

**Программа производственного
контроля
по соблюдению и контролю
principles HACCP в пищеблоке
Муниципального бюджетного
общеобразовательного
учреждения «Гимназия»**



(Handwritten signature in blue ink)

г.Черногорск

1. Введение.

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью Учреждения:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП,

Данная программа производственного контроля разработана для пищеблока МБОУ «Гимназия». Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». 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» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.1. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов

таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Общие положения.

2.1. Паспорт юридического лица:

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Гимназия» является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБОУ «Гимназия» - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ школьного образования.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 655152, Республика Хакасия, г.Черногорск, ул. Пушкина, д. 7а.

Директор школы, Шевченко Светлана Николаевна, телефон: 8(39031) 2-32-77

Перечень объектов:

Пищеблок МБОУ «Гимназия» расположен по адресу: 655152, Республика Хакасия, г.Черногорск, ул. Пушкина, д. 7а.,г. Черногорск, ул. Пушкина, д. 34

Количество работающих: Индивидуальный предприниматель – 1

Повар – 1

Помощник повара – 1

Кухонный работник – 2

2.2. 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» и санитарных правил СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.3. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления).

2.4. Организация контроля по соблюдению принципов ХААСП на пищеблоке возлагается на

индивидуального предпринимателя, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

- 2.5. Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

3. Состав программы ХАССП.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- 3.1. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 2.1 опасные факторы;
- 3.2. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 3.3. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- 3.4. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3, от установленных предельных значений;
- 3.5. 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;
- 3.6. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3.7. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

- 4.1. 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.
 - 4.1.1. 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.*
 - 4.1.2. Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: *люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.*
 - 4.1.3. Физические опасности: *физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.*
- 4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.
 - 4.2.1. Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий

необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

4.2.2. Термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МБОУ «Гимназия» основывается на утвержденных сборниках рецептур и по технологическим картам.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100°C, 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°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч. Условия хранения холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

4.2.3. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

4.2.4. Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

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

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

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

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале 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, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

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

У мясных блюд в начале 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.

4.3.3. Требования к кулинарной обработке.

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; рыбу (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.

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 t4- 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.

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

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

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

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; 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.

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

4.4. Разработка системы мониторинга.

- 4.4.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры, температуры и влажности воздуха» (Приложение №2). Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
 - 4.4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №5), который хранится в течение года.
 - 4.4.3. Термообработка - ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции каждой партии готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии проводивших органолептическую оценку. (Приложение 4)
- 4.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3 настоящей части, от установленных предельных значений.
- 4.5.1. 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.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, 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 журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

4.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

4.6.1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся на базе ООО «Аналитик» республики Хакасия, г.Абакана согласно *Приложению №4*.

4.6.2. Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно.

4.6.3. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

4.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно *Приложения 6*.

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

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

4.7.3. 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.

4.7.4. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

4.7.5. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение №1*). 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.

4.7.6. 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.

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

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

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

5.2. 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).

5.3. Производственный контроль включает:

- 5.3.1. 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 деятельностью.
- 5.3.2. 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.
- 5.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- 5.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 5.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 5.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 5.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 5.4. Номенклатура, объем, 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.
- 5.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с принципами программы ХАССП.
- 5.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- 5.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор образовательной организации и индивидуальный предприниматель.

6. Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

- 6.1. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
- 6.2. 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), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный работник, повар).
- 6.3. Контроль принципов ХАССП включает:
 - наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля

- факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
- осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
 - организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;
 - контроль наличия сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
 - своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
 - визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
 - номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;
 - лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;
 - необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
 - ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

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

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Частота проведения профмедосмотров
Индивидуальный предприниматель	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	1 раз в год
Повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	1 раз в год
Помощник повара	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	1 раз в год
Кухонный работник	Тепловое излучение, пыль мучная, дезинфицирующие средства.	Работы в организациях общественного питания	1 раз в год

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

Должность	Периодичность прохождения
Повар	1 раз в 2 года
Индивидуальный предприниматель	1 раз в 2 года
Кухонный работник	1 раз в 2 года

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

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

9. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.

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

10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- журнал здоровья
- журнал проведения витаминизации третьих блюд
- журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- журнал отметки температуры и влажности воздуха помещения для сухих продуктов
- личные медицинские книжки каждого работника

- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

11. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

- Федеральный закон 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», ст. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40;
- ТР ТС 023/2011 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);
- 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);
- ТР ТС 034/2013 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 033/2013 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 029/2012 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 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8);
- Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4);
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (р.1 п.п.1.1-1.12, р.2 п.п.2.1- 2.2, р.3 п.п.3.1-3.21, р.4 п.п.4.1-4.38, р.5 п.п.5.1-5.5, р.6 п.п.6.1-6.21, р.7 п.п.7.1-7.10, р.8 п.п.8.1-8.9, р.9 п.п.9.1-9.6, р.10 п.п.10.1-10.18, р.11 п.п.11.1 -11.13, р.12 п.п.12.1-12.10, р.13 п.п.13.1- 13.20, р.14 п.п.14.1- 14.27, р.15 п.п.15.1-15.13, р.16 п.п.16.1-16.5, р.17 п.п.17.1-17.18, р.18 п.п.18.1-18.2.5, р.19 п.п.19.1-19.8, р.20 п.п.20.1- 20.3);
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (р.1 гл.1 п.п.1.2-1.7, гл.3 п. 3.6, гл.4 п.п.4.1-4.3, 4.6, 4.7, гл.5 п.п.5.1, 5.3, 5.5, 5.9, гл.6 п.п.6.1-6.5, гл.7 п.п. 7.1, 7.5, 7.8, гл.8 п.п. 8.7-8.9, гл.9 п.п. 9.1-9.5, гл.10 п.10.22.1, гл.11 п.п.11.1-11.3, 11.5-11.14, 11.23, 11.24, гл.12 п.п. 12.1-12.4, 12.9, гл.13 п.п.13.6, гл.15 п.п. 15.1-15.11, 15.15, 15.16, 15.19, 15.20, р.2 гл.1 п.п. 1.1-1.12, гл.2 п.п.2.1-2.38, гл.3 3.1-3.4);
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (гл.1-10);
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п.1.1 - 7.4);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

- продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1-7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «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);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 - 4.9);
- СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п.1.1 - 4.10);
- СП 3.5.3.1129-02 «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);
- СП 3.5.1378-03 «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);
- СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п.1.1 - 20.3);
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5);
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2);
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13);
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2;
- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1- 10.3);
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1- 2.3.11, р.3 п.п.3.1-3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р.10 п.п.10.1- 10.5);
- СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3;
- СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.- 8.4, приложения №№ 1,2,3);
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2);
- СП 3.1.3.1112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2;
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8;
- СП 3.2.3.110-13 «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3);
- СП 3.1.2.3.114-13 «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4;
- СП 3.1.1.3.108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);
- - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п.1.1- 9.3);
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3);
- СП 3.1.2.3.117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3);
- СП 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.16.14);
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест», разделы 1, 2, 5;
- СП 1.1.1058-01 «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);
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4);
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1- 3.3, таблица №1,2);
- приказ Минздрава РФ от 21 марта 2014г. № 125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по

- эпидемическим показаниям», приложение 1;
- приказ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах»;
 - ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769;
 - ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 №797;
 - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881;
 - ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
 - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.