ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж»
МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ НОШ №40
_____ Е.В. Бауэр
«___» _____ 2021г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ГАПОУ КК «ЛСПК
_____ Е.В. Бауэр
_____ 2021г

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» для МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП на 2021г-2022г.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля.

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.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции, является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает следующие данные:
2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
2.4. 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;
2.5. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
2.6. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
2.7. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

3.1. Помещение оборудовано технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
3.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:
- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.3. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

3.5. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.6. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

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

3.8. 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.

3.9. 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.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.10. В помещениях дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

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

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

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

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

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

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

4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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 раздельно 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).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.7. 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 использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
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.
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.
4.9. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
4.10. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
4.11. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
4.12. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
4.12.1. 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 листы.
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.
4.12.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

4.12.3. 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).

4.12.4. 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.

4.12.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.12.7. 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.

4.13. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

4.14. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют.

4.15. Готовая пища разрешается к подаче только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 2-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 2.1. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 2.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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.

4.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2- +6

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов,
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

5.1. 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.

5.2. 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.

5.2.1 ***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

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

5.2.2. ***Хранение поступающего пищевого сырья*** – данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.2.3. ***Обработки и переработка, термообработка*** при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном и утвержденных управляющим производством меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд.

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.

5.2.4 ***Условия хранения*** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 ***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.

Приложение 1.1 Журнал учета температуры в холодильниках.

Приложение 1.2 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция не хранится, сразу реализуется.

6.1 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

6.1.2 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

- 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.

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

- 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.

6.2 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 2.1, 2.2), который хранится в течение года.

6.2.1 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.

6.2.2 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.

6.3 Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.3.1 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.

6.3.2 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.

6.4 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложение 5)
2. Органолептическая оценка (согласно Приложения 2.2).

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

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

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:

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

График генеральной уборки пищеблока

Приложение 3. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.6.2. 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;

6.6.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.6.4. Обслуживание предприятия по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

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

7.2 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).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. 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

7.3.2. 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.

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

7.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
7.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
7.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
7.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
7.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
7.4. 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.
7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.
7.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

8. 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»

9. 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.), отравлениях, связанном с употреблением изготовленных блюд;

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

- 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.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции, принципов ХАССП и Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
3. Технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
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 ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала и иное.

10. 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

10.1 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.

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

10.3 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;

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

- представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5 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

10.6 Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции, а именно:

Требования к составлению меню

Требования к санитарному содержанию помещений

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом

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

Требования к соблюдению санитарных правил.

МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева
ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж»

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно-учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья	- Контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации (Сертификатов соответствия, Деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений или Регистрационных свидетельств, ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения), справок к ТТН. - Контроль наличия правильно заверенных копий перечисленных документов и оригиналов; - Контроль соответствия видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - Контроль принадлежности	каждая партия продукции	Журнал входного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ 2300-1 «О защите прав потребителей» Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке, сроки годности); - Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах); - Масса нетто, кг/шт./л;			СанПиН 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (дополнения и изменения № 1-14)	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

2.	Контроль на этапах транспортировки	Сроки и условия, температурный режим транспортировки; Наличие медицинской книжки у водителя;	каждая партия продукции	Журнал входного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.99«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Приказ Роспотребнадзора о 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» Приказ Минздрава СССР № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (с изменениями и дополнениями).	
3.	Контроль условий хранения пищевой продукции	Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;	Ежедневно	Акт списания недоброкачественной продукции	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов» СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	
		Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах.		Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах		

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

4	Контроль на этапах технологического процесса	Соответствие технологического процесса действующей нормативной и технической документации: - охлаждение и заморозка (температура и время); Правильность оформления технологической документации; Контроль за физическими загрязнениями	Ежедневно	Журнал учета	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» Нормативная и техническая документация на продукцию	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды	Контроль за - санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	1 раз в 6 месяцев	Журнал производственного контроля	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	
		Техническое состояние технологического, холодильного оборудования	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	Журнал производственного контроля	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		Санитарно-техническое состояние систем автономного водоснабжения, канализации.	1 раз в год и после проведения ремонтных работ	Журнал аварийных ситуаций	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	
		Лабораторные исследования воды из разводящей сети.	2 раз в год	Журнал производственного контроля	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01" СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность; Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	1 раз в год	Журнал производственного контроля	СНиП 41-01-2003 Отопление, вентиляция и кондиционирование	
		Контроль за условиями труда персонала: **Микроклиматом** производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха); **Уровнем освещенности на рабочих местах;** **Шум** от холодильного и вентиляционного оборудования; Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены); Электромагнитные поля	2 раз в год (в теплый и холодный периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при аттестации рабочих мест	Журнал производственного контроля	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.\2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий на территории жилой застройки»	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

