

**Приморско-Ахтарск
2021**

Паспортные данные предприятия.

	Наименование юридического лица	ООО «Каньон»
	Юридический адрес	353860, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, д.101 «А»
	Фактический адрес	353860, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, д.101»А»
	Телефон, факс	
	Численность работающих	Согласно штатного расписания
	Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования	Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр эпидемиологии в Краснодарском крае»

Основной государственный регистрационный номер 1052326314127

Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе юридического лица ИНН/КПП 2347011517/234701001

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен(а):

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон от 19.12.1991г. № 2060-1 «Об охране окружающей природной среды».
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
- Постановлением Правительства РФ от 7 октября 2020 № 1612 «Об утверждении положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».
- Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, 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»
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- Методические рекомендации «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» МР 4.2.0220-20 от 4 декабря 2020г.
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний МУ 1-40/3805 от 11.11.91г.
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- Сборник рецептов – «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», составили: Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лапшина В.Т., Мальгина Р.М. и т.д. под редакцией Ф.Л. Марчука.
- Техничко-технологические карточки (ТТК)

2. Понятие и принципы ХАССП

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания и предупреждения этих рисков до их

реального проявления. Система ХАССП – документация внутреннего характера, имеющая внешнее проявление и нацелена на предотвращение рисков для здоровья общества.

Согласно положениям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Согласно ст.10 данного нормативного документа «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points — Анализ рисков и критические контрольные точки»), то есть анализ опасностей и управление ими в тех контрольных точках, которые будут найдены в цепочке от производителя до потребителя.

Основные принципы разработки системы менеджмента ХАССП.

Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП:

1.Проведение полного анализа рисков на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя (оргструктура, штат, перечень используемого сырья, ассортимент выпускаемой продукции – меню, ТТК, ТУ и пр., планировка помещений с расстановкой оборудования, перечень используемого оборудования, перечень ведущихся журналов, наличие программы производственного контроля). Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

2.Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или свести ее к нулю.

3.Установление критических пределов для контрольных точек, критериев, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4.Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля (установление системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора).

5.Разработка корректирующих действий, которые предпринимаются в случаях, когда наблюдение и инспекция свидетельствуют, что ситуация может выйти из-под контроля.

6. Установление процедур ведения учета и документации, в котором фиксируются нужные параметры.

7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

3. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.

Директор предприятия при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч.:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, принять меры по применению (использованию) такой продукции, исключая причинение вреда человеку, или ее уничтожение.
- проинформировать соответствующие службы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

4. Требования к помещениям, водоснабжению, канализации, вентиляции

4.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.2. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.3. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

4.4. 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.

4.5. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.6. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.7. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, 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.

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

5.1. Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для производства продукции общественного питания, должна соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5.2. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест

временного проживания, социальных, медицинских услуг должны соблюдаться следующие требования:

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом следующих требований.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24

7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания
детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих	30	35

	сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Таблица 3

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200

Фрукты	95	100	100	100
--------	----	-----	-----	-----

Таблица 4

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Таблица 5

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток,	150-180	180-200	180-200	180-200

напиток из шиповника, сок)				
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 6

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Таблица 7

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05

фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0
---------------	-----	-----	-----	-----

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 8.

Таблица 8

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 9

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Таблица 10.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97

		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300

Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		

5.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.5. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

5.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на

бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях. **5.7.** В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

5.8. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5.9. При реализации продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем - предприятием питания. При хранении и реализации должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

5.10. Продукция общественного питания, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

6.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

6.2. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

6.3. Кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

7. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

7.1 При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие общественного питания (предприятие питания) должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП, включая:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания;

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- определение контролируемых этапов технологических операций изготовления продукции общественного питания на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) продукции общественного питания, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) безопасной и качественной продукции общественного питания;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции общественного питания;
- соблюдение условий хранения и транспортирования (при необходимости) продукции общественного питания;
- содержание производственных участков, цехов и зон, складских и вспомогательных помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания, в состоянии, исключающем ее загрязнение;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания;
- 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) продукции общественного питания;
- прослеживаемость продукции общественного питания.

