

« Утверждаю »

ИП Кивандов А.С.



А.С.Кивандов

01 Кивандов сентябрь 2022 г

ПРОГРАММА

по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе
принципов ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points)

Сеть школьных столовых

ИП Кивандов А.С..

наименование объекта, Ф.И.О. руководителя.

МБОУ СОШ (1,2,3,4,31,32,36,39,11,12,13,14,21,22,23,гимназия)

Местонахождение *

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Общие сведения об объектах
3. Организационные мероприятия
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
6. Ассортимент производимой продукции
7. Ассортимент реализуемой продукции промышленного производства
8. Перечень химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (Контрольные критические точки)
9. Перечень должностей работников подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке
10. Перечень осуществляемых организацией работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, декларированию
11. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы
13. Перечень форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в сети школьных столовых при оказании услуги по организации горячего питания Индивидуальным предпринимателем Панеш А.Ю.

1.2 Программа производственного контроля разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г №52-ФЗ, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

Программа устанавливает порядок выполнения требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и реализации, организации производственного контроля в сети школьных столовых Белореченского района при оказании услуги по организации горячего питания ИП Панеш А.Ю. с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и контрольных критических точек (Hazard Analysis Critical Control Points)).

При осуществлении процессов изготовления и реализации пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, в том числе:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления);

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического и холодильного оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) и реализацию пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) и реализации пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) 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) и реализации пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной и реализуемой пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в организации внедрены процедуры обеспечения безопасности в процессе изготовления и реализации пищевой продукции.

При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и точность технологического процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) и реализации пищевой продукции и проведения контроля в сети школьных столовых осуществляется ИП Панеш А.Ю. самостоятельно и с участием третьей стороны - аккредитованной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в сети школьных столовых:

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) и реализации к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) и реализации; показателей безопасности продовольственного сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

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

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) и реализации пищевой продукции;

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

Индивидуальным предпринимателем Панеш Алиной Юрьевной организовано ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) и реализации пищевой продукции на бумажных и электронных носителях информации.

В школьных столовых при оказании услуги по организации горячего питания запрещено принимать пищу работникам непосредственно в производственных помещениях.

Работники организаций общественного питания должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом МЗ РФ №29н от 28.01.2021г, профессиональную гигиеническую

подготовку и аттестацию, вакцинацию, установленные законодательством Российской Федерации и иметь личные медицинские книжки установленного образца.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) и реализацией пищевой продукции.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле по ходу технологического процесса и контроле конечного продукта на показатели безопасности и обеспечивает исполнение главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- 1 Проведение анализа рисков.
- 2 Определение критических контрольных точек (ККТ)
- 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.
- 4 Установление системы мониторинга ККТ.
- 5 Установление корректирующих действий.
- 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.
- 7 Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции в школьных столовых при оказании услуги по организации горячего питания Индивидуальным предпринимателем Федотовой А.Ю. является обеспечение соответствия выпускаемой и реализуемой пищевой продукции требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза и нормативных документов Российской Федерации.

2 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ

Полное наименование юридического лица: Индивидуальный предприниматель Панеш Алина Юрьевна

Юридический адрес: 352630, Краснодарский край, г.Белореченск, ул. Заводская д.12 кв. 4

Основным видом деятельности является «Деятельность предприятия общественного питания по прочим видам организации питания» (код по ОКВЭД 56.29).

Дополнительными видами деятельности являются «Услуги по перевозке продуктов питания», «Торговля оптовая пищевыми продуктами» (коды по ОКВЭД 46.31; 46.32; 46.32.3; 46.33; 46.36; 46.38; 49.4)

. Должности Зав-столовой - , должности повара -, должностях кухрабочих и раздатчиц. Медицинский осмотр проводятся по графику, специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты персонал обеспечен. Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции организованы и проводятся.