6	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора	По мере поступления	Журнал производственного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.99«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01 Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности(2003г.)	
		Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования.				
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни). Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	В соответствии с графиком уборки	Папка «Проверка санитарного состояния»		
		Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.	1 раз в месяц	Журнал по проведению работ по дератизации, дезинсекции	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации по осуществлению дезинфекционной деятельности СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		Контроль обработки спецодежды и рук работающего персонала (смывы на БГКП)	1 раз в квартал	Инструкции по применению дез. средств		
			В соответствии с графиком	Папка Производственный контроль	СП 2.3.6.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	
		Контроль за - за благоустройством и санитарным содержанием территории; - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно	В соответствии с договорными условиями или по заявке	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления» Федеральным законом «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ Федеральный Закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды	
			По истечении времени эксплуатации	В соответствии с договорными условиями		

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

7	Контроль личной гигиены персонала	Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра	Журнал производственного контроля Отметка в медицинской книжке	ФЗ № 52 от 30.03.1999 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Приказ Роспотребнадзора о 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и(или)опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры (обследования)» Инструкция по использованию дезинфицирующих средств	
		Осмотр открытых участков тела по наличию гнойничковых заболеваний острых респираторных заболеваний, кишечных инфекций Наличие достаточного количества санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежедневно	Гигиенический журнал		
8	Контроль на этапе реализации готовой продукции	Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение температурно-влажностного режима. Контроль загруженности холодильных камер - соотношения объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых продуктов. Контроль сроков реализации	Ежедневно	Журнал регистрации температурного режима	СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года)	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		продукции. Контроль ассортимента и объема реализуемой продукции. Контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями. Наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления. Контроль качества и безопасности реализуемой продукции.	В соответствии с графиком		соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)	
9.	Условия обучения персонала	Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля Инструктаж по ТБ, ПБ, и ОТ Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля	1 раз в год при приеме на работу 1 раз в 5 лет	Журнал производственного контроля Журнал инструктажей по ТБ, ПБ, и ОТ	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01	

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

График отбора проб и инструментальных исследований

Точка отбора	Объект исследования и исследуемый материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель
Производственный цех (кухня)	Оборудование, инвентарь, санитарная одежда, руки персонала	Бактериологические смывы на БГКП	1 раз в квартал	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07	Аккредитованная лаборатория
Реализуемая готовая продукция, продукция вырабатываемая производственным цехом	Готовая продукция	Исследование по микробиологическим, физико-химическим, органолептическим показателям Токсикологические исследования	1 раз в год	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 ФЗ №29 от 02.01.00 СП 2.3.2.1078-01	Договор с аккредитованной лабораторией, протоколы исследований
Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети	Органолептические, микробиологические показатели	2 раза в год (холодный и теплый период года)	СанПиН 2.1.4.1074-01	По договору с аккредитованной лабораторией
Производственный цех	Холодильное оборудование	Температурный режим	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	
Производственный цех	Условия труда	Микроклимат Шум Освещенность	2 раза в год (холодный и теплый период года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового	СП 2.3/2.4.3590-20	Аккредитованная лаборатория

ГАПОУ КК "Ленинградский социально-педагогический колледж" МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

		Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены) Электромагнитные поля	технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест		
Производственный цех	Борьба с насекомыми, грызунами и другими вредителями	Наличие на объекте насекомых, грызунов	2 раза в год (холодный и теплый период года)	СП 2.3/2.4.3590-20	

Схема отчета по результатам производственного контроля за год.

1. Входной контроль качества и безопасности поступившего сырья
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса
3. Контроль качества и безопасности пищевой продукции, сырья
4. Контроль на этапах транспортировки и хранения готовой продукции, сырья
5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий)
7. Контроль за состоянием производственной среды
8. Контроль личной гигиены и обучением персонала
9. Контроль реализации готовой продукции

Показатели эффективности производственного контроля оцениваются и предоставляются в Территориальные Отделы Территориальных Управлений Роспотребнадзора

Показатели эффективности производственного контроля:

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции
2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объектов
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

11. 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 включается в себя:

ГАПОУ КК "Ленинградский социально-педагогический колледж" МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

11.1. Документация программы ХАССП включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции,
- приказ о создании и составе группы системы безопасности пищевых продуктов - СМБПП;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве (План-схема);
- отчеты группы ХАССП - СМБПП; 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 - СМБПП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 2.1., 2.2.)
2. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 5)
3. Гигиенический журнал (Приложение 4)
4. Личные медицинские книжки каждого работника
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
6. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
7. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 1.1)
8. Журнал учета температуры и влажности в кладовой (Приложение 1.2)
1. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 3)
2. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 6).

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от27.03.07г(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	СП 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	СП 2.3/2.4.3590-20
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03

СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж»

Приложение 1.1

Журнал

учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал

учета температуры и влажности в кладовой

Приложение 1.2

Месяц/дни: (t в °C)																																								
Наименование кладовой	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								-	-	-	-	-		-	-	-		-	

Приложение 2.1.

Журнал

бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-------------------------------- Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

Приложение 2.2

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Приложение 3

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

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева

Приложение 4

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) *(допущен/ отстранен)*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

Приложение 5

Журнал
учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 6

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

ГАПОУ КК «Ленинградский социально-педагогический колледж» МБОУ НОШ №40 станицы Ленинградской имени Н.Т. Воробьева