

ПРОЦЕДУРА АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ И ВЫБОР
КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

1. Принципы ХАССП

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа опасностей.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

2. Термины, определения и сокращения

Термины и определения, использованные в настоящей программе
ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции: Биологическое, химическое или физическое вещество (агент), содержащееся в пищевой продукции, которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

Мероприятие по управлению: Действие или операция, которые необходимо использовать для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня

Предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление опасностью: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависимых в принятии решений.

Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Обозначения и сокращения

система ХАССП	Программа обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
ППК	Программа производственного контроля
ППМ	Программа предварительных мероприятий
ККТ	критическая контрольная точка

группа ХАССП	рабочая группа безопасности пищевой продукции
НД	нормативная документация
ТР ТС	технический регламент Таможенного союза
ГОСТ Р ГОСТ	государственный стандарт РФ межгосударственный стандарт
СП СанПиН	санитарно-эпидемиологические правила санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
Ж	журнал
ТК	Технологические карты
ТТК	Технико-технологические карты

4. Приказ № ___ от 17.08.2021 о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП имеется.

5. Пищевое сырье, ингредиенты и материалы

Используемое при приготовлении блюд и продукции в пищеблоке сырье, ингредиенты и материалы, их характеристики, нормативные документы на них указаны в спецификации на сырье, продукты и материалы.

6. Описание производимой пищевой продукции

Описание производимой продукции, блюд имеется в спецификации на готовую продукцию, в технологических и технико-технологических картах на соответствующие виды блюд и продукции.

7. Анализ Опасностей

Рабочей группой ХАССП проведен анализ опасностей и выбор критических контрольных точек (ККТ).

Группа ХАССП выявила и оценила все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические, физические и аллергены, и выявила все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах в пищеблоке БДОУ МО Динской район «Детский сад № 4».

Группа ХАССП идентифицировала и документально представила все опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, которые возможны для данного типа продукции, типа процесса и фактически имеющихся средств. Идентификацию была проведена основываясь на:

- предварительно полученной информации и собранных данных;
- опыте работы;
- внешней информации, включая, насколько это возможно, эпидемиологические данные и другие исторические сведения;
- информации, которая получена на этапах цепи создания пищевой продукции, в отношении опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и которая может быть уместна для обеспечения безопасности конечной продукции, промежуточной продукции и пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу.

Установлено на каких этапах (начиная с приемки сырьевых материалов, переработки и распределения) может быть внесена опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции.

При идентификации опасностей принималось во внимание:

- предшествующие и последующие стадии (операции);
- оборудование, используемое в процессе, применяемые виды энергии/услуг и окружающую обстановку;
- предшествующие и последующие этапы цепи создания пищевой продукции.

Для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, определен приемлемый уровень этой опасности.

При определении уровня опасностей были приняты во внимание требования, установленные законодательством и органами государственного управления, требования к безопасности пищевой продукции, установленные потребителями, предусмотренное использование данной продукции потребителем.

8. Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей):

- 1) Микробиологические — большинство патогенных бактерий, плесени, вирусы.
- 2) Химические — химические вещества, консерванты (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.)
- 3) Физические — агенты, причиняющие физический вред потребителю (стекло, пластмасса, любые посторонние включения).
- 4) Аллергены - все ингредиенты в выпускаемой продукции, способные вызвать пищевую аллергию.

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика
1) Микробиологические опасности		
1.1.	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.2.	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63- 75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, pH от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
1.3.	Кишечная палочка (E.coli), E.CoIi0157:H7	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°С и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

4) Аллергены

Перечень аллергенов, используемых при изготовлении продукции общественного питания (в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

1. Яйца и продукты их переработки
2. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
3. Орехи и продукты их переработки
4. Арахис и продукты его переработки
5. Кунжут
6. Мука, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
7. Сельдерей и продукты его переработки.
8. Рыба и продукты ее переработки
9. Соя и продукты ее переработки
10. Диоксид серы и сульфиты
11. Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки

Продукты, содержащие скрытый глютен

- Мясные консервы
- Овощи и овощные консервы, в которые добавлены пшеничная или овсяная мука, ячмень
- Томатные пасты
- Сыры
- Какао-смеси
- Какао
- Гранулированный чай

9. Методика анализа риска проводится по диаграмме (см. рисунок 1).

Исходя из практического опыта проведена оценка **вероятности** реализации на предприятии опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически, равна 0, маловероятно (например, 1 раз в несколько лет);
- 2 – незначительная, (1 раз в год или реже);
- 3 – значительная, (1 раз в полгода и реже);
- 4 – высокая (еженедельно).

Также экспертным путем группа оценила **тяжесть** последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 - легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 - тяжелое: серьёзные нарушения, повлекшие госпитализацию.

4 - критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или к смертельному (летальному) исходу.

Риск по каждому потенциальному опасному фактору для каждой группы производимой продукции оценивался в соответствии с диаграммой (рисунок 1). Результаты анализа рисков представлены в таблицах 4-16.

Анализ рисков по диаграмме

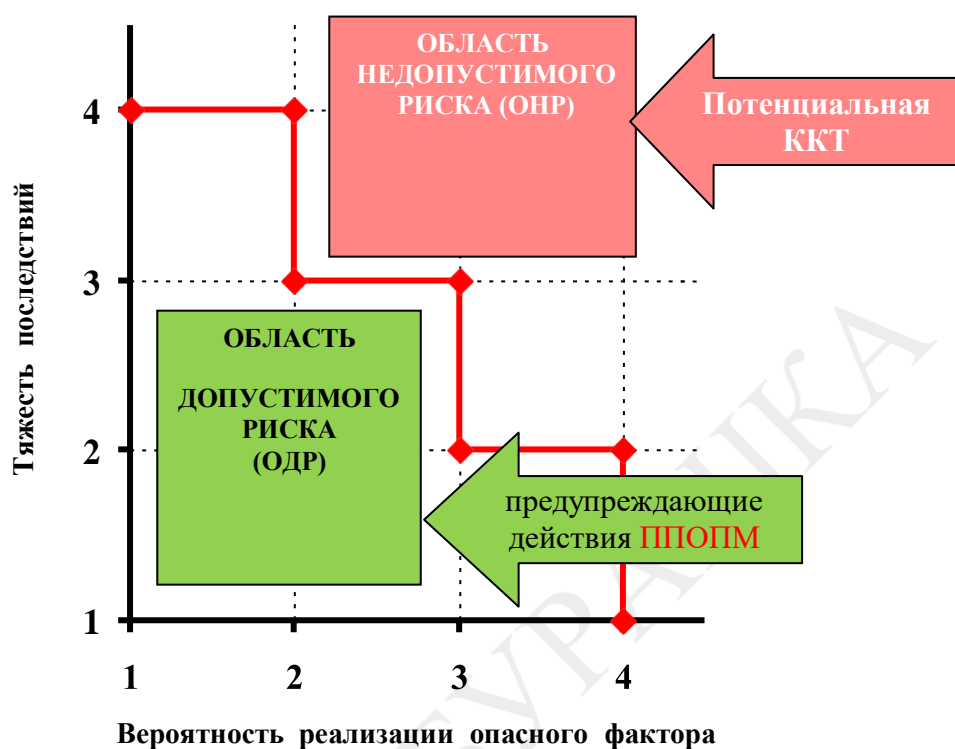


Рисунок 1

ОДР – область допустимого риска

ОНР – область недопустимого риска

Статус риска: У – учитываемый; Н/У - не учитываемый; К - критичный

дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

Применение дерева принятия решений должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: в производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Члены рабочей группы должны использовать дерево принятия решений в описанной ниже последовательности, но при этом руководствуясь здравым смыслом. Следует отметить, что этот метод не может применяться во всех ситуациях, могут использоваться и другие методы.

Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору. На рисунке 3 изображено дерево принятия решений для анализа опасностей процесса, а далее приведены пояснения хода логических рассуждений.

Критические контрольные точки (ККТ) определены с помощью алгоритма выбора ККТ (дерево принятия решения) (рисунок 2):

Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент -

Алгоритм выбора ККТ (дерево принятия решения)

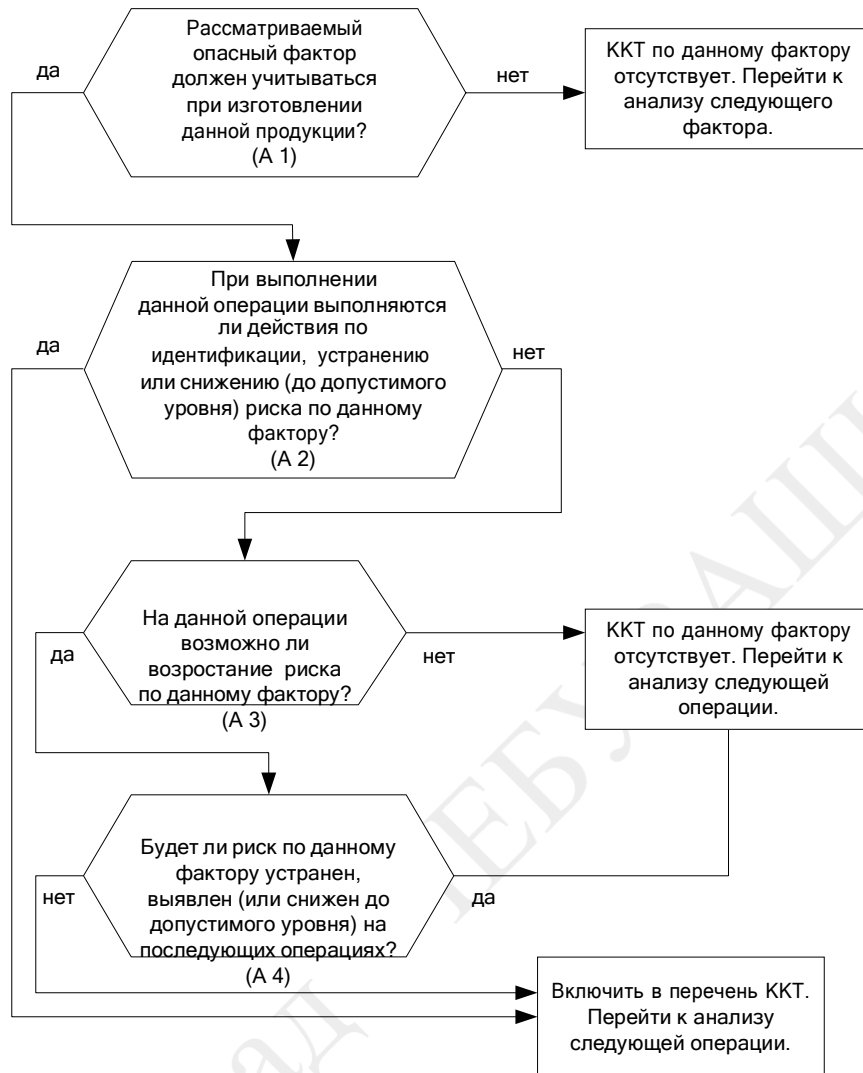


Рисунок 2. Дерево принятия решений по критическим контрольным точкам процесса

Вопрос 1. Рассматриваемый опасный фактор должен учитываться при данной технологической операции?

Ответ на этот вопрос, должны решить будем ли мы рассматриваться этот фактор как ККТ или нет. Относиться данный опасный фактор к этой технологической операции и может ли он возникнуть на этом этапе. Если нет, то это не будет являться контрольной точкой и переходим к следующей опасности, если да, то переходим к 2 вопросу.

Вопрос 2. При данной операции выполняется ли действие по идентификации, устранению или снижению до допустимого уровня риска по данному фактору?

Отвечая на этот вопрос, группа ХАССП должна учесть технические показатели продукта и процесса. Ключевым моментом в решении этого вопроса является то, что здесь рассматривается именно шаг процесса, а не мера контроля.

Если члены группы неверно рассматривают меру контроля, то это приводит к установлению не нужной критической контрольной точки. Этот вопрос был составлен для определения шагов процесса, с помощью которых возможно управление определенными видами опасности. Смысл вопроса заключается в выявлении того, связан ли данный этап непосредственно с уничтожением опасности.

Если группа считает, что ответ должен быть положительным, и на данном этапе

существует критическая контрольная точка. После этого следует начать отвечать на вопросы

дерева принятия решений сначала для следующего этапа процесса. Если ответ на этот вопрос отрицательный, группе следует перейти к вопросу 3.

Вопрос 3. На данной операции возможно ли возрастание риска по данному фактору?

Группа ХАССП должна использовать данные из технологической диаграммы и информацию, полученную при изучении производственной линии, чтобы определить, не может ли изучаемый опасный фактор находиться в производственной среде (например, персонал, оборудование, стены, полы, система канализации, сырье), которая в этом случае способна вызвать загрязнение продукта.

Если ответ на вопрос 3 отрицательный, на данном этапе не существует критических точек, и необходимо вернуться к началу дерева принятия решений для исследования следующей опасности на следующем этапе процесса.

Если ответ на вопрос 3 положительный, следует перейти к вопросу 4.

Вопрос 4. Будет ли риск по данному фактору устранен или снижен до допустимого уровня на следующих операциях?

Здесь группа ХАССП должна рассмотреть все следующие этапы производственной диаграммы, а также приготовление продукта потребителем и определить, устранит ли один из них опасный фактор или сведет возможность его возникновения до допустимого уровня. Таким образом, это минимизирует число этапов процесса, которые являются критическими контрольными точками, и подлежат контролю для обеспечения безопасности изделия. Если ответ на вопрос положительный, то данный этап процесса не является критической контрольной точкой, и не будет учитываться в последующих действиях, и группа должна перейти к анализу следующего этапа процесса.

Если ответ на этот вопрос отрицательный, то данный этап процесса является критической контрольной точкой для рассматриваемой опасности.

Таким образом, необходимо продолжать работать с деревом принятия решений для анализа всех опасностей на каждом этапе процесса до тех пор, пока не будут определены все критические контрольные точки.

Ответы на вопросы дерева принятия решений необходимо фиксировать, причем повторное рассмотрение вопросов для тех же самых опасностей в случае, если не были внесены какие-либо изменения, должны давать аналогичные ответы.

С целью сокращения количества критических контрольных точек без ущерба для обеспечения безопасности к ним не следует относить точки, для которых выполняются условия предупреждающих воздействий, которые осуществляются систематически в плановом порядке и регламентированы в Санитарных правилах и нормах, в системе технического обслуживания и ремонта оборудования, в процедурах системы качества. Выполнение предупреждающих воздействий, не относящихся к контрольным точкам, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

ПРИЛОЖЕНИЕ №11
к разделу №6.1
«Программы производственного контроля»

Блок-схемы производства пищевой продукции

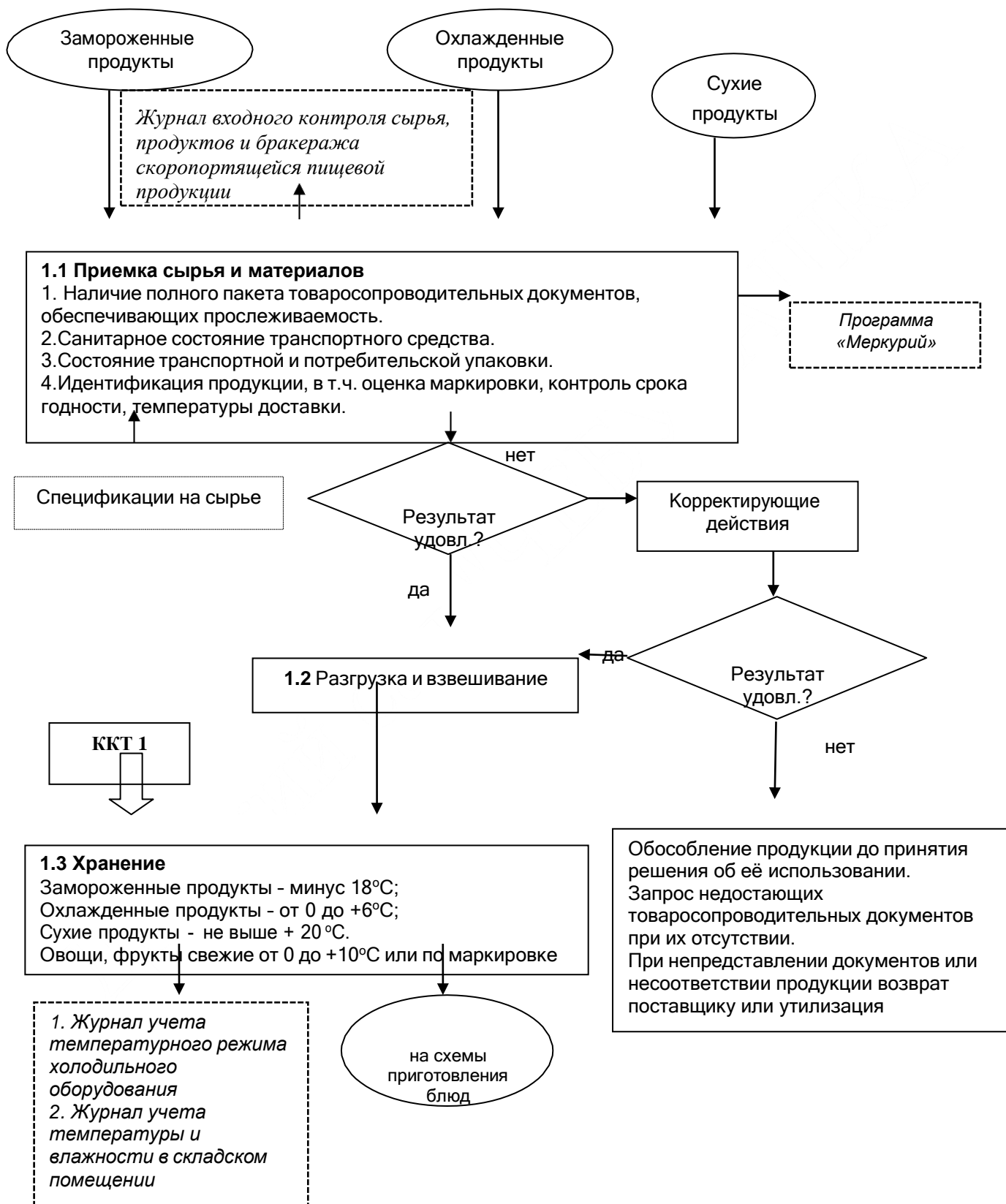
Группой ХАССП разработаны обобщенные блок-схемы (технологические схемы) производства пищевой продукции. Они являются основой для проведения анализа опасностей на каждой стадии технологического процесса, содержат последовательные этапы процессов изготовления блюд и продукции.

Перечень технологических блок-схем производства пищевой продукции:

1. Блок-схема № 1 - Входной контроль.
2. Блок-схема № 2 – Подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов)
3. Блок-схема № 3– Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц
4. Блок-схема № 4 – Приготовление салатов и бутербродов
5. Блок-схема № 5 – Приготовление супов
6. Блок-схема № 6 – Приготовление блюд из круп: каши молочные
7. Блок-схема № 7 - Приготовление гарниров, блюд из овощей
8. Блок-схема № 8 – Приготовление блюд из мяса, мяса птицы
9. Блок-схема № 9 – Приготовление блюд из рыбы
10. Блок-схема № 10 – Приготовление соусов
11. Блок-схема № 11 - Приготовление напитков
12. Блок-схема № 12 - Приготовление блюд из творога
13. Блок-схема № 13 - Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

Блок-схема № 1

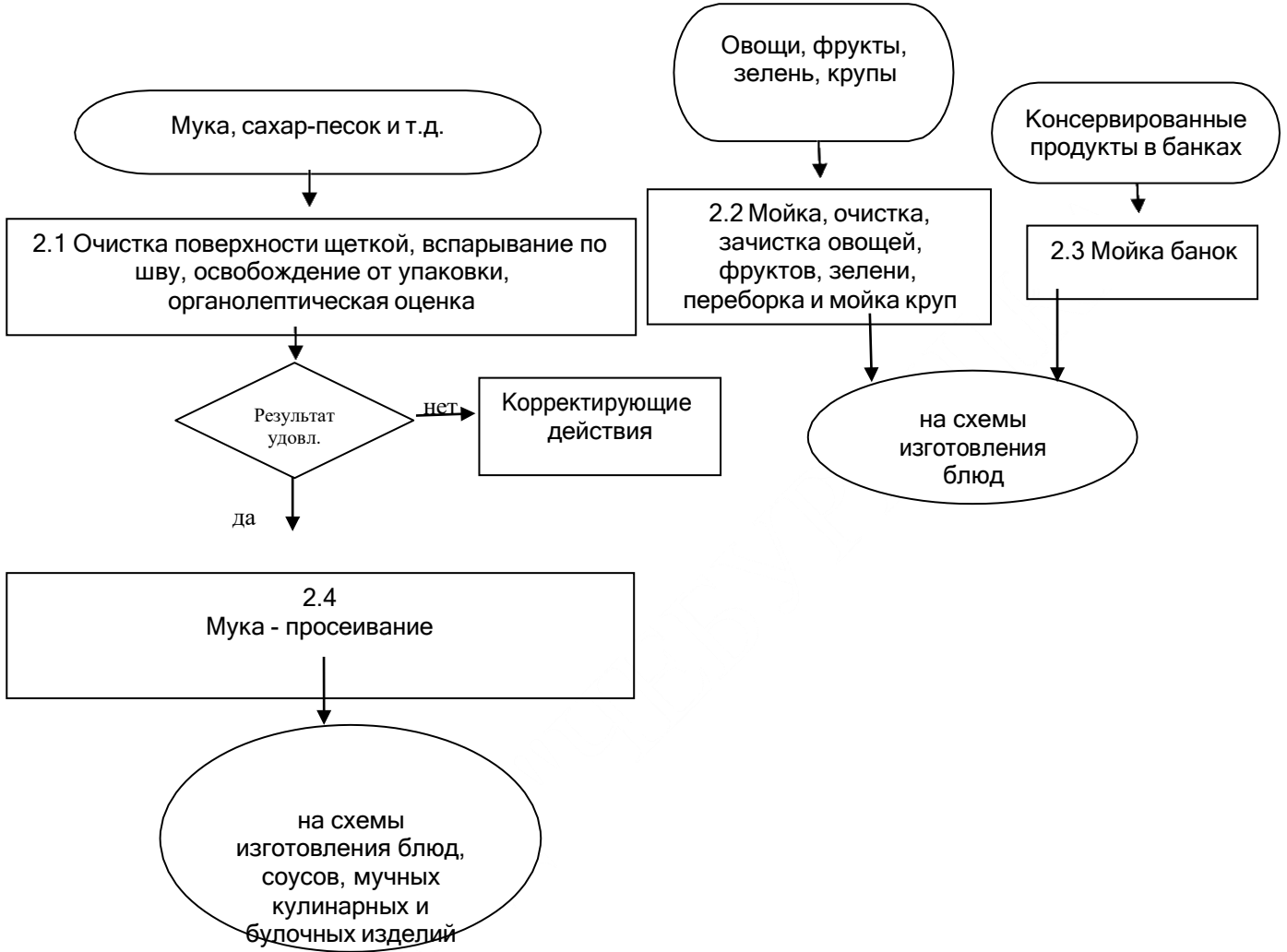
Входной контроль



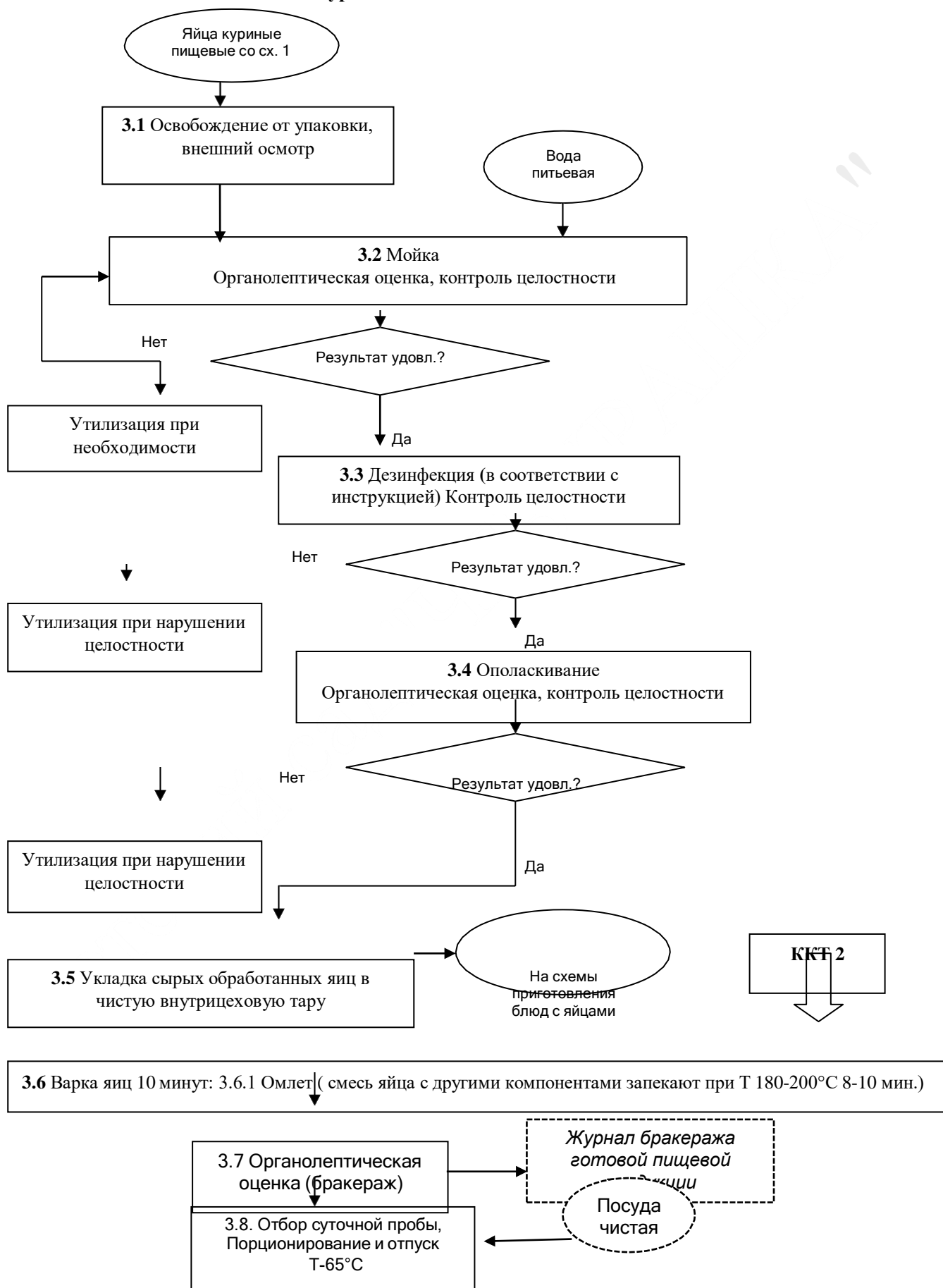
Блок–схема № 2

Подготовка сырья

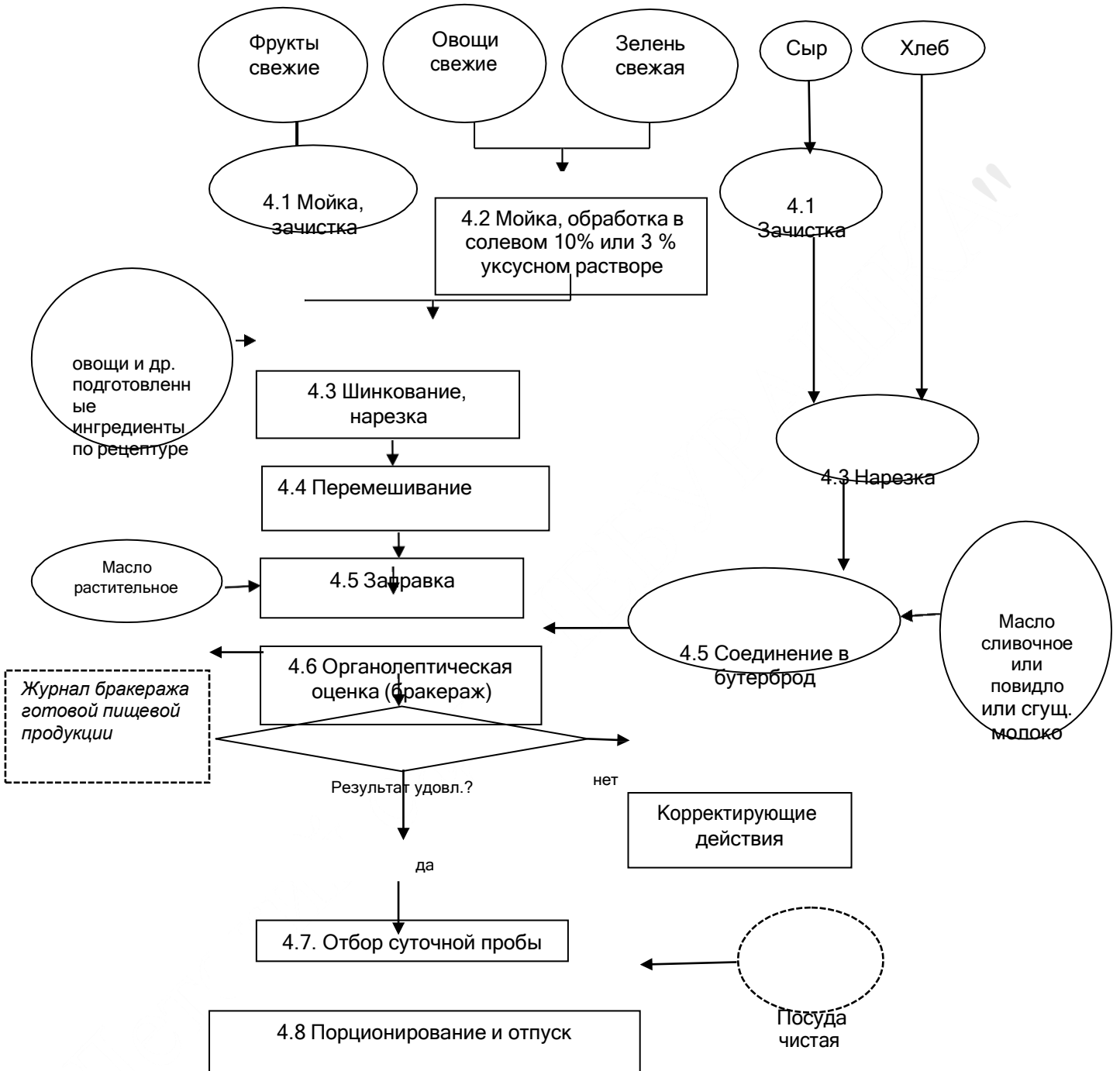
(сыпучих продуктов, овощей, фруктов, консервов и т.д.)



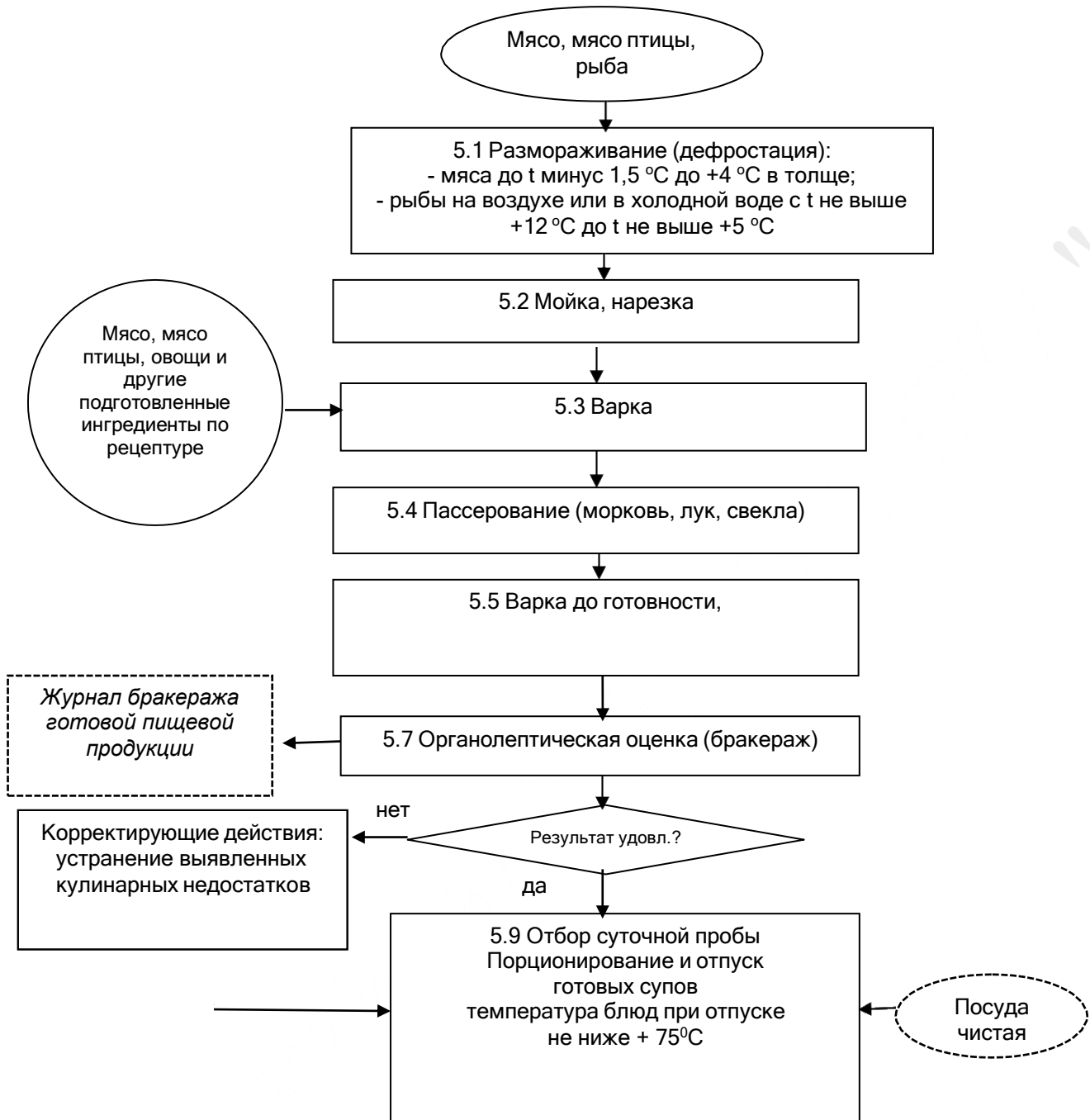
Блок-схема № 3
Подготовка яиц куриных пищевых и изготовление блюд из яиц



**Блок-схеме № 4
Приготовление салатов и бутербродов**

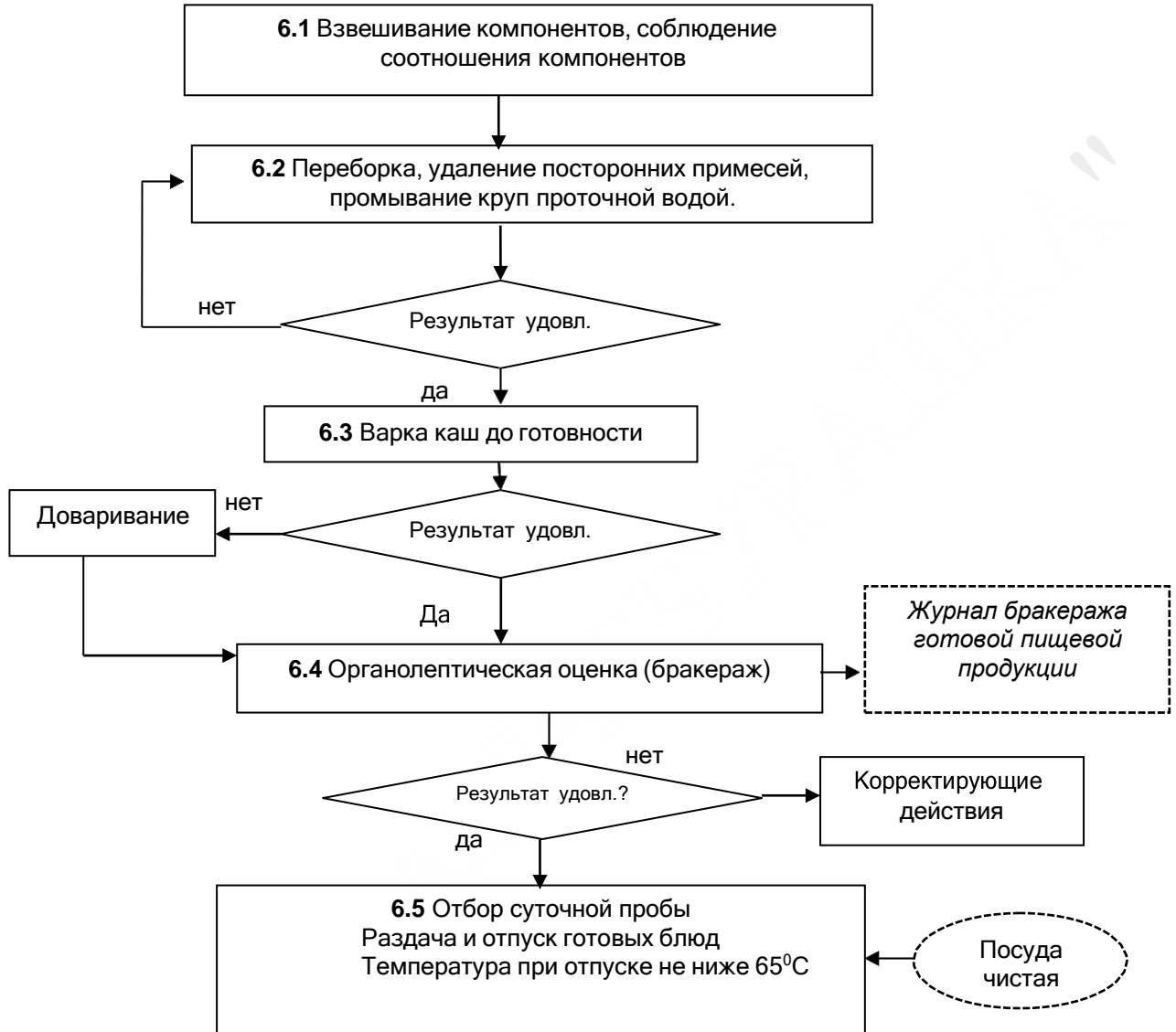


Блок-схема № 5 - приготовление супов



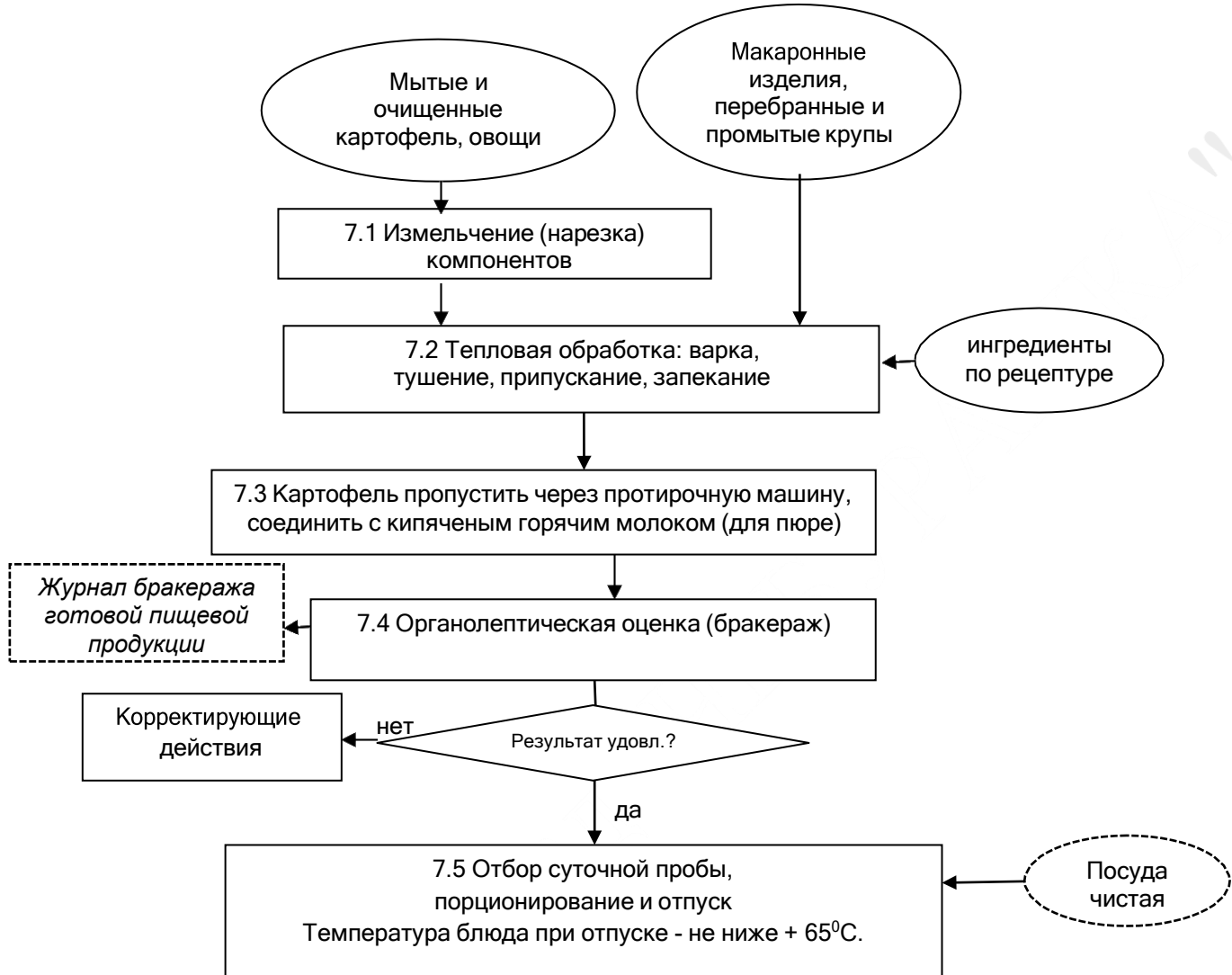
Блок–схема № 6

Приготовление блюд их круп: каши молочные

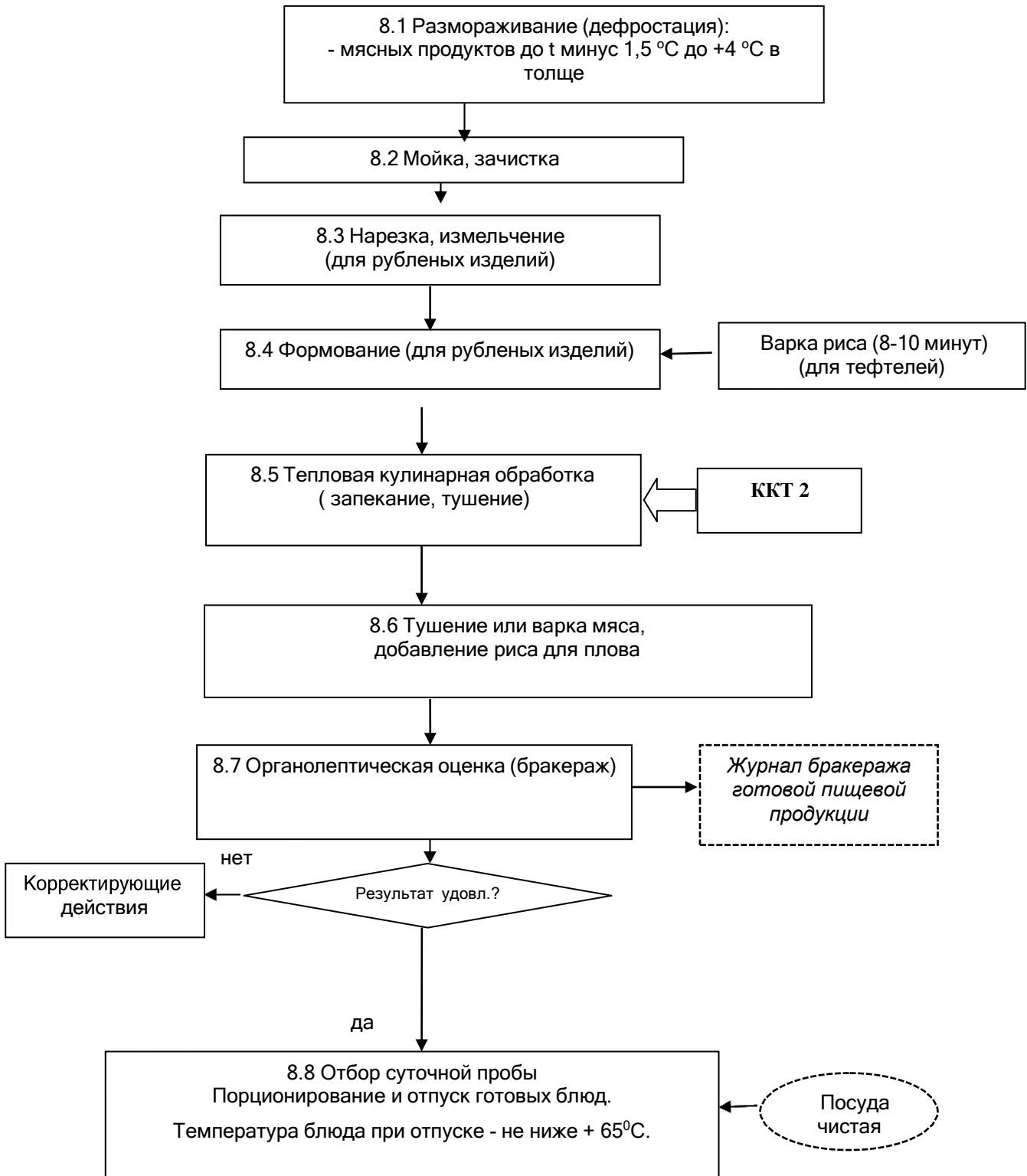


Блок-схема № 7

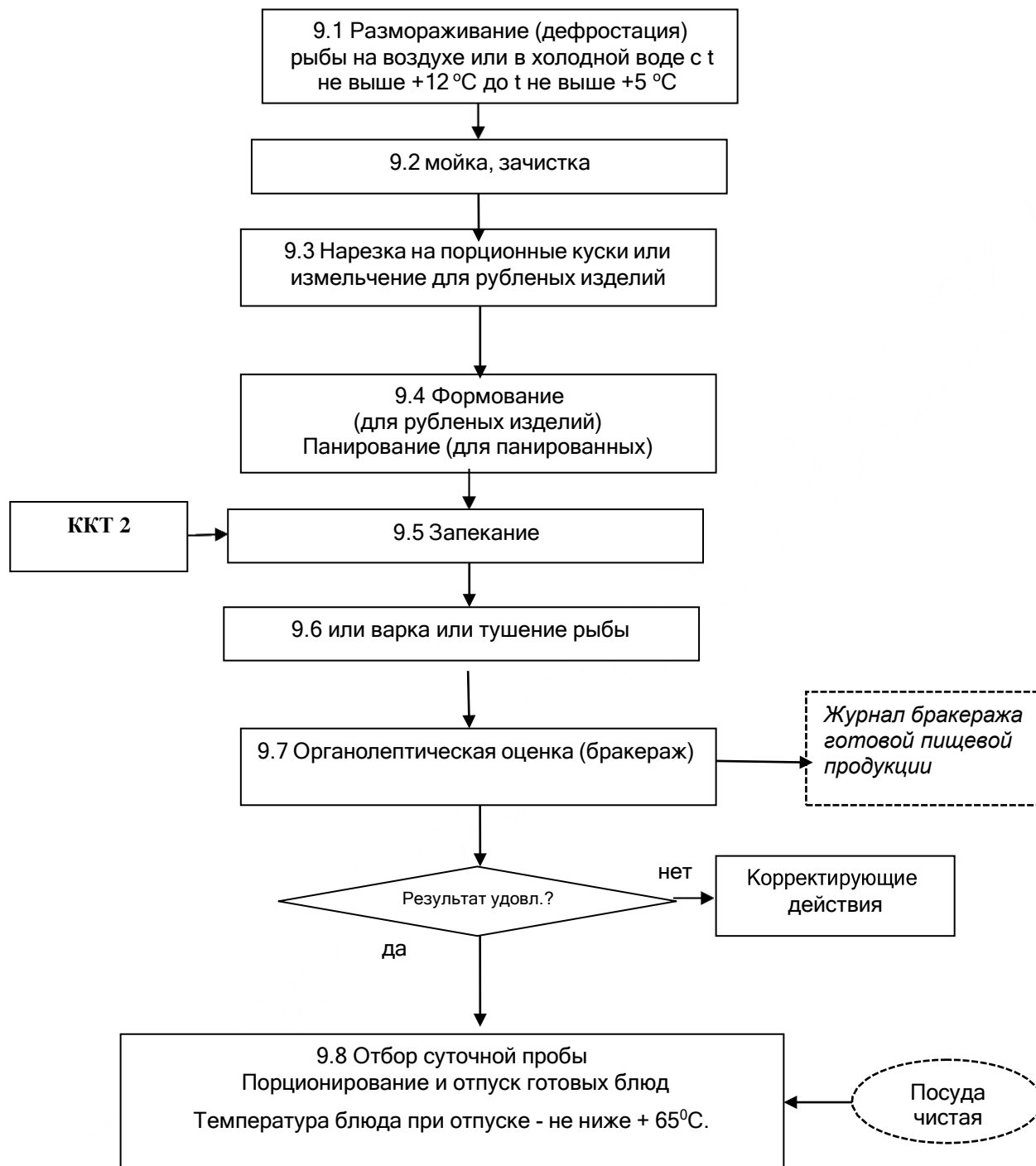
Приготовление гарниров, блюд из овощей



Блок-схема № 8
Приготовление блюд из мяса, мяса птицы

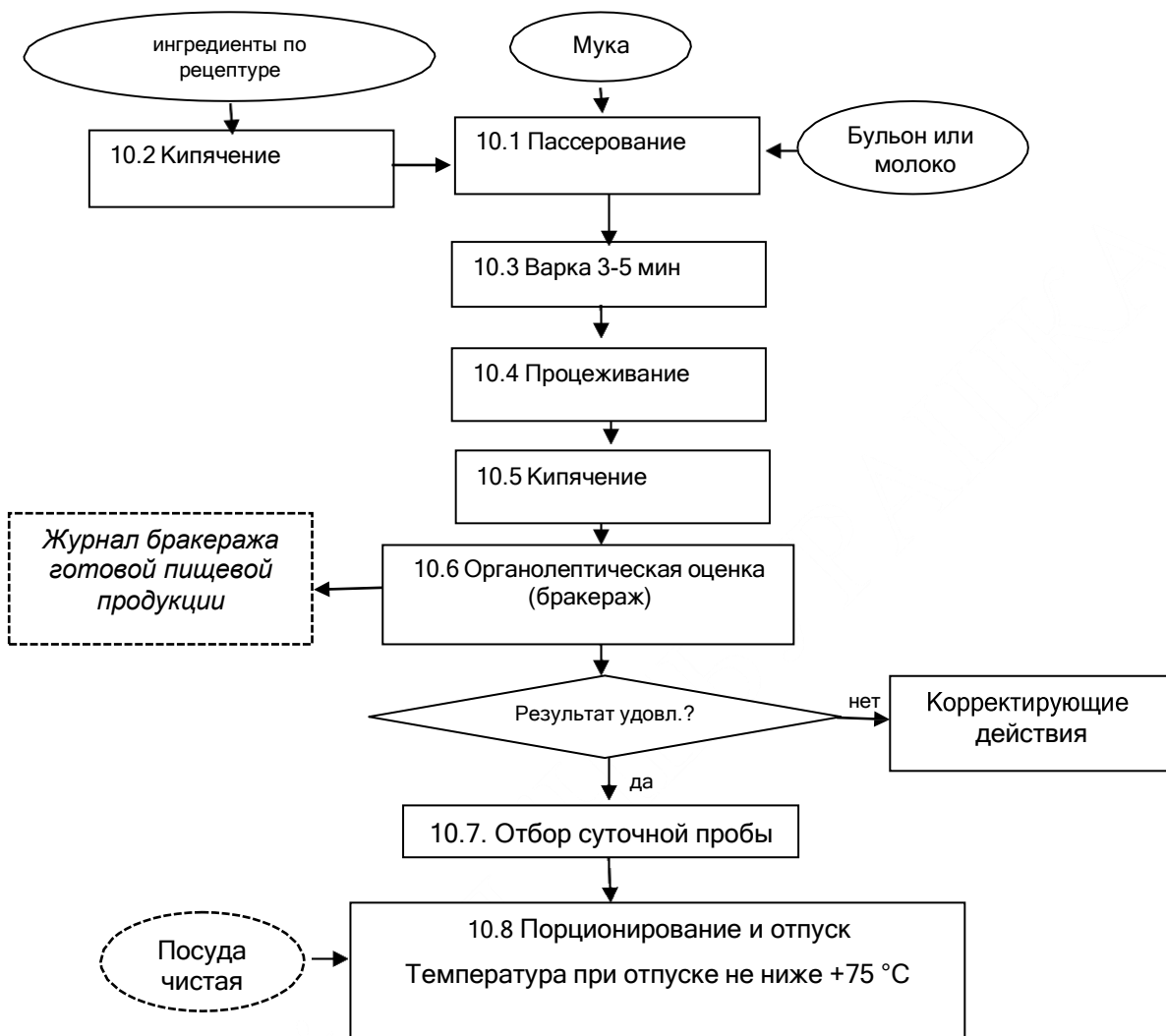


Блок-схема № 9
Приготовление блюд из рыбы

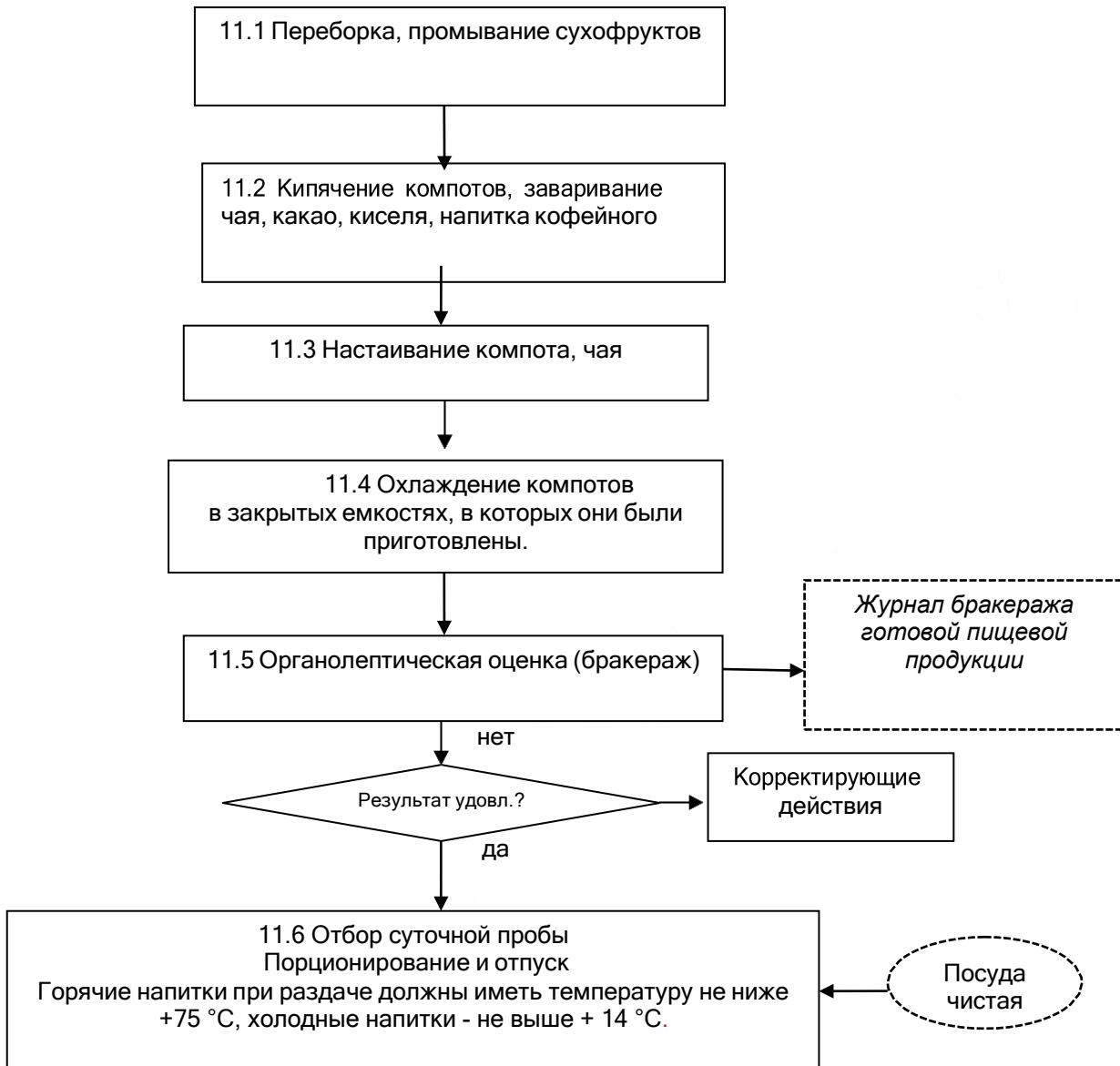


Блок-схема № 10

Приготовление соусов

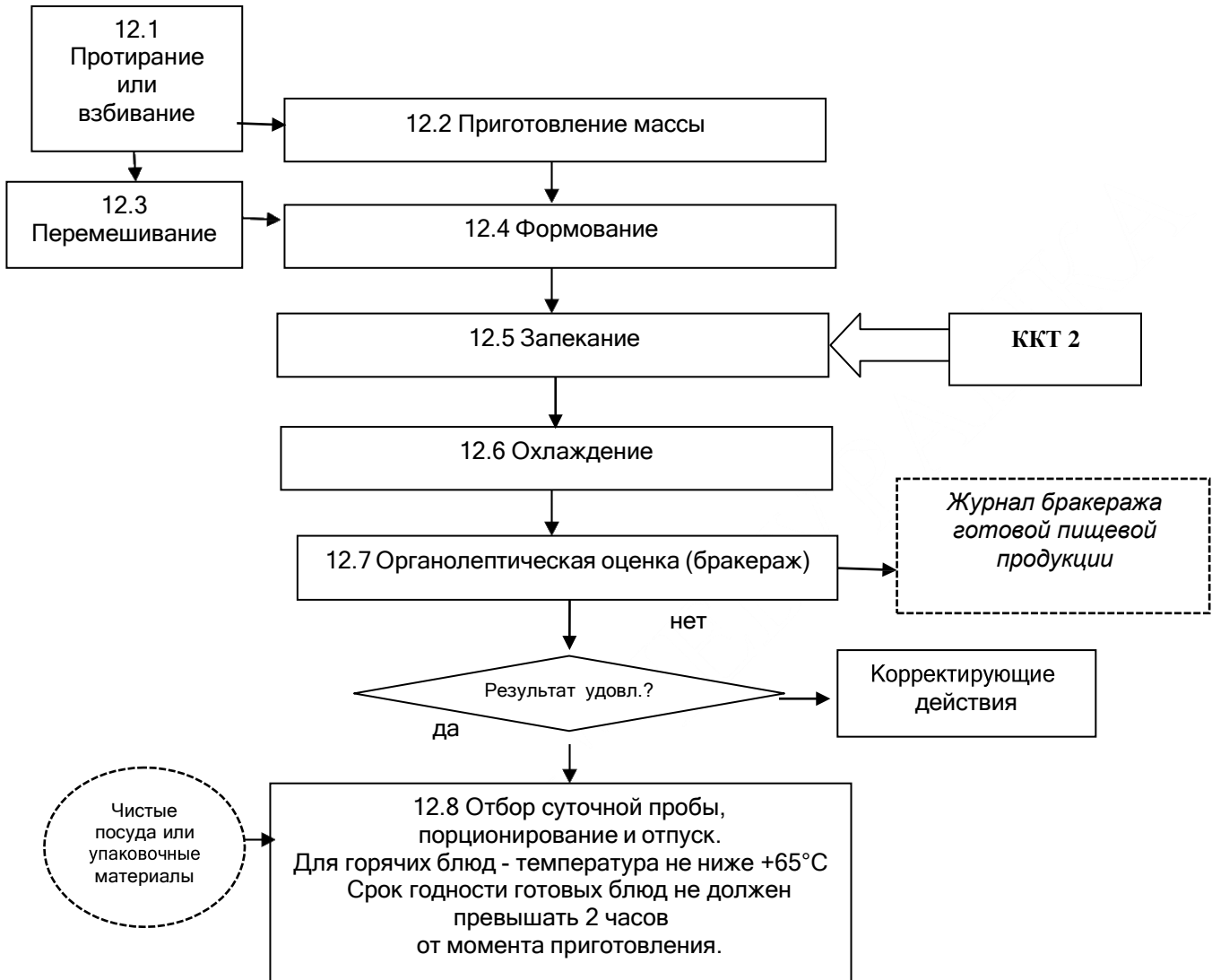


Блок-схема № 11
Приготовление напитков

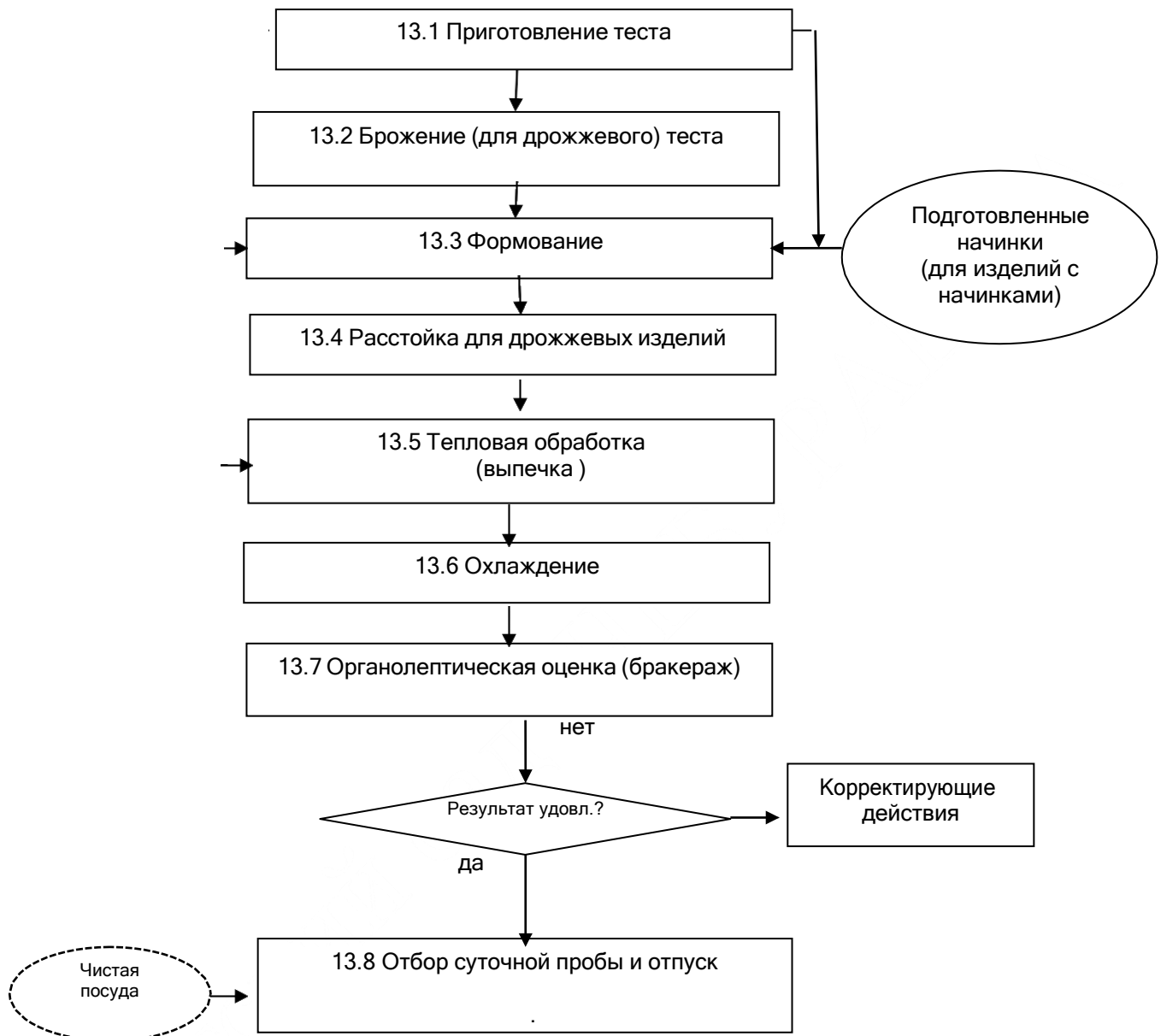


Блок-схема № 12

Приготовление блюд из творога



Блок-схема № 13
Приготовление мучных кулинарных и булочных изделий



Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями

Рабочей группой определен перечень опасных факторов и проведен анализ опасностей, которыми надо управлять для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Для идентификации опасностей использованы данные о характеристиках продукции (спецификации на сырье и спецификация на готовую продукцию, блок-схемы производства пищевой продукции в пищеблоке).

При выборе ККТ рассмотрены все учитываемые опасные факторы:

Опасные факторы связанные с персоналом и производственной средой, представлены **в таблице 1**,

План управления опасностями, связанными с производственной средой и персоналом, в **таблице 2**,

Опасные факторы связанные с используемым сырьём, представлены **в таблице 3**,

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов в **таблице 4**;

- Опасные факторы приведенные для выпускаемых блюд - **таблица 5**;

11.2.6-11.2.16 – Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд и изделий на каждой операции, включенных в блок-схемы – **в таблицах с 6 - 16**.

Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 1:

Таблица 1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические опасности		
Персонал	От наличия заболеваний персонала (гепатита А, ротавируса, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и т. д.), Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условно-патогенной микрофлоры.	Да При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	Да При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	Да При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или её неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	Да При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах.
Химические опасности		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества.	Да При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств
Остаточные количества средств	Могут быть источником перекрестного химического	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
окружающей среды	Источник микробиологического загрязнения.	При отсутствии защитных сеток на окнах.

План управления опасностями, связанными с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 2:

Таблица 2

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Опасные факторы, связанные с используемым сырьём, представлены в таблице 3. Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций №№ 1-67.

^A - аллерген

Таблица 3

Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
Мука пшеничная хлебопекарная ^A (аллерген, содержит глютен)				
-	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Металломагнитные примеси	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки ^A				
-	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды	-	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Крупы ^A				
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Посторонние примеси, камушки	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Макаронные изделия ^A				
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды	-	Да (глютен)	
Молоко и молочные продукты ^A				

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда.
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да