3 Организационные мероприятия

№ п/п	Показатели контроля	Нормативный документ	ответственный исполнитель /внутренний документ
1	Разработка и своевременная корректировка программы производственного контроля, в т.ч. лабораторного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г СП 1.1.1058 – 01	ИП Панеш А.Ю.
2	Заключение договоров	ГОСТ Р 53778-2010 СП 52.13330.2016 СП 118.13330.2012 СП 60.13330.2016 СП 30.13330.2016	ИП Панеш А.Ю.

3	Формирование базы нормативно-правовых документов в электронном виде и на бумажных носителях, оформление инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств на рабочих местах	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ИП Панеш А.Ю. Бухгалтер Зав-столовой
4	Обеспечить систематическое повышение квалификации сотрудников, в том числе при курсовом гигиеническом обучении и аттестации, проведении первичных, повторных, периодических инструктажей	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 30524-2013 Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 №229 Письмо МЗ РФ от 07.08.2000г №1100/2196- 0-117	ИП Панеш А.Ю. Зав-столовой
5	Обеспечить проведение производственного визуального контроля на всех объектах	Программа производственного контроля	ИП Панеш Шеф-повара объектов
6	Мониторинг (маркетинг) поставщиков по показателям: - репутация (положение на рынке товаров и услуг); - качество поставляемой продукции, наличие и достоверность товаро-сопроводительных документов; - форма оплаты поставок; - стабильность и своевременность поставок; - цена товара; - реакция поставщика на претензии (рекламации) - состояние транспорта для перевозки продовольственных товаров;	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ИП Панеш Зав-столовой объектов
7	Заключение договоров на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов по результатам мониторинга, контроль исполнения договоров	ФЗ № 129 от 08.08.2001 г ФЗ № 29 от 02.01.2000 г ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г	ИП Панеш А.Ю.
8	Заключение договоров с аккредитованной лабораторией для проведения лабораторных исследований в критических контрольных точках (ККТ) в соответствии с программой производственного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г СП 1.1.1058 – 01	ИП Панеш А.Ю.
9	Разработать и обеспечить использование в работе профессионально-должностные инструкции работников с учетом требований трудового законодательства, с учетом принципов ХАССП, что записывается в контроле конечного	ТК РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ ГОСТ 30524-2013 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа производственного контроля	ИП Панеш А.Ю.

	продукта и обеспечение исполнения принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек		
--	---	--	--

4 ПЕРЕЧЕНЬ

официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

3.1 Нормативная документация, регламентирующая проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий в организациях общественного питания:

- Федеральный закон № 129 от 08.08.2001 г «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»
- Федеральный закон № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Федеральный Закон № 2300-1 от 07.02.1992 г «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон «О Ветеринарии»
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 ««О безопасности молока и молочной продукции»
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям

деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 3.1/3.2.3146 – 13 «Общие требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями (СП 1.1.2193-07)
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией общественного питания детей в общеобразовательных организациях»
- Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания»
- Инструкция по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами (утв. Министерством здравоохранения РФ 18 февраля 1994 г № 06-15/1-15)
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987- 2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 32606-2013 «Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
- ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия»
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы» Общие технические условия.
- ГОСТ Р 55499-2013 «Продукты из мяса птицы» Общие технические условия
- ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в торговой сети. Технические условия»
- ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой сети» Технические условия
- ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия»
- ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный» Технические условия
- ГОСТ 28372-93 «Картофель свежий продовольственный» Руководство по хранению.
- ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая.» Технические условия
- ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий» Технические условия

- ГОСТ 32788-2014 «Кориандр свежий (кинза) – зелень» Технические условия

3.2 Нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность вырабатываемой продукции:

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г

3.3 Нормативная документация, регламентирующая соблюдение требований охраны окружающей среды:

- Федеральный закон от 01.01.2002 г № 7 – ФЗ «Об охране окружающей среды»

- Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

- 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»

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

3.4 Нормативная документация, регламентирующая соблюдение условий труда работающих:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ;

- Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» № 426-ФЗ от 28.12.2013 г.;

-Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС № 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12апреля 2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 № 29 Н «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»

- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

- Письмо МЗ РФ от 07.08.2000г №1100/2196-0-117

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий »;

