

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Сушиновская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Сушиновская СОШ»)

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ «Сушиновская СОШ»  
*Колывашко Л.В.*  
1 декабря 2021 года

**ПРОГРАММА**

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Сушиновская средняя общеобразовательная школа»

с.Сушиновка,2021

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сушиновская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Сушиновская СОШ»)

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Колывашко Лариса Валерьевна, 8(958) 849-78-66

Юридический адрес:

663934, Красноярский край, Уярский район, с.Сушиновка, ул. Школьная, 1

Фактический адрес:

663934, Красноярский край, Уярский район, с.Сушиновка, ул. Школьная, 1

Количество работников:

34 человека

Количество обучающихся:

109 человек

Свидетельство о государственной

Серия 24ЕЗ №104612 от 31.05.2006

регистрации права на занятие

ОГРН

1022401115637

ИНН

2440005042

Лицензия на осуществление

Серия РО №038553 от 07.02.2012

образовательной

деятельности

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование;
- основное общее образование;
- среднее общее образование.

#### 4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковок»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988п, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при

поступления на работу и периодические медицинские осмотры»;  
 - приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;

**5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Коливашко Лариса Валерьевна	Директор
2	Зубарева Олеся Викторовна	Заведующий хозяйством
3	Горева Ирина Ивановна	Учитель
4	Котлярова Юлия Анатольевна	Учитель-логопед

**6. Профилактические мероприятия**

по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического перевооружения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				

	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня		Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно		Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</li> <li>- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.</li> </ul>	Каждая поступающая партия		Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201

д.)		Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания	
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Учебническая мебель и оборудование	Оценка соответствия учебнической мебели ростовым особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по ВР СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21
		Каждая партия	Зам. директора по УВР СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>			
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		еженедельно	Заведующий хозяйством СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20
Санитарно-противоэпидемиический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством СанПиН 3.3686-21
		Обследование – 2 раза в	Специализация работ Акт выполненных работ

		месяц.						
		Уничтожение – по необходимости						
	Дератизация	Профилактика – ежедневно		Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21			
		Обследование – ежемесячно.		Спецорганизация				
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости						
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	Один раз в неделю (по необходимости)		Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Акт выполненных работ		
		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней						
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно		Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Маркировка		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально		Рабочий по обслуживанию здания, рабочий по КОЗ	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Визуальный осмотр		
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>								
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия		Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о		

	Условия доставки продукции транспортом					качестве и безопасности продукции Справка
	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар		Журнал учета температуры и относительной влажности (приложение 1)	
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры (приложение 2)	
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Технологические карты (приложение 3)	
Приготовление пищевой продукции	Полнота технологических процессов	Каждая партия	Повар			
	Температура готовности блюд	Каждая партия				
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции (приложение 4)	
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Маркировка	

	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов Медосмотр	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 5)
		Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Личные медицинские книжки
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

		прививок по эпидемическим показателям		
--	--	---------------------------------------	--	--

### 7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персипиозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала.	5 - 10 смывов	1 раз в год

		сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Помещения для детей и работников	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов,	1 раз в год

		100%	
		мастерских	

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, тубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слезением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слезением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
Учебно – вспомогательный персонал	14	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях		
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности		Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании		Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)		Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Лист учета проведения генеральной уборки		Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения		По факту	Директор
Классный журнал		1 раз в неделю(выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал бракеража готовой продукции		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал скоропортящейся продукции		По факту	Заведующий хозяйством

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с основной производствa, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Заместитель директора по ВР



О.В. Зубарева



Ю.А. Котлярова





Приложение

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Сушиновская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Сушиновская СОШ»)

## ЖУРНАЛ УЧЕТА

температурного режима холодильного оборудования,  
находящегося на пищеблоке

начат «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
окончен «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

		Температура, °C															
		Месяц _____															
Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Пищеблок																	
		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Пищеблок																	
Подпись, ответственного за температурный режим хранения																	

Ответственный а температурный режим хранения \_\_\_\_\_

Приложение

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
«Сушиновская средняя общеобразовательная школа»  
(наименование организации)

**ЖУРНАЛ**  
**бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

**ЛАГЕРЬ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ**

с.Сушиновка, ул. Школьная, д.1 Уярский район, Красноярский край  
(адрес объекта)

Начат: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен: \_\_\_\_\_





**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал Учреждения проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник Учреждения 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.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал (*Приложение № \_\_\_*)

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

4. Персонал Учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.



## График генеральной уборки на пищеблоке

Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник	Чистка полов, плинтусов
Среда	Мытье столов и стеллажей.
Четверг	Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница	Мытье холодильников, электроприводов, светильников

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников  
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Дата	Контроль сопроводительной документации поступающих
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
	Гигиенический журнал сотрудников, журнал здоровья сотрудников
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
	Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
	Личные медицинские книжки каждого работника
	примечание

## Рабочий лист ХАССП

## ККТ № 1

*Этап процесса (технологическая операция):* Хранение сырья и пищевых продуктов.

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с

учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

*Критические пределы:* **Сроки годности:** В соответствии с инструкциями по срокам хранения

**Температура:**

Температура холодильников  $+2^{\circ}\text{C}$  -  $+6^{\circ}\text{C}$ .

Температура морозильных камер  $-18^{\circ}\text{C}$  -  $-20^{\circ}\text{C}$ ,

Температура холодильной камеры для овощей  $+3^{\circ}\text{C}$  -  $+12^{\circ}\text{C}$

Температура склада, цехов для сыпучего сырья  $+18^{\circ}\text{C}$  -  $+25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, 2 раза в смену

*Записи по мониторингу:*

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

*Ответственный:* Завхоз

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.
3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам
2. Заведующий (медсестра) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

## Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 1

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка овощей, зелени *Тип опасности:* М/Х/Ф

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей *Критические пределы:*

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар, кухонный работник

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. хозяйством.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2 / 2

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка сырья и пищевых продуктов *Тип опасности:* М/Х/Ф

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Контроль целостности стеклянной тары.
3. При использовании консервов в жестяной таре - осмотр на наличие дефектов, вздутий.
4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье. *Критические пределы:*

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхозу.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2/3

*Этап процесса (технологическая операция):* Подготовка мяса, птицы, рыбы

*Тип опасности:* М/Ф

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

*Критические пределы:*

Дефростация - в соответствии с инструкцией

Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.

*Периодичность мониторинга:* все продукты.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить завхозу. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 2/4

*Этап процесса (технологическая операция):* Обработка яйца *Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Микробиологическое загрязнение сырья.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

Инструкция «Обработка яйца».

*Критические пределы:*

**Не допускаются** разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

*Периодичность мониторинга:* каждое яйцо.

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхоза. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Завхоз осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 3

*Этап процесса (технологическая операция):* Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
2. Наличие ТТК
3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.
4. Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

*Критические пределы:*

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

*Периодичность мониторинга:* Постоянно, во время приготовления.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. Отсутствие ТТК - запросить у медсестры, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования - сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз (медсестра) периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

## Рабочий лист ХАССП

### ККТ № 4

*Этап процесса (технологическая операция):* Приготовление холодных блюд  
*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции. *Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты. *Критические пределы:* в соответствии инструкции, ТТК

**Срок и температура хранения:** в соответствии с инструкцией,

ТТК *Периодичность мониторинга:* Каждое блюдо.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

*Ответственный:* Повар.

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз (медсестра) периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам