

Согласовано

Директор МАОУ «Образовательный центр №3»

С.Н.Горелкина

"01" сентября 2022г.



Утверждаю

Директор ООО «Покровская Слобода»

К.Е.Москаленко

"01" сентября 2022г.

## ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением основных требований к системе управления  
качеством и безопасностью пищевых продуктов  
(при изготовлении продукции общественного питания) на основе  
принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)

**ООО «Покровская Слобода»**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя

- ФИО руководителя: **Москаленко Кристина Евгеньевна**
  - телефон: (903)383-19-80
- Юридический адрес: **413121, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Промышленная, д.3, оф 14**

Юридический адрес; фактический адрес: **413165, Саратовская область, Энгельсский р-он, с.Липовка, ул.Школьная, д.27**

Свидетельство о государственной регистрации:

ООО « Покровская Слобода»:	ОГРН 1176451018776	дата внесения записи	25.07.2017г.
	ИНН 6449087463		
<b>Директор МАОУ «Образовательный центр №3»</b>			
	ИНН: 6449102601		

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке: *услуги общественного питания (услуги питания доставляют собой услуги по изготовлению продукции общественного питания, созданию условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупке товаров на предприятии общественного питания).*

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

ФИО	Должность
Москаленко Кристина Евгеньевна	Руководитель
Шibaева Людмила Сергеевна	Заведующая производством
Горелкина Светлана Николаевна	Директор школы

### 3. Характеристика зданий, набор помещений:

Объект – столовая, представлен следующим набором производственных и вспомогательных площадей: 1 складское помещение, загрузочная, варочный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, обеденный зал, 1-о моечное помещение (для мытья столовой и кухонной посуды, и ее хранения), пом. для холодильников, административно - бытовые помещения (сан.узел, раздевалка, пом. для хранения уборочного инвентаря)  
Готовые блюда и кулинарные изделия поступают на раздачу (раздаточная зона).

Внутренняя отделка производственных помещений выполнена следующим образом:

*потолок* – побелка водоземельсионной краской, *полы* – керамическая плитка; *стены* – от пола на высоту 2м 70 см выложены плиткой.

### 4. Характеристика инженерных систем

*Освещение* – искусственное (лампы накаливания в защитной арматуре) в производственной зоне - люминесцентные лампы в защитной арматуре  
*Водоснабжение* – из централизованной системы питьевого водоснабжения.

*Отопление* – централизованное (водяное)

*Канализация* – сбор жирных отходов осуществляется через центральную систему водоотведения

*Вентиляция* – принудительная приточно-вытяжная с естественным и механическим побуждением.

**5. Характеристика территории:** *прилегающая территория благоустроена, огорожена, озеленена, подъездные пути заасфальтированы, имеется площадка с установленным мусоросборником для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов, вывоз мусора осуществляется по заявке и по факту накопления емкостей.*

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

Общие нормативные документы
Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»
ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС -023-2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
ТР ТС -033-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. На 19.07.2011г.)
Федеральный закон от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. №2-ФЗ, №212-ФЗ, №196-ФЗ, №122-ФЗ, №127-ФЗ, №171-ФЗ, №140-ФЗ, №160-ФЗ, №121-ФЗ, №261-ФЗ, №162-ФЗ, №242-ФЗ, №93-ФЗ)
Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 16.04.2022) "О пожарной безопасности"
"Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022)
Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 « Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»
СП 1.1.1058-01 Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изм. На 27.03.2007 г. СП 1.1.2193-07)
СанПиН 2.3.2.1078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изм. На 06.07. 2011 г.)
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 15 января 2013 года), приняты решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (далее Единые санитарные требования)
СанПиН 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания»
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (приложение)
Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.02.2021 N 62500)
MP 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовляемой продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
Письмо от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 « Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой короно- вирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»
ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
MP 2.4.0260-21 « Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»
Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

<p>Письмо Роспотребнадзора от 30.09.2020 №02/20213-2020-27 "О правилах оказания услуг общественного питания"</p>
<p>Приказ №1664 от 30.09.2021г. « Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное образование в общеобразовательных организациях Саратовской области.</p>
<p>МР 2.4.0179-20 « Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»</p>
<p>ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;</p>
<p>Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.07.2021 "О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидемическом сезоне 2021-2022 годов"</p>
<p>ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p>
<p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию</p>
<p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания</p>
<p>ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания</p>
<p>ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»</p>
<p>ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования</p>
<p>ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»</p>
<p>ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p>
<p>Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»</p>
<p>МУ N 1-40/3805 от 11.11.1991 г. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания</p>

<p>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"</p>
<p>Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.03.2021 МР 2.3.0237-21. 2.3. «Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях»</p>
<p align="center"><b>НД по профилактике инфекционных заболеваний, иммунопрофилактике</b></p>
<p>Федеральный закон от 18.06.2001 N 77-ФЗ (ред. от 26.05.2021) "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации"</p>
<p>Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"</p>
<p>Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6.12.2021 №1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"</p>
<p>Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"</p>
<p>Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 февраля 2022 года № 4 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15"</p>
<p>Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 "О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»</p>

**НД, регламентирующие профилактические медицинские осмотры**

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ N 988н МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ N 1420н ПРИКАЗ от 31 декабря 2020 года «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ И РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ»

**НД, регламентирующие профессиональную гигиеническую подготовку**

Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» в ред. от 10.07.2007 N 215, от 07.04.2009 N 321, от 02.06.2016 N 459)

Приказ Минздрава России от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

**НД, регламентирующие охрану труда**

Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда" (в ред. ФЗ от 30.12.2020 № 503-ФЗ)

ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»

Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст)



Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

Федеральный закон от 02.07.2021 №311-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации»

Приказ от 29 октября 2021 №773н «Об утверждении форм (способов) информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда, и примерного перечня информационных материалах в целях информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда»

**7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и специальной оценке условий труда (СОУТ):**

Наименование должностей: заведующая складом, повар, кухонный работник. Обслуживающий персонал обеспечен спецодеждой, у всех имеются медицинские книжки. Лица, поступающие на работу в организацию, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Всем работникам *рекомендуется* проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лицам до 35 лет, не болевшим корью, не привитым против кори, не имеющим сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидиологическим показаниям - против брюшного тифа, дизентерии. Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий заключен.

Для хранения моющих и дезинфицирующих средств имеется соответствующее помещение.

**8. Последовательность технологических операций.**

8.1. Перечень технологического оборудования:

Электронагреватель – 1 шт.

Электрическая плита – 2 шт.

Мармид-1 шт

Холодильная камера – 2 шт

8.2 Последовательность технологических операций

- Закупка и приемка сырья

- Растворивание сырья

- Обработка сырья и пищевых продуктов

- Приготовление заготовок в соответствии с ассортиментом выпускаемых блюд

- Приготовление готовых блюд, в том числе по заказам потребителей

- Раздача блюд

- Сбор пищевых отходов
- Мойка посуды

- Санитарная обработка технологического оборудования и производственного инвентаря.

9. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для обеспечения безопасности продукции в процессе ее производства в соответствии с ТР ТС 021/2011 (на принципах ХАССП), ГОСТ Р 50763-2007 и для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	2	3
1	<p>Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 50763-2007 должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <p>Выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;</p> <p><b>Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должное санитарное состояние централизованных источников водоснабжения и качество воды в них;</li> <li>- организация производственного и лабораторного контроля; а также проведение контроля за пищевой продукцией, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля (в том числе метрологическое обеспечение производства, поверка СИ – первичная, периодическая);</li> <li>- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;</li> <li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;</li> <li>- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;</li> <li>- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками 1 раз в год;</li> <li>- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;</li> <li>- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;</li> <li>- наличие санитарного журнала установленной формы;</li> </ul>	<p>Постоянно ответственные: руководитель ООО «Покровская слобода» Директор школы</p>

	<p>- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала, и др.);</p> <p>- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;</p> <p>- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;</p> <p>- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия; постоянный контроль за температурными режимами хранения продуктов питания;</p> <p>- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;</p> <p>- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- соблюдение условий хранения пищевой продукции;</p> <p>- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;</p> <p><b>Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов:</b></p> <p>- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p>	
2	<p>Обеспечить работников предприятия в соответствии с установленными нормами достаточным количеством производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;</p>	<p>Постоянно ООО «Покровская слобода»</p>
3	<p>Своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</p>	<p>по необходимости ООО «Покровская слобода» Директор школы</p>