- Руководство Р 2.2.2006-05 2 Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»

- ГОСТ Р 53778-2010 «Здания и сооружения. Правила обследования и мониторинга технического состояния»

- Свод правил СП 52.13330.2016 « Естественное и искусственное освещение». Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*

- Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009
- Свод правил СП 60.13330.2016 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003
- Свод правил СП 30.13330.2016 «СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий»
- ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК, нормы обеспечения, правила применения»

5 ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Функции
Индивидуальный предприниматель Панеш А.Ю.	1. Обеспечивает:
Директор школы	- наличие в организации на каждом объекте необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия на электронных или бумажных носителях;
	- заключение договоров на поставку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с организациями, имеющими право на осуществление такой деятельности, обеспечивающими условия хранения и транспортировки пищевых продуктов в соответствии с требованиями;
	- ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной и реализуемой пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции;
	- утверждение ассортимента на каждом объекте, наличие технологических документов на каждое изготавливаемое блюдо, включая утвержденную технологическую, технико-технологическую карту;
	- прослеживаемость пищевой продукции;
	- организацию производственного контроля, включая проведение лабораторных исследований;
	- документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
	- систематическое изучение и выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации, ведение журналов инструктажей персонала – первичных, повторных, внеплановых, периодических;
	- последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик,

	- прием на работу лиц, соответствующих требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации;
	- ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции, назначенными ответственными лицами на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;
	- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;
	- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
	- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, наличие термометров, гидрометров;
	- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки,
	- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения, организация их правильного хранения и использования, наличие инструкций на рабочих местах по их применению;
	- проведение мероприятий по дезинфекции,
	-наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работниками: наличие условий для раздельного хранения личной одежды (второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи) и санитарной одежды, обеспечение работников специальной одеждой в количестве 2 комплектов, организация стирки спецодежды, наличие условий для мытья рук;
	- использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов;
Зав-столовой	Обеспечивает:
	- производственную деятельность подчиненных;
	- рациональную организацию технологического процесса;
	- своевременную подачу заявок на продовольственное сырье и

	, прием пищевой продукции от поставщиков, оценка наличия маркировки и товаросопроводительной документации.
	- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации полуфабрикатов и готовых блюд;
	- соблюдение условий хранения, сроков реализации и соответствия по весу реализуемых пищевых продуктов как
	- выдачу продуктов повару для приготовления блюд и готовой продукции (бакалейные, гастрономические товары,
	- соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, своевременное изъятие из оборота посуды, инвентаря, пришедших в негодность - с отбитой эмалью, с трещинами,
	- ежедневное ведение необходимой технологической документации, ведение журналов учета температурного режима холодильного оборудования, параметров микроклимата в помещениях;
	- ежедневный опрос и осмотр работников на наличие признаков простудных заболеваний или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов кожи рук и открытых поверхностей тела с ведением
	- изучение отзывов и предложений потребителей;
	- соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, проводит бракераж готовой пищи;
	- организация и контроль проведения ежедневной влажной уборки и дезинфекции производственных и санитарно-
	- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного
	- соблюдение правил личной гигиены: раздельное хранение личной одежды (второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи) и санитарной одежды, исключение посещения туалета в санитарной одежде, тщательное мытье рук после посещения туалета и переходе от технологических

Повар	Обеспечивает:
	- соблюдение технологии приготовления и рецептуры блюд;
	- соблюдение поточности технологического процесса, исключая контакт сырых и готовых полуфактов;
	- проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции производственных и санитарно-бытовых помещений, проведение ежедневной обработки всей посуды и столовых приборов с применением дезинфицирующих средств (ручным способом), соблюдение инструкций по использованию
	- соблюдение правил личной гигиены: раздельное хранение личной одежды (второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи) и санитарной одежды, исключение

6 Примерное циклическое меню.