7.2 Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие общественного питания (предприятие питания) должно определить:

- количество продукции общественного питания, подлежащей реализации, с учетом сроков годности, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации продукции, не соответствующей требованиям безопасности;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов

и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, обработки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) продукции;

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

7.3 Изготовитель продукции общественного питания обязан осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства (изготовления) продукции от поступления сырья до реализации продукции в рамках утвержденных программ производственного контроля.

8. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

8.1. 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; сырье; моющие и дезинфицирующие средства.

Физические опасности:

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

8.2. 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.

8.2.1 **Приемка сырья** - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

8.2.2. **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с маркировкой, указанной производителем, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанными технико-технологическими картами (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд.

8.2.4 **Условия хранения** кулинарной продукции при раздаче.

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

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

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

8.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

9. Разработка системы мониторинга

9.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха».

9.2. Контроль температурного режима проводится во всех холодильных установках, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры в холодильном оборудовании».

9.3. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд (внешний вид, цвет, запах), температуру, при которой осуществлялась

выработка кулинарной продукции (показание температурного щупа пароконвектомата).

10. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пунктах 9.1 - 9.3, от установленных предельных значений.

10.1 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.

10.2. 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.

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

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

11.2. 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;

11.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

12. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения

острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

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

12.2 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).

12.3. Производственный контроль включает:

12.3.1. 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

12.3.2. 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.

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

12.3.4. Контроль за наличием сертификатов, декларации, свидетельств государственной регистрации, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

12.4. 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.

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

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

12.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет лицо, назначенное по приказу.

13. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

13.1. В соответствии с действующими нормативными документами, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции персонал цеха обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

13.2. Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

13.3. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

13.4. Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;
- периодические медицинские осмотры - при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;
- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

13.5 Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников отражен в Приложении № 1 к Приказу Минздрава России от 28.01.2021 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».

Лица, осуществляющие работы в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

13.6 В соответствии с Приложением № 1 к Приказу Минздрава России от 28.01.2021 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277), работники, указанные в таблице, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр неврологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям	Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки 1 раз в год	Рентгенография грудной клетки 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Осмотр акушером – гинекологом	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раза в год
Электрокардиография	Не реже 1 раза в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раза в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
УЗИ органов малого таза	Женщины

13.7 В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Минздрава России от 28.01.2021 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», к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- озена.

13.8 Кроме того, работникам предприятия **рекомендуется** проведение прививок:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита А;
- по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зоне.

13.9 Работники цеха проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз в год.

14. 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;
- получение неудовлетворительных результатов исследований выпускаемой продукции по показателям безопасности,
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Немедленно оповестить:

- Администрацию Приморско-Ахтарского района;
- Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком и Приморско-Ахтарском районах (г.Тимашевск, ул.Коммунальная, 3).

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в удвоенном количестве.

В случае изменений ассортимента, проведения реконструкции, изменения мощности производственная программа подлежит изменению и согласованию в установленном порядке.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения»
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения», принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся исследуемой продукции.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения,

- канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
 6. Заключение договоров с Тимашевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
 7. Иное.

15. Выполнение принципов ХАССП

15.1. Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

- качество выпускаемой пищевой продукции

15.2. 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.

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

15.4. Координатор выполняет следующие функции:

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

15.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

15.6. 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

15.7. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

16. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складском помещении);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП.

17. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в

отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- сырье, пищевые добавки, готовая продукция;
- технологические процессы;
- производственные и складские помещения;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

18. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со статьями 3, 24, 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000г. и Постановлением Правительства РФ от 7 октября 2020 № 1612 «Об утверждении положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».

19. Контроль за условиями труда работающих в организации общественного питания:

- измерения состояния микроклимата;
- измерения теплового излучения и индекса тепловой нагрузки.