4	Осуществлять контроль за санитарным содержанием территории предприятия от загрязнения производственными отходами	Постоянно ООО «Покровская слобода» Директор школы
5.	При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследовать удвоенное количество образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников, оценивают санитарное состояние всех рабочих помещений.	Согласно графика проведения лабораторного контроля ООО «Покровская слобода» Директор школы

#### 10. Перечень критических контрольных точек процесса производства (на основе принципов ХАССП)

ККТ	Этап процесса	Показатели	Определяемые показатели, параметры контроля	Критические пределы	НД, ТД,	Периодичность	Корректирующие действия	Ответственное лицо
1	<b>Сырье, продукция, упаковка, материалы:</b>							
1	Контроль на этапе приема	Биологическое : - загрязнение	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (	Охлажденное продовольствие :мясо, супродукты +4.	СанПиН2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31986-2012	Каждая партия продуктов	Если температура выше-8, у замороженных продуктов	Зав. производством

<p>продукции, упаковочных и вспомогательных материалов.</p>	<p>патогенным и м/о -нарушение целостности и упаковки -нарушение условий транспортировки -поставка продуктов в не таре производит еля Химически е: -с/х пестициды Физические :грызуны,ж учки,приме си</p>	<p>документальная и органолептическая) Проверка целостности упаковки,сроков годности, сопроводительных документов, визуальный осмотр транспорта поставщика Наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки Оценка состояния упаковки (целостность) транспортной, потребительской - каждая партия Оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований</p>	<p>Замороженные продукты не должны иметь признаков оттаивания . Мясо и супродукты - 18гр, мясные продукты минус 8гр. Молоко и молочные продукты не выше +4гр. Сопроводительные документы(есть/нет). Целостность упаковки ( нарушена/не нарушена). Срок годности( истекший/ неистекший). Наличие маркировки (да/нет)</p>	<p>ГОСТ 30389-2013 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ32691-2014 СанПиН2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 МУ 4287-42 СанПиН2.3/2.4.3590-20 MP 2.4.01779-20 СанПин2.3.2.1078-01 MP2.3.6.0233-21 ТРТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011</p>	<p>наблюдается признаки оттаивания, то продовольствие возвращается поставщику ( зав.столовой делает запись в журнале бракеража сырой продукции. Крупы и овощи не имеющие маркированного ярлыка возвращаются поставщику.</p>	<p>Мед.работники Аккредитованная лаборатория Ответственное лицо</p>	
<p>К К Т</p>	<p>Показатели</p>	<p>Определяемые показатели, параметры контроля</p>	<p>Критические пределы</p>	<p>НД, ТД,</p>	<p>Периодичность</p>	<p>Корректирующие действия</p>	<p>Ответственное лицо</p>

1	Контроль на этапе хранения продуктов на складе	Биологические: нарушение условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства) Химические: Загрязнение химическими средствами	Соблюдение условий хранения продуктов в соответствии с температурой, указанной производителем. Оценка состояния упаковки Ведение журнала контроля температуры холодильного оборудования, температуры и влажности складских помещений. Наличие сопроводительных документов (сертификатов качества, деклараций, ветеринарных свидетельств)	Изменение температуры хранения на 2-4г. Нарушение целостности упаковки. Истекший срок хранения продуктов. Отсутствие маркированных ярлыков на упаковочной таре.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 30389-2013 ГОСТ 31986-2012 МУ N 1-40/3805 от 11.11.1991 г. ГОСТ 322691-2014 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 МУ 4287-42 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.01779-20 СанПин 2.3.2.1078-01 МР 2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011	Постоянно Каждая партия	При изменениях условий хранения: повышение температуры холодильного оборудования и помещения склада, продукты имеющие признаки недоброкачественности утилизировать, о чем сделать запись в журнале бракеража сырой продукции. Обеспечение складских помещений приборами для измерения температуры и влажности, холодильное оборудование контрольными термометрами.	Зав. производством Мед. работник
К	Этап процесса	Показатели	Определяемые показатели, параметры контроля	Критические пределы	НД, ТД,	Периодичность	Корректирующие действия	Ответственное лицо
К								
Т								