7 Ассортимент реализуемой продукции промышленного производства

№	Наименование изделий	Объем реализуемой продукции в смену	Температура хранения	НТД
1	Кондитерские изделия мучные с начинкой и без начинки в ассортименте	по количеству обучающихся	+20 ⁰ С	Товарно-сопроводительные документы поставщика
2	Бакалейные товары	по количеству обучающихся	+25 ⁰ С	Товарно-сопроводительные документы поставщика
3	Соки, напитки в потребительской упаковке	по количеству обучающихся	+25 ⁰ С	Товарно-сопроводительные документы поставщика

8 ПЕРЕЧЕНЬ

химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этапы контроля	Объект контроля Внутренний документ	Параметры контроля	Периодичность контроля , исполнитель	Нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая

				шая проведение оценки, исследований, испытаний и т.д.
Технологический контроль 1. Входной контроль - ККТ № 1 (риск вредного воздействия биологических факторов)	Специальный транспорт для транспортировки сырья, пищевых продуктов, материалов -	1) Санитарное состояние транспорта - Соблюдение правил товарного соседства и температурного режима при транспортировке - Наличие сведений о проведении дезинфекции транспорта - Наличие ЛМК водителя – экспедитора с отметкой о пройденном медосмотре, гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации - Наличие спецодежды водителя-экспедитора для погрузочно-разгрузочных работ	Каждая поставка	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013
	Продовольственное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, кухонная посуда, инвентарь, столовая посуда, столовые приборы, вспомогательные и упаковочные материалы Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Входной контроль поступающего сырья и материалов)	2) Наличие и состояние транспортной тары, маркировки транспортной тары и потребительской упаковки, 3) Прослеживаемость продукции, наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность. 4) Органолептическая оценка	Каждая партия, ежедневно, Зав-столовой	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ФЗ от 02.01.2000г. №29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ЕСТ № 299 от 28.05.2010 г СП 2.3/2.4.3590-20

<p>2 Контроль на этапе хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Продовольственное сырье и пищевые продукты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков годности; - правильность размещения на стеллажах складских помещений или на полках холодильного оборудования; - товарное соседство; - температурно-влажностный режим складских помещений, температурный режим холодильного оборудования - по данным контрольно-измерительных приборов; - соблюдение условий хранения, установленных производителем; - порядок передачи сырья и пищевых продуктов в производство 	<p>2 раза в день Зав-столовой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31984-2012</p>
<p>2.1 Хранение бакалейной группы товаров ККТ № 2.1 (риск вредного воздействия биологических факторов)</p>	<p>Крупы, бобовые, макаронные изделия, кондитерские изделия, соль, сахар, специи</p> <p>Журнал температуры и влажности в складских помещениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие маркировки и упаковки - отсутствие амбарных вредителей -отсутствие следов загрязнения выделениями мышевидных грызунов - температурно-влажностный режим хранения (температура воздуха не более 25⁰С, относительная влажность не более 75%), наличие гигрометров - соблюдение сроков хранения 	<p>2 раза в день Зав-столовой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31984-2012</p>
<p>2.2 Хранение картофеля, овощей и фруктов (риск вредного воздействия биологических факторов) ККТ № 2.2</p>	<p>Картофель, овощи сырые, овощи квашеные, фрукты, зелень</p> <p>Журнал температуры и влажности в складских помещениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - температурно-влажностный режим хранения (температура воздуха, относительная влажность в соответствии с требованиями изготовителя, наличие гигрометров - наличие продукции с признаками гнили, порчи -отсутствие следов загрязнения выделениями мышевидных грызунов 	<p>2 раза в день Зав-столовой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31984-2012</p>