*Диоксины, меламина определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов

Блок-схема № 1 – Входной контроль сырья и материалов

Опасности при входном контроле изложены в таблице 4:

Таблица 4

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
1.1 1.2	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Возможно присутствие в сырье патогенных микроорганизмов и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	1	2	ОДР					ППОПМ	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве. Визуальный контроль по органолептическим показателям. Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов.
		Ф	Возможно загрязнение сырья и материалов (перекрестные загрязнения) при нарушении условий транспортирования	1	2	ОДР					ППОПМ	

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1.1 1.2	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	Х	Возможно загрязнение пищевых продуктов при нарушении товарного соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических средств. Возможно наличие в сырье остаточных количеств токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олова (для консервов в сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО) при отсутствии документов, подтверждающих безопасность	1	3	ОДР					ППОПМ	Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
1.3	Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах, продуктах из-за нарушения температурных режимов хранения и при нарушении товарного соседства при хранении (сырое-готовое)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 1	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража
		Ф	Нарушение упаковки при хранении, попадание посторонних предметов	1	2	ОДР					ППОПМ	скоропортящейся пищевой

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
		X	Нарушение товарного соседства при хранении	1	3	ОДР					ППОПМ	продукции При несоответствии сырья действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

Опасные факторы, приведенные для изготавливаемых блюд и продукции представлены в таблице 5.

Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций готовой продукции № 1-№ 14.

Таблица 5

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
Токсичные элементы (все блюда):	Канцерогены, аллергены. Могут накапливаться в организме, приводят к интоксикации, потере трудоспособности. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Свинец			
Кадмий			
Ртуть			
Мышьяк			
Антибиотики (блюда из яиц, творога, мяса, мяса птицы, молока):	Антибиотики и продукты их метаболизма могут стать причиной аллергии, или симптомов отравления, иммунизировать патогенную микрофлору (она становится устойчива к антибиотикам), способствовать развитию микозов.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Левомецетин			
Тетрациклиновая группа			
Гризин			
Бацитрацин			
Пестициды (все блюда), мг/кг	Являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
ГХЦГ и изомеры			
ДДТ и его метаболиты			
Гексахлорбензол			
Ртутьорганические			
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры			
Радионуклиды (блюда из мяса, рыбы, мучные кулинарные изделия, изделия	Канцерогены	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты,

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и брака скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Цезий -137, стронций -90			
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			
Дезоксиниваленол			
Т-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
		происходят как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильниках	Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля .
Споровые бактерии – <i>Vac. mesentericus</i> (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	При наличии картофельной палочки в хлебе наблюдается ослизнение и потемнение мякиша хлеба.	Да При использовании муки или хлеба, зараженных картофельной болезнью	Отбор поставщиков, входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение, Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции .

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 2 – подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов и т.д)

Таблица 6

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
2.1	Очистка поверхности щеткой, вспарывание по шву, освобождение от упаковки, органолептическая оценка	Ф	Возможно попадание посторонних загрязнений от транспортной упаковки (пыль, нитки, бумага, полиэтилен и т.д.)	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.2 2.3	Мойка овощей, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок. Переборка круп.	М	Возможно недостаточное количество проточной воды для смывания загрязнений. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем, неочищенной транспортной упаковкой.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение мойки в проточной воде.
2.2 2.3	Мойка овощей, грибов, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных	Х	Свежие фрукты и сухофрукты обработанные сульфитами – сернистый ангидрид (диоксидом серы E220)	1	2	ОДР					ППОПМ	Свежие фрукты, обработанные сульфитами перед применением хорошо промыть в чистой горячей воде.

	банок. Переборка круп.	Ф	Камушки, посторонние примеси в крупах, зелени	2	2	ОДР					ШПОПМ	Визуальный осмотр, переборка круп, зелени. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.4	Просеивание муки	Ф	Посторонние примеси	1	3	ОДР					ШПОПМ	Замена неисправных сит. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 3- подготовка яиц куриных пищевых и приготовление блюд и изделий с яйцами

Микробиологические опасности: Патогенные в том числе сальмонеллы, БГКП, S. Aureus, плесени, дрожжи

Таблица 7

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ШПОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
3.1	Освобождение от упаковки, внешний осмотр	М	Возможен рост микроорганизмов из-за наличия мелких трещин, незаметных невооруженным глазом, насечки, наличия пороков. Риск снижается при термической обработке яиц.	2	3	ОНР	+	-	-		ШПОПМ	Осмотр каждой партии Контроль целостности яиц Инструкция по обработке яиц

		Ф	Возможно попадание яичной скорлупы при нарушении целостности яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	
3.2	Мойка яиц, органолептическая оценка, контроль целостности	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по мойке яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Наличие и соблюдение Инструкция по обработке яиц
3.3	Дезинфекция / (в соответствии с инструкцией) Контроль целостности яиц	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы (патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл) во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по обработке яиц и не эффективной дезинфекции. Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Наличие и соблюдение инструкции по обработке яиц, наличие мерных емкостей для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, обучение персонала приготовлению растворов. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
3.4	Ополаскивание	Х	Возможно остаточное количество дезинфицирующего средства на яйцах	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к температуре воды и времени ополаскивания, концентрации дезинфицирующего раствора, (наличие инструкции). Достаточное количество воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.
3.5	Укладка сырых обработанных яиц во внутрицевовую тару	М	Возможно сохранение и рост микроорганизмов из-за ненадлежащего санитарного состояния тары для обработанных яиц	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Использование промаркированной емкости для яиц обработанных

3.6	Варка яиц	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке яиц	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время варки яиц не менее 10 минут
3.6.1	Приготовление омлетов	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке. Несоблюдение температуры приготовления в жарочном шкафу (Т 180-200°С) Нарушение толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 3	Время приготовления не менее 10 минут при температуре 180-200°С толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)
3.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, достаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача блюд из яиц разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией

3.6	Варка яиц	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке яиц	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время варки яиц не менее 10 минут
3.6.1	Приготовление омлетов	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке. Несоблюдение температуры приготовления в жарочном шкафу (Т 180-200°С) Нарушение толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 3	Время приготовления не менее 10 минут при температуре 180-200°С толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)
3.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, достаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача блюд из яиц разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией

3.6	Варка яиц	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке яиц	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время варки яиц не менее 10 минут
3.6.1	Приготовление омлетов	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке. Несоблюдение температуры приготовления в жарочном шкафу (Т 180-200°С) Нарушение толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 3	Время приготовления не менее 10 минут при температуре 180-200°С толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)
3.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, достаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача блюд из яиц разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 4 – приготовление салатов и холодных блюд

Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, Бактерии рода *Proteus*, *E. coli*, *S.aureus*, Бактерии рода *Yersinia*, КМАФАнМ, БГКП, дрожжи, плесени

Таблица 8

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
4.1	Мойка овощей, фруктов, зелени Очистка, зачистка	М	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей их мойки. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем и использованием не промаркированного инвентаря.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мойки в проточной воде перед очисткой и зачисткой.
4.2	Обработка в 10 % растворе поваренной соли или 3 % растворе уксуса зелени, овощей в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.	М	Возможны попадания в готовые блюда яиц гельминтов и цист патогенных простейших из-за плохо промытых овощей и зелени	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение правил обработки. контроль: - наличия мерных емкостей для приготовления раствора; - порядка приготовления раствора; - времени выдержки.

4.3	Шинкование овощей, нарезка	М	<p>Возможны попадания в пищевые продукты патогенных микроорганизмов и их рост из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки на инвентаре и кухонной посуде, высокой температуры в цехе. Возможно перекрестное загрязнение при неправильном использовании инвентаря (не по назначению), через руки повара. При нарушениях сроков годности возможен рост микроорганизмов.</p>	1	2	ОДР					ПОПМ	<p>Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), отдельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для вареных и сырых овощей. Салаты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре (4 ±2)°С не более 6 ч. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп. Соблюдение температурных параметров в помещении при приготовлении салатов - не выше 16°С. Соблюдение правил мытья рук поварами. Инструкция о правилах личной гигиены</p>
-----	----------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	------	---

4.4	Перешивание компонентов	М	Возможно внесение микроорганизмов в пищевые продукты при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Перемешивание с использованием чистого кухонного инвентаря, не касаясь продукта руками. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидной лампы
4.5	Заправка	М	Возможен рост микроорганизмов при нарушении сроков хранения заправленных салатов	2	2	ОДР					ППОПМ	Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. Соблюдение личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены

4.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественны й	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	<p>Раздача готовых салатов и холодных блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы</p> <p>Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке</p> <p>При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с</p> <p>Инструкция по управлению несоответствующей продукцией</p>
-----	-------------------------------------	---------------	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	1	3	ОДР					ШПОПМ	Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании блюд. Инструкция о правилах личной гигиены Включение бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
-----	---	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

		X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Органолептическая оценка: готовой продукции.</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p> <p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции.</p> <p>Выполнение инструкции по уборке помещений</p> <p>При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
-----	---	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 5 – приготовление супов

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. coli, S. Aureus

Таблица 9

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
5.1	Размораживание мяса, мяса птицы, рыбы	М	Возможно нарушение параметров технологического процесса (времени и температуры при размораживании). Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	+	+	ППОПМ	Соблюдение режима размораживания мяса и мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания для рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
		Ф	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
		Х	Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1	ОДР					ППОПМ	Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды.

5.1	Размораживание мяса, мяса птицы, рыбы											
5.2	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развитие микроорганизмов при нарушении температурных режимов мытья и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск снизится при тепловой обработке.	2	3	ОНР	+	-	+	+	ППОПМ	Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы и рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Контроль микробиологического загрязнения: - соблюдение личной гигиены персонала; - наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Инструкция о правилах личной гигиены
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	1	2	ОДР					ППОПМ	Контроль химического загрязнения: - соблюдение инструкций санобработки мясорубки, столов, инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		Ф	Сколы ножей, разделочных досок, щепки на колоде для разруба мяса	1	3	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр состояния ножей, разделочных досок, колоды для разруба мяса. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

5.4	Припускание, пассерование	М	-									
5.3; 5.5; 5.6	Приготовление бульона, варка с овощами или крупами до готовности	М	Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования при протирании супов-пюре. Риск снизится при повторной тепловой обработке - кипячении.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
5.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующие внешний вид супов, их консистенция, посторонний привкус, запах и др.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых супов разрешается только после проведения органолептической оценки готовых блюд (бракеража). Заполнение Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкция по управлению несоответствующей продукцией
5.8	Порционирование и раздача супов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены

5.8	Порционирование и раздача супов											Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования супов. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже + 75 °С. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары, обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил

													личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Соблюдение правил личной гигиены поваром. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 6 – приготовление блюд из круп: каши молочные

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш), Listeria monocytogenes (для молочных каш), КМАФАнМ, БГКП, S. aureus

Таблица 10

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13

6.1	Взвешивание компонентов, подготовка сырья	Ф	Возможно попадание остатков упаковки (бумаги, полимерной пленки, ниток и т.д.)	1	1	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.2	Переборка круп, удаление посторонних примесей, промывание проточной водой	Ф	Посторонние примеси, камни	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Соблюдение режима мытья круп достаточным количеством проточной воды Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.3	Варка каш до готовности	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на кухонной посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».

		М	Рост микроорганизмов при нарушении параметров технологического процесса	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса
6.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах, подгорелости.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

		М	Рост микроорганизмов при нарушении параметров технологического процесса	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса
6.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах, подгорелости.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

6.5	Порционирование и раздача	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
-----	---------------------------	---	---	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 7 – приготовление гарниров, блюд из овощей

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Listeria monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus

Таблица 11

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
7.1	Измельчение (нарезка) подготовленных компонентов (овощей)	М	Возможно внесение патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря. В сырых овощах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей мойки. Риск будет снижен при тепловой обработке.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), отдельное хранение чистых и грязных овощей.

		Ф	Возможны сколы, трещины на разделочном инвентаре, кухонной пластиковой посуде	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр инвентаря. Своевременная замена поврежденного инвентаря. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7.2	Тепловая кулинарная обработка - варка, тушение, запекание овощей, варка круп, бобовых	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса (времени и температуры) из-за неисправного оборудования, выживание патогенных микроорганизмов. Микроорганизмы при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
7.3	Приготовление пюре картофельного и горохового с использованием измельчительного инвентаря	М	Возможно внесение и развитие микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря, кухонной посуды.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение. Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

7.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид блюд, консистенции, недостаточная термообработка, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	<p>Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы</p> <p>Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке</p> <p>При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией</p>
-----	-------------------------------------	--------------	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

7.5	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ШОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 °С . Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
-----	---------------------------	---	--	---	---	-----	---	---	---	--	------	--

7.5	Порционирование и раздача	X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
-----	---------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схемы № 8, № 9 –приготовление блюд из мяса, мяса птицы, блюд из рыбы
Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода *Proteus*, *S. Aureus*

Таблица 12

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
8.1 9.1	Размораживание (дефростация) мяса, мяса птицы, рыбы	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье из-за нарушений режимов дефростации. Остатки кровяных сгустков, загрязнений, окислений. Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск будет снижен при тепловой обработке.	3	2	ОНР	+	-	+		ППОПМ	Соблюдение режима размораживания мяса, мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
Ф		Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2	ОДР						ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
Х		Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, таре, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1	ОДР							ППОПМ

												дезинфицирующих средств достаточным количеством воды.
8.2 8.3 9.2 9.3	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развития микроорганизмов при нарушении режимов мытья, при высокой температуре сырья и при высокой температуре в помещении. Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования, инвентаря, кухонной посуды, через руки персонала. Тепловая обработка снизит риск размножения микроорганизмов.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы, рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.4 9.4	Формование (для рубленых изделий), панирование	М	Возможно микробиологическое обсеменение через руки персонала, инвентарь. Риск будет снижен при тепловой кулинарной обработке.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.5 8.6 9.5 9.6	Тепловая кулинарная обработка запекание, тушение или варка, в т.ч. оценка степени готовности	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование и выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении блюд из мяса, мяса птицы, рыбы.	2	3	ОНР	+	+			ККТ 4	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени, достаточность термообработки. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования. Выделение бесцветного

												сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий температура в толще - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Мясо рыбы должно легко отделяться от кости или для филе – определение по коагулированию белка.
8.7 9.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, недостаточная термообработка, консистенция, посторонний привкус, запах.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
8.8 9.8	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь,	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции.

	Порционирование и раздача		посуду, руки персонала.									<p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции и включение бактерицидной лампы.</p> <p>Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря , инструкции о правилах мытья рук.</p> <p>Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65°C.</p>
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или</p>

												«Эоми Тест фенолфталеин».
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, включенной в блок-схему № 10 – приготовление соусов

Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus

Таблица 13

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
10.1	Смешивание	Ф	Возможно попадание посторонние примесей	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль
10.2 10.3 10.5	Варка Кипячение	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
10.4	Процеживание	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

10.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	<p>Раздача готовых соусов разрешается только после проведения контроля (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции .</p> <p>Отбор суточной пробы</p> <p>Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке</p> <p>При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией</p>
------	-------------------------------------	--------------	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

10.7	Раздача (с блюдами)	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования. продукции и включение бактерицидной лампы. Инструкция по уборке помещений. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +75°С .</p>
------	------------------------	---	--	---	---	-----	---	---	---	--	-------	---

10.7	Раздача (с блюдами)	X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары , Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
------	------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений. При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства напитков на каждой операции, включенной в блок-схему № 11 –приготовление напитков

Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
11.1	Переборка ягод, сушеных фруктов, удаление посторонних примесей, промывание	Ф	Возможно наличие посторонних примесей, камней в сухофруктах, ягодах	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Переборка и соблюдение режимов мойки в проточной воде.
11.2	Кипячение компотов. Заваривание чая Приготовление киселя Приготовление какао, кофейного напитка	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
11.3	Настаивание	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного настаивания в теплом месте.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте.