<p>1 3</p> <p>Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)</p>	<p>Биологическое:</p> <p>-нарушение условий хранения(нарушение температурного режима, товарного соседства) Химическое:</p> <p>Загрязнение химическим и средствами Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы</p>	<p>Оценка соблюдения сроков годности и условий хранения. Оценкасостояния упаковки.</p> <p>Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам(внешний вид,запах ит.д.)</p> <p>Оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НДпо санитарно-химическим, физико-химическими микробиологическим показателям</p>	<p>Изменение температуры хранения на 2-4рг. Нарушение целостности упаковки. Истекший срок хранения продуктов. Отсутствие маркировочных ярлыков на упаковочной таре.</p>	<p>ТРТС005/2011 ТРТС021/2011 ТРТС 022/2011; СанПИН 2.3/2.4.3590-20; МР 2.3.0279-22. 2.3.</p>	<p>Постоянно Ежедневно</p> <p>При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</p>	<p>недоброкачественности утилизировать, о чем сделать запись в журнале бракеража сырой продукции. Обеспечение складских помещений приборами для измерения температуры и влажности ,холодильноеоборудование контрольными термометрами</p>	<p>Зав. производством Мед.работник</p>
--	--	---	---	--	---	--	--

1 4	Контроль на этапе изготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с последовательности и поточности технологического процесса.	Обеспечение ющих химическую, биологическую и физическую безопасность	Обеспечение предприятия для приготовления пищи техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции., холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой.	На пищеблоке возможно приготовление блюд только при условии соблюдения поточности технологического процесса и наличие необходимого технологического оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	постоянно	Приобретение необходимого технологического холодильного оборудования, инвентаря и посуды обеспечивающего соблюдения поточности технологического процесса.	Мед. работни к, Заведующий производств ом, директор ООО «Покровская слобода»
1 5	Изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, в соответствии с технологическими документами Добавка аскорбиновой кислоты	Обеспечение ющих химическую, биологическую и физическую безопасность	Изготовление продукции осуществлять в соответствии с ассортиментом, по технологическим картам. Контроль закладки продуктов в соответствии с меню раскладкой.	При изменении условий и объема закладываемых продуктов в соответствии с технологическим процессом, изменении органолептических свойств, указанных технологических картах.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 MP 2.3.6.0233-21 MP 2.3.6.0233-21	постоянно	При нарушении технологии приготовления продукции, не готовности, блудо и полуфабрикат снимается с реализации.	Зав. производств ом мед. работник
1 6	Контроль качества и безопасность готовой продукции.	Органолептические показатели (по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу) Физико-	Оценка готовых блюд по органолептическим свойствам, заполнение бракеража готовой пищевой продукции. Хранить готовые блюда не более 2-х часов, не допускать их подогреб Хранить готовые блюда из сырых овощей при	Не соответствует по вкусовым качествам блюда технологическим картам. Температура подачи готового первого блюда ниже 75г., второго -65гр, третьего выше 15гр. Осущение закладки аскорбиновой кислоты в третьем блюде при	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 30389-2013 ГОСТ 31986-2012 МУ N 1-40/3805 от 11.11.1991 г.	Постоянно Каждая партия Ежедневно	Снятия с реализации готовых блюд. Приготовление новых блюд.	Зав. производств ом, мед. работник, члены бракеражной комиссии в соответствие с приказом учреждения



	<p>химические показатели (выборочно, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компонентный состав, соблюдение рецептур блюд;</li> <li>Калорийность, выход блюд и соответствии химического состава блюд рецептуре</li> <li>Микробиологические исследования готовых блюд 2-3 блюда</li> <li>Контроль проводимой витаминизации блюд</li> <li>Санитарно-химическое исследование и микробиологическое качество питьевой воды по 1 пробе(2 пробы)</li> </ul>	<p>температуре 4+- 2гр. не более 30мин. Контроль температуры горячих блюд на линии раздачи термометрами. Контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Соблюдение температуры хранения суточных проб. Обоснованность замены одних пищевых продуктов на другие. Обеспечение рациона питания дополнительно микронутриентами. Наличие в питании детей запрещенных продуктов. Запрещена реализация готовых блюд на второй день.</p>	<p>температуре выше 15гр. Время хранения первых, вторых блюд более 2 часов.</p>	<p>ГОСТ 32691-2014  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 МУ 4287-42 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.01779-20  СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.01779-20 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.3.6.0233-21</p>	<p>От времени приготовления блюда не менее 2 часов, каждый прием пищи  Каждые 48 час.  постоянно  постоянно  1 раза в год(ноябрь)  2 раза в год(апрель, ноябрь)  1 раз в год(апрель)</p>	<p>По договору с аккредитованной испытательной лабораторией (согласно графику) директор ООО «Покровская слобода» директор школы  По договору с аккредитованной испытательной лабораторией директор ООО «Покровская слобода» Директор школы</p>
--	--	---	---	--	--	--