<p>2.3 Хранение охлажденного мясного сырья, молочной продукции (риск вредного воздействия биологических факторов) ККТ № 2.3</p>	<p>Мясо охлажденное говядина, мясные полуфабрикаты, мясо птицы, молоко и молочная продукция</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие маркировки и упаковки - температурный режим хранения, наличие термометров в холодильном оборудовании - соблюдение условий и сроков хранения в соответствии с требованиями изготовителя - соблюдение товарного соседства 	<p>2 раза в день Зав-столовой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31984-2012</p>
<p>2.4 Хранение замороженного мясного сырья, рыбы (риск вредного воздействия биологических факторов) ККТ № 2.4</p>	<p>Мясо замороженное, рыба мороженая, масло сливочное</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие маркировки и упаковки - температурный режим хранения, наличие термометров в холодильном оборудовании - соблюдение условий и сроков хранения в соответствии с требованиями изготовителя - соблюдение товарного соседства 	<p>2 раза в день Зав-столовой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31984-2012</p>

<p>3.Операционный контроль – контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции</p> <p>ККТ № 3 (ККТ № 3.1 ККТ № 3.2 ККТ № 3.3 К.К.Т № 3.4 К.К.Т. № 3.5 ККТ № 3.6 ККТ № 3.7 ККТ № 3.8 К.К.Т № 3.9 К.К.Т. № 3.10 ККТ № 3.11 ККТ № 3.12 К.К.Т № 3.13 К.К.Т. № 3.14) (риск вредного воздействия биологических факторов)</p> <p>ККТ № 4 (риск вредного воздействия химического фактора)</p>	<p>Кулинарные изделия</p> <p>Технологические карты на продукцию общественного питания</p> <p>Технологические инструкции по производству продукции общественного питания</p>	<p>1. Соблюдение требований технологии производства и соблюдения рецептур.</p> <p>Выбор последовательности и точности технологических операций с целью исключения загрязнения сырья и готовой продукции, обеспечения химической, биологической и физической безопасности.</p> <p>1.1. Контролируемые этапы производства кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемка сырья со склада - прослеживаемость продукции - дефростация замороженного сырья (мясо, рыба) - дефростация полуфабрикатов высокой степени готовности - подготовка и очистка картофеля, корнеплодов и других овощей, предназначенных для варки - подготовка овощей, зелени, фруктов, предназначенных для приготовления блюд без последующей термической обработки или выдаче в натуральном виде - изготовление салатов - приготовление овощной начинки -приготовление мясной начинки -приготовление соусов - приготовление блюд согласно рецептуры и технологической карты - температурный режим, время и способ приготовления готового блюда (варка, запекание и пр.) - проведение С-витаминизации блюд - отбор и хранение суточной пробы - порционирование и подача блюда (соблюдение температуры и времени хранения готового блюда). - порционирование кисломолочных продуктов 	<p>Постоянно Зав- столовой</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20 ЕСТ№299 от 28.05.2010г ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012 ГОСТ 31987-2012</p>
---	---	---	--	---

		1.2 Документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	Ежедневно шеф-повар	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
		1.3. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях подтверждающей соответствие произведенной продукции установленным требованиям.	Постоянно Зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
4. Приемочный контроль – контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации ККТ № 5 (риск вредного воздействия биологических и физических факторов)	Кулинарные изделия Технологические карты на продукцию общественного питания Технологические инструкции по производству продукции общественного питания Журнал бракеража готовой пищевой продукции	1. Соблюдение требований к отпуску кулинарных изделий: температурные режимы при реализации, срок реализации готовых блюд 1.1 Органолептические показатели: - вкус, запах, внешний вид консистенция готового продукта 1.2 Соответствие массы блюда/изделия, соответствие рецептуре 1.3 Соблюдение температуры при подаче блюд в обеденный зал	Каждая партия Каждое блюдо Зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 30390-2013 ГОСТ 31986-2012 Технологические карты
5. Утилизация пищевых продуктов (при наличии оснований) и отходов ККТ № 6 (риск вредного воздействия биологических факторов)		1. Соблюдение требований к процессам утилизации пищевой продукции (при наличии оснований), сбора, хранения и утилизации отходов	Постоянно Зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 30390-2013
6. Технологическое и холодильное оборудование	Журналы учета температурного режима холодильного оборудования	1. Контроль за исправностью и функционированием технологического и холодильного оборудования. - наличие оборудования, его исправность - наличие и исправность контрольно-измерительных приборов	Ежедневно Зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