Мероприятия по производственной программе выполняются в соответствии с приложением № 1 и № 2.

Организация лабораторных исследований и испытаний в соответствии с контрольными критическими точками и их обоснование дополнительно представлены отдельным приложением № 1 к программе производственного контроля.

Мероприятия по производственной программе выполняются в соответствии с приложением № 1 и № 2.

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность производственного контроля
	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение её должностными лицами и персоналом	Постоянно
1.	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество При поступлении поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении
1.2	Органолептические показатели	Каждая партия
2.	Контроль за условиями хранения и сроками годности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно
3.	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими карточками	Каждый технологический цикл производства
4.	Контроль качества и безопасности готовой продукции:	
4.1	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
5.	Контроль:	
5.1	обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
5.2	ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории предприятия	Постоянно
5.3	соблюдения технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
5.4	санитарно-технического состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	Постоянно
5.5	наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
5.6	наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
5.7	своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
5.8	проведение санитарных дней	Ежемесячно по графику
5.9	целостности электроламп, плафонов, термометров	Постоянно

6.	Контроль за охраной окружающей среды, условиями труда на производстве:	
6.1	проверка исправности осветительных приборов, мощности используемых ламп и их количество в производственных помещениях	1 раз в неделю
6.2	проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность) во всех производственных помещениях	ежедневно
6.3	Организация:	
6.3.1	планово - предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующем оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	По плану
6.3.2	ремонта и своевременной замены элементов освещения;	постоянно
6.4	проведение противогриппозных мероприятий: - соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях; - проведение вакцинации против гриппа сотрудникам предприятия.	постоянно
6.5	обеспечение, учёта выдачи специальной одежды, средств индивидуальной защиты в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации;	постоянно
6.6	контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременным пополнением;	постоянно
7.	контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: - медицинских осмотров; - гигиенической подготовки, аттестации;	при поступлении, в дальнейшем в соответствии с разделом 4 программы
8	контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды, организацией централизованной стирки санитарной одежды;	постоянно
9.	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	постоянно
10.	выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение;	постоянно
11.	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции:	
11.1	отсутствие грызунов;	1 раз в месяц
11.2	отсутствие членистоногих	2 раза в месяц
12.	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства, в том числе сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп;	постоянно
13.	контроль за ведением учетной документации	постоянно
14.	Контроль условий транспортировки сырья и	постоянно

	полуфабрикатов	
15.	Разработка программы производственного контроля	При изменении условий производства, номенклатуры выпускаемой продукции, нормативной документации
16.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю	
17.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками, указанными в предписаниях об устранении выявленных нарушений

Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, тара, руки персонала, сан-одежда персонала, сырые пищевые продукты: рыба, мясо, зелень) – 10 смывов 1 раз в год					+							
Готовая продукция: - физико-химические исследования на степень термической обработки (вторые блюда: рубленые мясные изделия, рыбные изделия) - 1 раз в квартал, - микробиологические исследования (салаты, вторые блюда, гарниры) готовой продукции – 1 раза в квартал			+			+			+		+	
Калорийность, пищевая ценность, выход (вес) блюд (суточный рацион) – 1 раз в год									+			
Контроль проводимой С-витаминации третьих блюд – 1 раз в полугодие				+					+			
Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте повара: 1. Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) – 2 раза в год (холодный и теплый период) в горячем цехе						+						+

<p>Исследование питьевой воды (микробиологические и органолептические показатели по сокращенной схеме) - из водопроводного крана в моечной кухонной посуде, производственных цехах (выборочно) - 2 раза в год, а также внепланово в случае аварийных ситуаций на предприятии</p>					+				+			
<p>Дезинфицирующие средства на содержанием действующих активных веществ – 2 раза в год</p>					+							+

В случае несоответствия образцов проб требованиям нормативной документации, осуществляется повторный отбор образцов в удвоенном количестве.