1 8	Контроль на этапе хранения готовой продукции	Органолептические показатели (по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу)  Физико-химические показатели (выборочно, в т.ч.: - компонентный состав, соблюдение рецептур блюд; Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  Микробиология исследования готовых блюд 2-3 блюда Контроль проводимой витаминизации блюд	Оценка готовых блюд по органолептическим свойствам, заполнение бракеража готовой пищевой продукции. Хранить готовые блюда не более 2-х часов, не допускать их подогрев Хранить готовые блюда из сырых овощей при температуре 4+- 2гр. не более 30мин. Контроль температуры горячих блюд на линии раздачи термометрами. Контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Соблюдение температуры хранения суточных проб. Обоснованность замены одних пищевых продуктов на другие. Обеспечение рациона питания дополнительно микронутриентами. Наличие в питании детей запрещенных продуктов. Запрещена реализация готовых блюд на второй день.	Не соответствует по вкусовым качествам блюда технологическим карта. Температура подачи готового первого блюда ниже 75г, второго -65гр, третьего выше 15гр. Осущение закладки аскорбиновой кислоты в третьё блюда при температуре выше 15гр.  Время хранения первых, вторых блюд более 2 часов.  Хранение суточных проб при температуре выше 4гр.  Хранение готовых блюд из сырых овощей в холодильнике при температуре выше 6г. более 30 мин.  Наличие в питании запрещенных продуктов.  Отсутствие в рационе йодированной соли.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31986-2012 ГОСТ 30389-2013 ГОСТ 31986-2012  МУН 1-40/3805 от 11.11.1991 г. ГОСТ 32691-2014  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 МУ 4287-42 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.01779-20  СанПин 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.4.01779-20 СанПин 2.1.3684-21 МР 2.3.6.0233-21	Ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Снятия с реализации готовых блюд.  Приготовление новых блюд.	Зав. производством мед. работник
--------	--	--	--	--	---	---	--	-------------------------------------

	Санитарно-химическое исследование и микробиологическое качество питьевой воды по 1 пробе(2 пробы)											
<b>2. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии</b>												
2	Качество проводимых уборочных и профилактических противоэпидемиологических мероприятий, борьбе с грызунами и насекомыми	Обеспечение предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем. График санитарной обработки оборудования, помещений, территории.	Проверка качества проведенной уборки, вывоз мусора при заполнении контейнера на 2/3. Наличие дез. И моющих средств и инструкций по их применению. График проведения уборок с моющими и дез. средствами, проведение дезинсекции и дератизации. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и	Грязное помещение. Отсутствие моющих и дез. средств. Отсутствие воды. Несвоевременное вывоз мусора.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Письмо от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 СП 3.5.1378-03 СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21 ТРТС 021/2011 МР2.3.6.0233-21	Постоянно  Ежедневно, вно,  Согласно договору (апрель)  Не реже 2 раза/сутки	Проведение генеральной уборки с использованием моющих и дез. средств. Заключение договора на вывоз мусора, проведение дератизации и дезинсекции.	Руководитель ООО «Покровская слобода», Директор школы Зав. производством Мед.работники				

дезинфицирующих средств.  
Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное

		<p>оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p>			
2	<p>Санитарно-гигиеническое состояние производства</p>	<p>1. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуются маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.</p> <p>Производственные столы рекомендуются мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.</p> <p>2. Колоду для разуба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.</p> <p>3. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в</p>	<p>Смывы с оборудования, кухонного инвентаря, рук персонала на микробиологию; на наличие возбудителей иерсиниозов, на наличие гелминтов не соответствующие гигиенической норме.</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МУК 4.2.2661-10 МУ 2657-82. МР 2.4.01779-20 МР 2.3.6.0233-21</p>	<p>1 раз в год (ноябрь, апрель)</p> <p>Согласно графика</p>
2					<p>После устранения нарушений, проведение дополнительного лабораторного контроля.</p>
					<p>Зав. производством, мед. работник,</p> <p>По договору с аккредитованной испытательной лабораторией</p>