7. Производственные помещения	График генеральной уборки	1. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря в состоянии, исключая загрязнение продукции, контроль состояния стен, потолков, полов, оконных и дверных проемов.	1 раз в месяц ИП Панешин А.Ю. заведующей	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012
8. Водоснабжение	Акт готовности к новому учебному году	Функционирование системы холодного и горячего водоснабжения, обеспеченность водой, наличие (отсутствие) перебоев подачи воды, соответствие качества воды гигиеническим требованиям по органолептическим показателям, температура горячей воды	1 раз в год и постоянно администрация школ	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012 СП 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21
9. Система канализования	Акт готовности к новому учебному году Акт ревизии инженерных сетей (системы канализования)	Функционирование канализационной системы, наличие воздушных разрывов, наличие (отсутствие) порывов и аварий на канализационной системе	1 раз в год и постоянно администрация школ	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012 СП 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21
10. Система вентиляции	Акт готовности к новому учебному году Акт ревизии вентиляционной системы	Состояние вентиляционных решеток, своевременность проведения работ по очистке вентиляционных систем	1 раз в год и постоянно администрация школ	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012 СП 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21
11. Система естественного и искусственного освещения	Акт готовности к новому учебному году	Состояние оконных проемов, качество мытья окон, засчетывание Наличие светозащитной арматуры на светильниках Уровень освещенности на рабочих местах	постоянно администрация школ	СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012 СП 2.1.3678-20 СанПиН 1.2.3685-21

12.Оборудование, инвентарь, посуда, тара	Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность	-оснащенность, наличие необходимого количества инвентаря, посуды, тары -соблюдение требований уборки, мойки, дезинфекции -наличие инструкции о правилах мытья и дезинфекции, соблюдение заданной концентрации -наличие и соблюдение маркировки эффективность мытья и дезинфекции посуды, инвентаря	1 раз в год и постоянно ИП Федотова А.Ю. зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012
13. Моющие и дезинфицирующие средства	Журнал учета поступления и расходования дезинфицирующих средств	1. Выбор способов, периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к использованию в предприятиях общественного питания - хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств, в условиях, исключающих загрязнение ими пищевых продуктов (в отдельных помещениях, маркированной таре)	Постоянно зав-столовой	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 3.5.1378-03 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 31984-2012
14.Белье (спецодежда, полотенца)	Журнал выдачи спецодежды и СИЗ	Соблюдение технологии стирки		СП 2.3/2.4.3590-20
15. Дератизационные работы	Договор на проведение дератизационных работ Акты выполненных работ	Контроль своевременности проводимых обработок Инструкции по использованию применяемых средств	ежемесячно и по необходимости специализированная организация	СП 3.5.3.3223-14

16. Дезинсекционные работы	<p>Договор на проведение дезинсекционных работ</p> <p>Акты выполненных работ</p> <p>Инструкции по использованию применяемых средств</p>	<p>Контроль своевременности проводимых обработок</p> <p>Правильность применения приманок</p> <p>Наличие на приманочных станциях предупреждающих надписей «Яд! Опасно»</p> <p>Наличие синантропных насекомых (тараканов, мух)</p> <p>Контроль численности синантропных насекомых (тараканов, мух)</p>	<p>ежемесячно и по необходимости специализированная организация</p>	<p>СП 3.5.3.3223-14</p>
17. Персонал	<p>Личные медицинские книжки</p> <p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p>	<p>Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции</p> <p>-предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры</p> <p>-гигиеническое обучение и аттестация</p> <p>-опрос о наличии признаков инфекционного заболевания, осмотр открытых участков кожи с записью в журнал</p> <p>- наличие достаточного количества специальной и санитарной одежды и СИЗ</p> <p>-наличие средств для мытья и дезинфекции рук</p> <p>-наличие аптечки первой помощи</p> <p>-контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом</p>	<p>ИП Панеш А.Ю.</p> <p>при поступлении и в дальнейшем 1 раз в год</p> <p>ежедневно</p>	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ГОСТ 30524-2013</p> <p>Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29 Н</p> <p>Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 №229</p>
18. Территория	<p>Акт готовности к новому учебному году</p>	<p>Состояние подъездных путей, наличие и состояние площадки для мусоросборников, уборка территории, дезинфекция контейнерной площадки</p>	<p>администрация школ постоянно</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21</p>