11.4	Охлаждение напитков: компота	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного охлаждения. Риск возрастает, если не использовать быстрое охлаждение.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Быстрое охлаждение в закрытых емкостях, в которых были приготовлены.
11.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых напитков разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

11.6	Порционирование и раздача напитков	М	<p>Возможно внесение микроорганизмов в готовые напитки через инвентарь, посуду, руки персонала.</p> <p>Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.</p>	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования напитков и включение бактерицидной лампы.</p> <p>Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря.</p> <p>Контроль температуры: горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, холодные напитки - не выше + 14°C. Срок раздачи готовых напитков не должен превышать 2 часов от момента приготовления.</p>
------	------------------------------------	---	--	---	---	-----	---	---	---	--	-------	---

11.6	Порционирование и раздача напитков	X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ШОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
------	------------------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	------	---

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ШОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	------	---

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд из творога на каждой операции, включенной в блок-схему № 12 – приготовление блюд из творога

Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Плесени

Таблица 15

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ШОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13

12.1	Протирание или взбивание	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенного и промытого миксера	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
12.2 12.3 12.4	Приготовление массы Перемешивание Формование	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
		Ф	Возможно посторонних предметов от персонала, помещения, скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр И процеживание меланжа

12.5	Запекание	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов	2	3	ОНР	+	+			ККТ5	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
12.6	Охлаждение	М Ф Х	- - -									
12.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

12.8	Порционирование и отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции</p> <p>Контроль температуры срока раздачи – не должен превышать 2 часа от момента приготовления.</p> <p>Для горячих блюд - температура не ниже +65°C</p> <p>Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
------	--------------------------	---	---	---	---	-----	---	---	---	--	-------	---

		X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

12.9		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
------	--	---	---	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства мучных блюд и мучных кулинарных изделий на каждой операции, включенной в блок-схему № 13 – приготовление мучных кулинарных булочных изделий

Микробиологические опасности: КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus, Бактерии рода Proteus, Плесени

Таблица 16

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
13.0	Приготовление теста	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

13.1	Приготовление начинки	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда и изделия, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
13.2	Брожение (для дрожжевого теста)	Х	Возможно повышение кислотности теста при нарушении времени брожения	1	1	ОДР					ППОПМ	Контроль t теста 35-40 °С Времени брожения по ТТК
		Х	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, деже при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары . Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
13.3 13.4	Формование Расстойка (для дрожжевого теста)	М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение правил мытья рук поваром. Контроль времени расстойки

13.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
------	-------------------------------------	--------------	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

13.8	Отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала.	3	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте отпуска продукции. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
------	--------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

План ХАССП

В результате анализа опасностей выявлены критические контрольные точки:

ККТ 1 – этап 1.3 Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов

ККТ 2 – этап 3.6 Варка яиц

ККТ 3 – этап 3.6.1 Приготовление омлетов

ККТ 4 – этап 8.5, 8.6, 9.5, 9.6 Тепловая кулинарная обработка блюд из мяса, мяса птицы, рыбы, в т.ч. оценка степени готовности

11.

ККТ 5 – этап 12.5 Запекание, варка блюд из творога

Критические контрольные точки ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5 – объединены в одну критическую точку – итоговую - ККТ 2, в которой предусматривается управление на этапе термической (кулинарной) обработки. Разработаны рабочие листы ХАССП РЛ-1, РЛ-2.

Рабочий лист ХАССП РЛ -1**Наименование продукта:** охлажденные и замороженные продукты**Наименование технологического процесса:** хранение охлажденных и замороженных продуктов

Наименование этапа № на блок сх.	№ ККТ	Учитываемый опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга				Записи мониторинга (документирование)	Корректирующие действия	Ответственный
				Частота мониторинга	Метод измерения	Коррекция	Ответственный			
Хранение сырья, полуфабрикатов 1.3	ККТ 1	Микробиологический возможен рост патогенных микроорганизмов из-за нарушений режимов хранения	Температура в холодильных камерах +2°С до +6°С, в морозильных камерах – не выше минус 18°С	2 раза в день утром и вечером	Поверенный термометр	Провести оценку возможности использования продуктов	Завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В соответствии с документом: Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Отрегулировать температуру регуляторами холодильников или провести ремонтные работы холодильников. При несоответствии сырья, пищевых продуктов действия по Инструкции по управлению несоответствующей продукцией	Завхоз вызов мастера по ремонту и обслуживанию оборудования

Рабочий лист ХАССП РЛ-2

Наименование продукта: вторые блюда из мяса, мяса птицы и рыбы, блюда из яиц, блюда из творога

Наименование технологического процесса: термическая (кулинарная) обработка (объединенный)

Наименование этапа № на блок сх.	№ ККТ	Учитываемый опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга				Записи мониторинга (документирование)	Корректирующие действия	Ответственный
				Частота мониторинга	Метод измерения	Коррекция	Ответственный			
Тепловая обработка мясных блюд, блюд из птицы и рыбы, блюд из яиц, блюд из творога 3.6, 3.6.1, 8.5, 8.6, 9.5, 9.6, 12.5	ККТ 2	Микробиологический: возможно выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки и недостаточности термообработки	Температура и время приготовления ТТК. t-ра в толще продукта - для натуральных рубленых мясных изделий - не ниже 85°C, для рубленых - 90°C, или выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта; для филе и котлет – определение по коагулированию белка; время варки – для яиц; время, температура приготовления и толщина – для омлета; время и температура - для продуктов из творога	Каждая партия	Термометр на тепловом оборудовании или проверка терморегулятора и загорание сигнальной лампочки. Поверенный и обработанный щуп (игла) Визуальный осмотр по органолептическим показателям Часы	Провести оценку возможности использования блюда. Продолжить тепловую обработку до готовности: изделий из мяса, мяса птицы - до выделения бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта	Завхоз Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Вызвать мастера по оборудованию и провести ремонт теплового оборудования восстановление необходимо готемпературного режима приготовления.	Завхоз Повара

		избежать повторения несоответствий; - определение необходимых и достаточных мероприятий по корректирующим действиям с целью предотвращения повторного появления несоответствия; - осуществление необходимых действий; - контроль исполнения корректирующих действий															
5.	Оценка эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению.	Отчет о результатах проверки эффективности системы															
6.	Актуализация документов	НД, технологические документы															

13.2 Ответственность и полномочия

Записи, за ведение которых ответственно должностное лицо, закрепляются распоряжениями по предприятию.

Лица, осуществляющие ведение записей, отвечают за достоверность и своевременность фиксируемой информации, правильность заполнения форм, организацию ведения и хранения носителей.

Мониторинг процесса осуществляется заведующим в ходе выполнения процедур управления записями.

Контроль процедур ведения записей предусматривает достоверность и правильность фиксирования информации, своевременность передачи информации, размножение и хранение документов – носителей информации.

Результаты контроля обобщаются и анализируются заведующим.

Анализ и оценка результативности проводится один раз в год, полученной в ходе мониторинга, результатам внутренних аудитов, предложений по улучшению процесса.

На основании анализа, руководитель предприятия принимает решение о необходимости корректирующих, предупреждающих действий. Информация о результативности доводится до сведения заведующего.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

к разделу №6.3 «Программы производственного контроля»

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №291 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций»
- СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (С0V1D-19)
- СанПиН вила СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (С0V1D-19)»
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;

- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических мероприятий)»
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» от 26 апреля 2010 года N 36
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" от 22 сентября 2014 года N 58
- 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" от 07.06.2017
- СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" от 18.11.2013 №83
- СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии» от 9 октября 2013 года N 54
- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" от 22.10.2013 №60
- СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами 5
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.1.2.3162-14 Профилактика коклюша
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3542-18 "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение).
- СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологически лекарственных препаратов"
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями)

- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21 марта 2014 года N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;

Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».

Методические рекомендации

МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;

МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";

МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;

МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;

МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;

Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;

ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;

- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
- МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
- МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных инфекций»;

Для реализации Программы производственного контроля в ДОУ имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Сертификаты профилактических прививок сотрудников.

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, 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 для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

ПРИЛОЖЕНИЕ №2
к разделу №2
«Программы производственного контроля»

П Р И К А З «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля, соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

ПРИЛОЖЕНИЕ №3
к разделу №2
«Программы производственного контроля»

Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.
2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.
3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.
5. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.
6. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
7. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов несоответствующих установленным требованиям.
8. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
 - 8.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

- 8.2.Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 8.3.Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- 8.4.Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- 8.5.Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.
- 8.6.Осуществлять гигиеническое обучение работников.

ПРИЛОЖЕНИЕ №6
к разделу №3
«Программы производственного контроля»

Лабораторные и инструментальные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Пище-блок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	Готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир+мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	С-витаминизация	Готовые блюда	1-2 раза в год (весна, осень)	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока			Протоколы исследований

ПРИЛОЖЕНИЕ №8
к разделу №4
«Программы производственного контроля»

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

(основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

№П/П	Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра (в год)	Гигиеническая подготовка и аттестация
1.	Заведующий	1	1	1 раз в 2 года
2.	Старший воспитатель	2	1	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством	1	1	1 раз в 2 года
4.	Воспитатели	15	1	1 раз в 2 года
5.	Инструктор по физической культуре	1	1	1 раз в 2 года
6.	Музыкальный руководитель	1	1	1 раз в 2 года
7.	Педагог-психолог	1	1	1 раз в 2 года
8.	Учитель - логопед	1	1	1 раз в 2 года
9.	Делопроизводитель	1	1	1 раз в 2 года
10.	Младший воспитатель	8	1	1 раз в год
11.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1	1 раз в 2 года
12.	Уборщик служебных помещений	1	1	1 раз в 2 года

13.	Повар	2	1	1 раз в год
14.	Подсобный рабочий	1	1	1 раз в год
15.	Уборщик территории	1	1	1 раз в 2 года
16.	Кастелянша	1	1	1 раз в 2 года
17.	Рабочий по уборке зданий	1	1	1 раз в 2 года
18.	Старшая медицинская сестра	1	1	1 раз в 2 года

Периодичность медицинских осмотров – один раз в год.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (*) в приказе, - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

По результатам Специальной оценки условий труда, наименование вредных и (или) опасных производственных факторов, по которым необходимо проводить медицинские осмотры могут корректироваться.

Периодические осмотры проводятся на основании поименных списков, разработанных на основании контингентов работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным осмотрам (далее - поименные списки), с указанием вредных (опасных) производственных факторов.

Список контингента, разработанный и утвержденный, в 10-дневный срок направляется в территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по фактическому месту нахождения работодателя.

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 и продукция общественного питания.
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.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Инструкция

по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов

1 Общие положения

Органолептическую оценку доброкачественности поступающих пищевых продуктов в ДООУ проводит бракеражная комиссия.

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДООУ .

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции,

например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года поступающей продукции по Журналу бракеража

скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо,

когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2 Функции:

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются;

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3 Должностные обязанности:

3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДООУ).

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.1.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.1.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.1.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.1.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.13. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 25-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.1.15. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.1.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.1.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.1.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4 Ответственность

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

**ЖУРНАЛ
ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Дата, время поступления продукции и, товара	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Условия транспортировки	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации (дата, час)	Примечания	Подписи лиц, ответственных за прием и входной контроль

Журнал учета отбора суточных проб

Дата	Температура блюда (С)	Наименования блюда	Время отбора пробы (час/мин)	Выход блюда (г)	ФИО и подпись ответственного лица

Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок

(выписка из СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии:

1. Маркировки и товаросопроводительной документации.
2. Сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами⁴.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Паспорт специализированного складского помещения (места хранения)

(Форма)

1. Тип специализированного складского помещения (места хранения)
2. Емкость _____ ваг.
3. Загруженность _____ ваг.
4. Год постройки 19 _____
5. Внутренние габаритные размеры:
 - длина _____ М
 - ширина _____ М
 - высота _____ М
6. Общая площадь _____ кв.м
7. Полезная площадь _____ кв.м
8. Материал постройки
 - стены _____
 - полы _____
 - крыша _____
 - опоры _____
 - настил _____
9. Отопление _____
10. Вентиляция _____
11. Освещение _____
12. Общая потребляемая мощность _____ кВт
13. Общая мощность электродвигателей,
питающихся от сети _____ кВт
14. Допустимая нагрузка на 1 кв.м пола _____ кг

Примечания: 1. Паспорт изготавливается из фанеры и окрашивается в черный цвет. Текст паспорта пишется белой масляной краской, а все данные - мелом.

2. Данные о загруженности и свободной емкости специализированного складского помещения (места хранения) показываются на первое число каждого месяца.

ПРИЛОЖЕНИЕ №21
к разделу №6.6
«Программы производственного контроля»

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Инструкция по обработке посуды

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений.

1. ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Способ обработки:

провести влажную уборку помещений:

удалить паутину;

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;

почистить раковины чистящим средством;

вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

Моющее средство.

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

Частота мытья:

после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

ответственность за приготовление моющих растворов несет кухонный работник.

2. ПО ПРОВЕДЕНИЮ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ

Подготовительные действия.

Взять уборочный инвентарь (*ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры*), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму.

Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

Генеральная уборка.

Вымыть руки с мылом. Надеть саноддежду.

Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плинтуса и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный моющий раствор с плинтусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плинтусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезифицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены(сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол(от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить саноддежду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

Заключительные действия.

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протираания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Примечание: При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки – шеф-повар (старший повар).

Контроль за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

График проведения генеральной уборки составляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

3. ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Уборочный инвентарь должен **соответствовать следующим требованиям:**

быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;

храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь **необходимо заменить в следующих случаях:**

когда волокна щетины спутаны или распущены;

когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

когда щетка визуальным образом значительно повреждена;

когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

Содержание уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

4. ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

Способ обработки:

провести влажную уборку производственных столов:

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственные столы;

смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

Моющее средство: средство концентрированное универсальное «Жемчуг - М» 5 мл на 995 мл воды.

Частота мытья:

после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству;

для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан; уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

Ответственность за обработку производственных столов – повар, работающий на смене.

5. ПО МЫТЬЮ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

Внимание! Перед тем, как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (*из руководства по эксплуатации плиты электрической*).

Способ обработки:

Очистить столешницу, конфорки, поддон, противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно размочив;

протереть поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо;

просушить противни;

лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

Внимание! Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

Моющее средство: Средство концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5 мл на 995 мл воды) или другое.

Частота мытья:

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего средства и средства дезинфекции - в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

используются следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.

Ответственность за мытье плиты электрической несет – повар, работающий на смене.

6. ПО ОБРАБОТКЕ РАЗБОРНЫХ ЧАСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

После окончания технологического процесса, по измельчению сырья разбирать технологическое оборудование.

Провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток.

Мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре воды не ниже 45 - 50 °С.

Ополаскивается в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65 °С.

Прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2 - 3 минуты.

Моющее средство:

Средство концентрированное универсальное «Жемчуг - М» (60 мл на 19 л 940 мл воды)

Ответственность.

Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования несет повар, выполняющий технологическую операцию.

Контролируют качество проведения санитарной обработки медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

7. ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

Способ санитарной обработки:

смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба;

затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса(9%).

Моющий раствор: 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

Частота санитарной обработки: ежедневно.

Периодический контроль санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).

8. ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

Способ обработки внутренней и наружной поверхности:

вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);

смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;

вытереть сухой салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой.

вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

Моющее средство: содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50 °С).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

Ответственность за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет шеф-повар.

Контролирует качество проведения санитарной обработки – медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

Разработал

9. ПО МЫТЬЮ ЕМКостей ДЛя ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Способ обработки:

удалить пищевые отходы;

вымывать емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

Моющее средство: Средство концентрированное универсальное «Жемчуг-М» (5мл на 995 мл воды) или другое.

Частота мытья:

после каждого освобождения от отходов;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

Ответственность за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный работник.

10. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

Порошок чистящий «Пемолукс»

Предназначен для чистки кухонной посуды, производственных ванн, раковин, кафеля, керамической плитки.

Свойства. Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

Состав. Отдушка – менее 5%, натрий алкилбензолсульфонат – менее 5%, тринатрийфосфат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий хлорид – менее 5% или более, но менее 15%, кальций карбонат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий карбонат – менее 15% или более, но менее 30%, кремний оксид – больше, чем 30%.

Применение. Нанести порошок на влажную обрабатываемую поверхность и тщательно растереть губкой в течение 1-2 минут. После этого поверхность промыть теплой водой.

Меры предосторожности. При работе использовать резиновые перчатки. При попадании порошка в глаза и на кожу – промыть большим количеством воды. При необходимости обратиться к врачу.

11. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

Средство концентрированное универсальное «Sorti»

Предназначен для мытья изделий из стекла, зеркал, кухонной посуды, хрусталя пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, изделий из искусственной кожи, моющихся обоев, линолеума, ванн, раковин, полов.

Свойства. Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

Состав. Вода – более 5%, но менее 15%, анионные поверхностно-активные вещества, менее 5%: неионогенных поверхностно-активных веществ, фосфатов, ароматизатора (бензилсалицилат), консерванта; перламутровый концентрат, карбамид, красители.

Применение.

Развести средство в воде из расчета на 1 л для мытья и чистки:

изделий из стекла и зеркал – 0,03 мл;

посуды – 3 мл;

пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, линолеума – 5 мл;

полов – 0,6 мл;

ванн, умывальных раковин – 1 часть средства на 2 части воды.

Посуду прополоскать под проточной водой, а обрабатываемые поверхности промыть водой.

Меры предосторожности. Избегать попадания в глаза! В случае попадания – промыть большим количеством воды.

12. ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

Безопасность. Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

Периодичность применения. Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Рабочие растворы средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Выбор средств дезинфекции. Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлор-содержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

Контроль. Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

**ЖУРНАЛ
УЧЕТА ПОЛУЧЕНИЯ, РАСХОДА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ
И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ НА ОБЪЕКТЕ**

Дата введения журнала "___" _____ г.

Дата окончания "___" _____ г.

Наименование объекта _____

Основной вид деятельности _____

Фактический адрес объекта: г. _____

(муниципальный р-н)

_____ N _____

(ул. (пер., пр.) (N строения)

Ф.И.О., должность ответственного за проведение дезинфекционных работ: _____

(подпись)

Ф.И.О., должность ответственного за учет дезинфицирующих средств: _____

(подпись)

М.П. Руководитель объекта _____

(Ф.И.О.)

(подпись)

Согласовано с Центром госсанэпиднадзора

М.П. Главный государственный _____ М.Г.

санитарный врач (Ф.И.О.) (подпись)

(заместитель главного

государственного

санитарного врача

ПРИЛОЖЕНИЕ №31
к разделу №7
«Программы производственного контроля»

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

ПРИЛОЖЕНИЕ №32
к разделу №7
«Программы производственного контроля»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвешива- ния порци- онных блюд	Приме- чание
---	-----------------------------------	--	--	--	---	--	-----------------

ПРИЛОЖЕНИЕ №33
к разделу №7
«Программы производственного контроля»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Внутренняя проверка эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАСС

Выполнение принципов ХАССП.

Руководство Организации назначает группу ХАССП, которая несет:

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

1. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольноизмерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

3. Координатор выполняет следующие функции:

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

4. В обязанности технического секретаря входит:

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

5. Заведующая производством 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
- гигиена персонала
- практическое и теоретическое обучение гигиене

6. Заведующая и сотрудники учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой продукции исполняют требования СанПиН, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока образовательных организаций
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия проводимые медицинским персоналом на пищеблоке образовательной организации
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Документация 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:

1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится 1 год);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедура мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации;

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

- Журнал бракеража производственного сырья и пищевых продуктов
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал лабораторного контроля

К Н И Г А

для записи санитарного состояния учреждения

(наименование учреждения с указанием правовой формы)

—

(месторасположение учреждения)

—

НАЧАТА	_____ 20 ____ г.
---------------	------------------

ОКОНЧЕНА	_____ 20 ____ г.
-----------------	------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ №37
к разделу №7
«Программы производственного контроля»

ЖУРНАЛ
учета проведения генеральных уборок
В _____
(наименование учреждения, отделения)

Начат: «...».....20....г.
Окончен: «...».....20....г.

№п/п	Наименование и концентрация используемого дез. средства	Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя

ПРИЛОЖЕНИЕ №38
к разделу №7
«Программы производственного контроля»

Журнал учета отбора суточных проб

Дата	Температура блюда (С)	Наименования блюда	Время отбора пробы (час/мин)	Выход блюда (г)	ФИО и подпись ответственного лица

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению:

1. Отключение электроснабжения
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года
4. Пожар
5. Разлив ртути
6. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.
7. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения;
8. Выход из строя электротехнического оборудования

ИНСТРУКЦИЯ
по предотвращению попадания посторонних предметов
в продукцию

I. Складские и производственные помещения

1. Коридоры, потолки, стены и полы производственных и складских помещений пищеблока должны постоянно содержаться в чистоте, в исправном состоянии во избежание попадания штукатурки, кусочков облицовочной плитки и других загрязнений в мясные продукты и вспомогательные материалы.
2. Ремонт помещений и оборудования на пищеблоке необходимо проводить под контролем. Продукция из цеха должна быть удалена либо плотно укрыта, а люди, проводящие ремонт, должны быть проинструктированы. Место проведения работ следует выгородить, чтобы исключить попадание посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
3. Весь мелкий слесарный инструмент, детали и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должны находиться в специальных ящиках. Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструмента (гайки, болты, крюки, гвозди и т. д.), произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования. Готовность отремонтированного оборудования к эксплуатации должна быть оформлена техническим актом с участием ветеринарно-санитарной службы.
4. Запрещается использовать неисправное оборудование и инвентарь.
5. Дверные и оконные проемы в производственных цехах запрещается заставлять оборудованием, продукцией. Оконные стекла должны быть целыми.
6. Электrolампы должны иметь защитную арматуру.

7. Помещения должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых. Производственные и складские помещения, зараженные насекомыми и грызунами, должны подвергаться очистке и обработке в соответствии с существующими инструкциями по проведению дезинсекций и дератизации.

II. Оборудование, инвентарь и уход за ними

1. Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в мясную продукцию посторонних предметов, а также смазочных масел, сальниковой набивки и пр.

2. Аппаратура, связанная с переработкой сыпучих продуктов, должна быть снабжена соответствующими сетками и магнитными устройствами, на которые заводят паспорт-журнал с отметками даты проверки и намагничивания, фамилии лица, производившего проверку.

3. Зонты и вентиляционные вытяжные трубы над оборудованием должны быть изготовлены из антикоррозийных металлов. Применение металла с наличием коррозий запрещается.

4. Технологическое оборудование, инвентарь, тележки, спуски в бункера периодически необходимо лудить, не допуская образования ржавчины или окалины.

5. До начала работы смены повара обязаны проверять все оборудование: балки, смесители, шнеки, столы, бачки, резервуары, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, тележки и другие транспортирующие продукцию устройства, цеховой инвентарь на чистоту, исправность и отсутствие посторонних предметов.

6. Термометры, применяемые в производстве, должны иметь металлическую или деревянную оправу, предохраняющую их от ударов.

III. Технологический процесс и тара

1. Технологический процесс производства мясной продукции должен соответствовать требованиям технологических инструкций и санитарных правил.

2. Тара и упаковочный материал, используемые под сырье, вспомогательные материалы и готовую продукцию, должны быть предварительно проверены на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов.

3. Перерабатываемое сыпучее сырье должно быть подвергнуто просеиванию и, в случае надобности, пропуску через магнитную защиту.
4. Распаковка специй, эссенций, меланжа должна производиться в специально отведенном помещении.
5. Наличие в цехах расфасованной, но не упакованной продукции при остановке производственного процесса (во время обеденного перерыва или по другой причине) не допускается.
6. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должны исключать возможность попадания посторонних предметов.
7. Хранение в цехах и транспортировка всех видов брака и отходов должны производиться в специальных емкостях с соответствующими надписями.
10. В случае обнаружения в партии сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции посторонних включений указанная партия задерживается, составляется соответствующий акт и предъявляется завхозу для принятия мер по их дальнейшему использованию.
11. Для учета обнаруженных в полученном сырье и готовой продукции посторонних включений необходимо иметь специальный журнал, в котором фиксировать все случаи попадания посторонних предметов в продукцию, указывая наименование предприятия, цеха, дату обнаружения предмета, его наименование, откуда поступила продукция и принятые меры по предупреждению попадания.
12. Каждый случай попадания посторонних включений в продукцию следует расследовать, выяснять причины, вызвавшие попадание, принимать меры по их устранению и информировать вышестоящие организации.

IV. Специальные требования

1. Полутуши, блочное мясо, птица, поступающие на пищеблок, необходимо подвергать туалету, срезке клейм и проверять на наличие посторонних предметов.
2. При обвалке и жиловке мяса должны тщательно удалять из мяса места загрязнения, патологически измененные части и другие посторонние включения.

3. В процессе производства мясо, фарш, шпиг, жир и вспомогательные материалы должны укрываться марлевыми щитами или чистыми покрывалами.
4. Запрещается хранение мяса и мясопродуктов на полу.
5. Жидкие масла и твердые жиры, если они применяются в растопленном виде, должны быть процежены через сито с размером ячеек не более 2 мм.
6. Сухой яичный порошок должен быть перемешан с водой и процежен через сито с размером ячеек 2,5 мм.
7. Хранение мясных полутуш, блочного мяса, тушек птицы и кроликов должно производиться на стеллажах. Категорически запрещается использовать в производстве: непростроганные стеллажи, бруски, ящики и емкости для мясопродуктов, колоды и обвалочные доски, деформированные блочные формы, грязный и ржавый напольный транспорт для транспортировки мяса и мясопродуктов, другого сырья и специй, применяемых в производстве, эмалированную и оцинкованную посуду.
8. При снятии снеговой шубы с холодильных батарей в камерах хранения все сырье и готовая продукция должны быть укрыты брезентом.
9. Упаковка птицы должна производиться специально выделенными для этой цели лицами в чистые ящики.
10. При выбивке яиц должны приниматься меры против попадания скорлупы в яичную массу.
11. Поваренная соль должна отвечать требованиям для применения ее в определенный вид продукции. Соль должна храниться в закрытых ларях, а перец перед употреблением – просеиваться.
12. Перед реализацией готовая продукция должна быть упакована в тару в соответствии с правилами, предъявляемыми к упаковке определенного вида продукции.
13. Отгрузка продукции разрешается в чистый без посторонних предметов и запахов транспорт при наличии на него санитарного паспорта, а у экспедиторов – санитарных книжек.

V. Правила уборки, дезинфекции производственных помещений, разборки, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования

1. В каждом цехе, производственном участке должны быть соответствующим образом замаркированные контейнера для сбора мусора и непригодных в пищу производственных отходов.
2. Уборочный инвентарь должен быть окрашен в отличный от производственного инвентаря цвет и храниться отдельно от производственного совместно с моющими и дезинфицирующими средствами в специальных ящиках или шкафах.
3. Для мойки и дезинфекции оборотной тары, блочных форм, емкостей для созревания фарша, внутрицехового транспорта и инвентаря, обвалочных досок должны быть оборудованы моечные помещения с соблюдением поточности и наличием достаточного количества стеллажей для просушки обрабатываемого инвентаря.
4. В целях качественной мойки и дезинфекции необходимо применительно к каждому цеху, производственному участку и каждой единице технологического оборудования разработать и вывесить на видном месте краткие правила разборки, чистки, мойки, дезинфекции их и обратной сборки с указанием применяемых приспособлений для чистки и мойки, дезинфицирующих средств и ответственных лиц за выполнение указанных работ. Дезинфекцию и обратную сборку технологического оборудования производить в присутствии работника ОПВК данного цеха, производственного участка, который обязан записывать в журнале дезинфекции количество и концентрацию применяемого дезосредства.

VI. Личная гигиена работников предприятия

1. Рабочие производственных цехов должны правильно носить санодетскую, убирать под косынку или колпак волосы. Категорически запрещается хранить в производственных цехах и приносить с собой посторонние предметы (спички, стеклянную посуду, деньги, ключи, ароматические вещества, табак), носить серьги, кольца, брошки, браслеты, часы, а также закалывать одежду булавками, иголками.
2. В каждом производственном цехе необходимо иметь описи стеклянных, металлических предметов и инструментов, находящихся в цехе, периодически проверять их исправность и наличие.
3. Описи с выписками из инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, разработанными применительно к производственным цехам, вывешиваются в цехе на видном месте.

4. Учет разбившихся или изъятых из цеха предметов должен вестись в специальном журнале с указанием даты, времени, когда разбит или изъят предмет; имел ли при этом факт попадания осколков в продукцию, если был, то как использована эта продукция.
5. Рабочие с забинтованными кистями рук и пальчиками не должны допускаться к работе, связанной с открытой продукцией.
6. При входе в производственный цех должны быть установлены приспособления для удаления грязи и пыли с обуви и обтирки о дезковрики.
7. Все рабочие места должны содержаться в чистоте.
8. Прием пищи и курение разрешается в специально отведенных помещениях.
9. Находиться в саноджде вне цехов (в уборных и т. д.) запрещается.
10. Все работающие в производственных цехах должны быть ознакомлены с настоящей Инструкцией и расписаться в специальном журнале.