		<p>посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.</p> <p>4. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механическая очистка от остатков пищи;</li> <li>- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;</li> <li>- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;</li> <li>- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;</li> <li>- прокалывание инвентаря в духовом шкафу.</li> </ul> <p>5. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их</p>			ПОСТОЯННО		
--	--	--	--	--	-----------	--	--

применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

6. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

7. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

8. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в

				<p>местах ручной мойки посуды и инвентаря.</p> <p>9. Для разделочного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и разделки рекомендуется использовать разделочные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:</p> <p>- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;</p> <p>- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;</p> <p>- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой:</p>	
--	--	--	--	--	--



"СМ", "СК", "СР", "СО",  
"ВМ", "ВР", "ВК" -  
вареные куры, "ВО",  
"Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с  
маркировкой: "I блюдо",  
"II блюдо", "III блюдо",  
"молоко", "СО" "СМ",  
"СК", "ВО", "СР",  
"крупы", "сахар",  
"масло", "сметана",  
"фрукты", "яйцо  
чистое", "гарниры", "Х",  
"З", "Г" и т.п.

10. Не рекомендуется  
использование кухонной  
и столовой посуды  
деформированной, с  
отбитыми краями,  
трещинами и сколами

11. В целях исключения  
риска токсического  
воздействия на здоровье  
потребителя и персонала  
предприятий  
общественного питания,  
в том числе  
аллергических реакций,  
моющих и  
дезинфицирующих  
средств,  
предназначенные для  
уборки помещений,  
производственного и  
санитарного  
оборудования (раковин  
для мытья рук,  
унитазов), должны  
использоваться в  
соответствии с

					<p>инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, даты предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

2	Соблюдение правил личной гигиены персонала, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	Соблюдение правил личной гигиены персонала Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследования Обеспеченность спецодеждой Организация гигиенического обучения и аттестации	Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождение ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежесдневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых	Отсутствие медицинской книжки, установленного образца, с полным объемом мед. обследования. Отсутствие больных на предприятии.	СанПин 2.3/24.3590-20 Письмо от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 Приказ Минздрава от 31 декабря 2020 года	Постоянно в соответствии с требованиями нормативных документов	Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфицированными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ. Своевременное прохождение периодического осмотра с гигиеническим обучением и аттестацией.	мед. работник Директор ООО «Покровка слобода» зав. производством
3								

заболеваний<sup>13</sup> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и

						<p>третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;</p> <p>снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия</p> <p>общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

			нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.							
<b>3. Санитарно-техническое состояние</b>										
3	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	Обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.	На предприятиях общественного питания рекомендуется организация резервных источников горячего водоснабжения с разводкой по сети. При отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу предприятия общественного питания рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водопроведения рекомендуется оборудовать здание предприятия питания внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений.	-исправность инженерных сетей;  -исправность технологического оборудования	ГОСТ 12.2.003-91 СанПиН 2.3/24.3590-20 МР2.3.6.0233-21	П О Т О Я Н Н О Н Е Р Е Ж Е Т Р А З А В Г О Д	Приостановление деятельности. Дополнительные санитарные мероприятия. После устранения аварийных ситуаций и проведения планово-профилактических работ централизованных систем горячего водоснабжения эпидемиологическая безопасность горячей воды определяется на соответствие нормативам по общим колиформным бактериям, Escherichia	Зав. производством, зам. по хозяйственной части школы		

	<p>При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами). При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется</p>	<p>соли, энтерококкам, общего микробного числа, Legionella pneumophila. проведение текущих косметических ремонтов</p>			<p>При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков рекомендуется осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях. Рекомендуется моечные и производственные ванны подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами). При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется</p>		
--	---	---	--	--	---	--	--