19. Условия труда	Договор с аккредитованной лабораторией Протоколы лабораторных исследований	Проведение инструментальных исследований и измерение вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: -микроклимат (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый период года) по договору с аккредитованной лабораторией	СП 2.2.3670-20 Р 2.2.2006-05 СП 1.1.1058 – 01 СанПиН 2.2.4.548 - 96
	Договор с аккредитованной лабораторией Протоколы лабораторных исследований	- естественная и искусственная освещенность	1 раз в год по договору с аккредитованной лабораторией	СП 2.2.3670-20 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 - 03 СП 1.1.1058 – 01
	Договор на проведение СОУТ Отчет о проведении специальной оценки условий труда	Физиологоэргонетрические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статистические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)	При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При специальной оценке условий труда	ФЗ №426 от 28.12.2013г. Р 2.2.2006 - 05
		Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала: наличие шкафов для личной и санитарной одежды персонала, наличие раковин для мытья рук, оборудованных смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья, наличие санитарной одежды светлых тонов, использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов. Наличие туалета для персонала, наличие условий для приема пищи	постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20
20. Производственный лабораторный контроль	Договор с аккредитованной лабораторией Протоколы лабораторных исследований	Смывы на БГКП 10 шт – (каждый объект) Готовые блюда 2 пробы (каждый объект) - Микробиологические показатели	1 раз в год 1 раз в квартал 6 проб в год	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058 – 01 ТР ТС 021/2011

- за условиями труда	1. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров 2. Соблюдение сроков вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации 3. Профессионально-гигиеническое обучение работников 4. Специальная оценка условий труда
- за соблюдением условий охраны окружающей среды	Сбор, хранение, утилизация ТБО, опасных отходов (люминисцентные лампы, отработанные масла, аккумуляторы), утилизация пищевых отходов

11 ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

1. Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
4. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.
5. Приостановление эксплуатации объекта и изменение формы собственности

12 ПЕРЕЧЕНЬ

форм учета и отчетности, установленной в организации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических норм и правил

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Журнал «Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях»
3. Технологические карты
4. Протоколы лабораторных исследований:
- готовой кулинарной продукции
5. Гигиенический журнал (сотрудники)
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
10. Журнал витаминизации.
11. Журнал учета выдачи масок и перчаток.

Формы учетной документации

1. Журнал учета мероприятий по контролю.

№ №	Наименование органа государственного контроля	Дата, время	Правовые основания	Цели, задачи и предмет мероприятий по контролю	Выявленные нарушения
-----	---	-------------	--------------------	--	----------------------

1	2	3	4	5	6
Протоколы, предписания		Ф.и.о. осуществившего мероприятия по контролю			Подпись лица осуществляющего мероприятия по контролю
7		8			9

2. Журнал «Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях»

№ №	дата	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь Объекта (кв.м)	Наименование Дезсредства, Концентрация	Количество израсходованного препарата (кг, л)	Ф.И.О., подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ
1	2	3	4	5	6	7

3. Технологические карты

Продукт	Масса, г Брутто, нетто	Химический состав, г калорийность, ккал
---------	---------------------------	--

4. Протоколы лабораторных исследований (папка):

- готовой кулинарной продукции
- смывов,

Приложение А
(рекомендуемое)

Примерный образец технологической карты

наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта N _____ Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации(1)
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности(2): белки -....., жиры -....., углеводы -....., калорийность -.....					
(1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
(2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подпись:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение № 3

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни. (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					6
		1	2	3	4	5	

Приложение № 4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение N 5

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

9 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступлен или пищевая продукция	Наименование	Фасовка	Дата выработки	изготовитель	поставщик	количества поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждаюшего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
							(декларация о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)					