОУТ	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий СНиП 23-05-95. Естественное и искусственное освещение. СанПиН 2.3.6.1079-01.
10	Загрязненность химическими веществами воздушной среды (пыль растительного происхождения - мучная, синтетические моющие	Место просеивания муки		По данным СОУТ	ГН 2.2.5.1313-03. Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. ГОСТ 12.1.005-88. Общие требования к воздуху

	ср.)	Мочная			рабочей зоны.
11	<p>Электромагнитные поля, создаваемые ПЭВМ</p> <p>(напряженность электрического поля, плотность магнитного потока),</p> <p>электростатический потенциал экрана видеомонитора</p>	Кабинет	Рабочие места, оборудованные ПЭВМ	По данным СОУТ	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.
12	Визуальные параметры устройств отображения информации	Кабинет	Рабочие места, оборудованные ПЭВМ	По данным СОУТ	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
13	Аэроионный состав воздуха	Кабинет	Рабочие места, оборудованные ПЭВМ	По данным СОУТ	<p>СанПиН 2.2.4.1294-03. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений.</p> <p>СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03</p>

Перечень должностей работников, подлежащих, проведения периодических медицинских осмотров (обследований), гигиеническому обучению и аттестации согласно: Приказа Минздравсоцразвития России № 302Н от 12.04.2011 года (ред.15.05.2013) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». Приложение 2.п.15, 2.23.

Медицинские осмотры

Частота проведения периодических медицинских осмотров (обследований) определяется органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека совместно с работодателем исходя из конкретной санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации, но не реже, чем один раз в год. Лица, не достигшие возраста 21 года, проходят периодические медицинские осмотры ежегодно (ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002. № 1 (ч. 1) ст.3)).

Перечень контингентов и поименный список лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам (обследованиям), определяет работодатель и согласовывает с органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»).

Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального управления Роспотребнадзора.

1	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия (включая напитки) общественного питания	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
2	Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества. Ведение журнала учета аварийных ситуаций
3	Вредное воздействие реализуемой продукции, реализация	Решение вопроса об утилизации

	недоброкачественной пищи	продуктов
4	Выход из строя торгового, технологического, теплового оборудования	Планово-профилактический ремонт торгового, технологического и теплового оборудования
5	Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульт охраны), договор с РО Госпожнадзора
6	Отключение электроэнергии	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Вопрос об утилизации.
7	Появление дефектов конструкции здания	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
8	Снижение параметров освещенности, микроклимата до критического уровня.	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
9.	Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, торговые помещения	Планово-профилактический ремонт канализации (прочие)

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
Заведующий производством		
1.	Контроль температуры воздуха внутри холодильных камер и холодильного оборудования	Ежедневно
2.	Документальная и органолептическая проверка качества исходной продукции	при поступлении каждой партии
3	Органолептическая проверка качества готовой продукции, фритюрного жира. Ведение бракеражного журнала, фритюрных жиров.	Постоянно
4.	Контроль сроков реализации и хранения продукции	Постоянно
5.	Проверка наличия уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве, учета и расхода дезинфицирующих средств и правильности их использования.	Постоянно
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней, соблюдения режима дезинфекции.	Постоянно
7.	Проверка сотрудников на гнойничковые заболевания, ведение журнала осмотра на гнойничковые заболевания. Проверка	Постоянно

	соблюдения сотрудниками правил личной гигиены, использования санитарной одежды.	
8.	Контроль температурно-влажностного режима в складских помещениях	Постоянно
Гл.инженер		
9.	Контроль проведения профилактических осмотров и ремонта систем вентиляции и кондиционирования воздуха. Контроль за устранением текущих неисправностей.	2 раза в год по мере возникновения
10.	Визуальный контроль качества дератизационных и дезинсекционных работ (отсутствие грызунов, членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение)	Постоянно
Менеджер		
11.	Контроль достаточности санитарной одежды. Организация регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды.	Постоянно
12.	Контроль за чистотой осветительных приборов, арматуры, остекленных поверхностей окон.	1 раз в месяц
13.	Контроль за чистотой территории, правильностью временного хранения и своевременностью вывоза отходов.	Ежедневно
14.	Контроль наличия дезинфицирующих и моющих средств для уборки номеров, служебных помещений, для обработки инвентаря	Ежедневно
15.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима	Постоянно

	дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты и личной гигиены.	
Менеджер		
16.	Проверка сроков прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации	Постоянно
17.	Контроль за наличием, полнотой состава и своевременным пополнением аптечки для оказания первой медицинской помощи.	Постоянно
18.	Контроль выполнения гигиенических требований при организации и оборудовании рабочих мест для пользователей ПЭВМ, организации работы на копировально-множительной технике.	при организации новых рабочих мест

Схема отчета по результатам производственного контроля за год

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья, используемых при производстве продукции.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования
7. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
8. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Информация о результатах производственного контроля представляется в Региональное Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области

г. Самара, пр.Митирева, 1 по запросу.