					<p>оборудование локтевых приводов.</p> <p>В целях обеспечения нормируемых параметров в предприятиях общественного питания рекомендуется предусматривать: забор воздуха для приточной вентиляции на высоте не менее 2 метров от поверхности земли или устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения предприятия питания воздуха до гигиенических нормативов.</p> <p>установленных для атмосферного воздуха;</p> <p>оборудование систем вентиляции производственных и мочных помещений отдельно от системы вентиляции складских помещений,</p> <p>предназначенных для хранения пищевой продукции и обеденных залов;</p> <p>организацию местной вытяжной вентиляции для удаления пара при технологических процессах изготовления блюд и для удаления мучной и сахарной пыли при осуществлении процессов просеивания муки и сахара (сахарной</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--



		<p>пудры).</p> <p>3.2. Отверстия вентиляционных систем рекомендуются закрывать мелкоячейстой сеткой или иными доступными средствами защиты. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.</p>				
3	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	<p>Состояние поверхности пола, стен и потолка</p>	<p>Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента<sup>7</sup>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания</p>	<p>Неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений, нарушена целостность поверхностей</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Письмо от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 СП 3.5.1378-03 СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21 ТРС 021/2011 MP2.3.6.0233-21</p>	<p>е ж е м е с я ч н о</p>
					<p>Проведение ремонта помещений</p>	<p>Директор школы Директор ООО «Покровская слобода»</p>

3	Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории	Заселенность грызунами и членистоногими	<p>без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, и использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.</p>	Наличие следов жизнедеятельности грызунов и	СанПиН 2.3/24.3590-20	2 Р а з В	Заклучение договора с аккредитованным	Мед.работни к Зав.производс твом
---	---	--	---	---	-----------------------	-----------------------	---------------------------------------	---

группами и членами	членство	членство	меры	учреждения
--------------------	----------	----------	------	------------

**11. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Саратовской области (территориальный отдел Управления):**

№	Аварийная ситуация	меры по устранению
1	- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.) – профилактические мероприятия: соблюдение требований Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;	Внутренне расследования причин Карантинные мероприятия Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
2	- каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия - профилактические мероприятия: соблюдение санитарных норм и правил, Федерального закона от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ;	Внутренне расследования причин Карантинные мероприятия Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
3	- отключение электроэнергии(более 4 часов) - профилактические мероприятия: решение вопроса о перемещении, хранении продукта или его утилизации;	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся продуктов Утилизация продуктов.
4	- возгорание (пожар) - профилактические мероприятия: исправные пожарные средства пожаротушения, договор с РО Госпожнадзора;	Вызов Госпожнадзора. Отключение электроэнергии
5	- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения - профилактические мероприятия: содержание исправном состоянии канализационной системы;	Приостановление деятельности. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	- авария в сетях холодного и горячего водоснабжения - профилактические мероприятия: содержание	Приостановление деятельности. Дополнительные санитарные мероприятия.

	<p>исправном состоянии системы водоснабжения, страхования имущества.</p>	<p>После устранения аварийных ситуаций и проведения планово-профилактических работ централизованных систем горячего водоснабжения эпидемиологическая безопасность горячей воды определяется на соответствие нормативам по общим колиформным бактериям, Escherichia coli, энтерококкам, общего микробного числа, Legionella pneumophila.</p>
7	<p>-неисправность холодильного оборудования</p>	<p>Приостановление деятельности. Дополнительные санитарные мероприятия. Ревизия хранившихся продуктов Утилизация продуктов.</p>

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

- инженерные системы и оборудование производственных помещений;
- пищевая продукция, упаковочные материалы контактирующие с пищевой продукцией;
- технологические процессы приготовления блюд, сырье;
- рабочие места.

**13. Перечень форм учета и отчетности:**

- 13.1 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 13.2 Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 13.3 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 13.4 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 13.5 Гигиенический журнал(сотрудники)
- 13.6 Журнал дезинфекции и обработки производственных помещений
- 13.7 Журнал учета прохождения медицинских осмотров
- 13.8 Журнал проведения ежедневных и генеральных уборок
- 13.8 Отчет о выполнении программы производственного контроля
- 13.9. Меню приготавливаемых блюд
- 13.10. Ведомость за рационом питания.
- 13.11. Личные медицинские книжки.
- 13.12. Технологические карты на все приготавливаемые блюда
- 13.13. Журнал-график проведения генеральных уборок
- 13.14. Книга жалоб и предложений.