


«Утверждаю»
Врио генерального директора
АО «КП НЕВА»
Македонский М.А.
«01» сентября 2026 год

# ПЛАН
мероприятий по управлению опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции
на базе пищеблока ГБОУ лицей № 366
Московского района Санкт-Петербурга
"Физико-математический лицей"
(разработан с учетом требований ГОСТ Р 51705.1-2024
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»)

## Оглавление

РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП ..... 2
1.1 Область применения ..... 2
1.2. Принципы разработки системы ХАССП ..... 3
1.3 Политика в области безопасности выпускаемой продукции. ..... 4
РАЗДЕЛ 2. Характеристика работы пищеблока ..... 6
2.1. Организация работы пищеблока ..... 6
2.2. Технические, функциональные и эксплуатационные характеристики. ..... 7
2.3. Инфраструктура ..... 12
2.4 Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции ..... 12
2.5 Контроль организации питания в учреждении ..... 15
2.7 Технологическое оборудование ..... 17
РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов ..... 17
3.1 Блок-схема технологического процесса производства ..... 17
3.2 Модули технологического процесса ..... 19
3.3 Определение опасных факторов ..... 28
3.2 Критические контрольные точки (ККТ) и Производственная программа обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) ..... 82
3.3 Определение ККТ и ППОПМ на пищеблоке СПБ ГБДОУ детский сад №9 (пр. Металлистов, д. 128) ..... **Error! Bookmark not defined.**
РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия ..... 91
4.1 Общие положения ..... 91
4.2 Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции ..... 93
4.3 Помещения и рабочая среда ..... 94
4.4 Оборудование и инвентарь ..... 96
4.5 Столовая посуда и приборы ..... 98
4.6 Меры по предупреждению перекрестного загрязнения ..... 99
4.7 Уборка, мойка и санитарная обработка ..... 102
4.8 Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала ..... 103
4.9 Борьба с вредителями ..... 104
4.10 Обучение персонала ..... 105
4.11 Защита продукции, биобдительность и биотерроризм ..... 105
ПРИЛОЖЕНИЯ ..... 106
Приложение 1 - Ассортимент и описание выпускаемой продукции ..... 106
Приложение 2 - ОПЕРАЦИОННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ..... 130
Приложение 3 - Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий ..... 172
Приложение 4 - Формы журналов предприятия ..... 186
Приложение 5 - Перечень технологического оборудования ..... 189

# РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП

## 1.1 Область применения

Настоящий документ устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43 и предназначен:

- служить внутренним справочником организации, описывающим действующую систему обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ХАССП;
- демонстрировать способность организации постоянно выпускать продукцию, которая удовлетворяет требованиям потребителей, обеспечивает ее безопасность, соответствует нормативным документам и собственным требованиям предприятия.

Область применения документа распространяется на организацию безопасности питания детей в дошкольных и школьных образовательных учреждениях.

## 1.2. Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

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

## 1.3 Политика в области безопасности выпускаемой продукции.

Политика АО «КП НЕВА» в области безопасности выпускаемой продукции при осуществлении деятельности по организации качественного и безопасного питания детей школьного и дошкольного возраста, а также граждан, требующих социальной защиты, является частью общей стратегии развития предприятия.

Сотрудники компании в своей деятельности и при принятии решений обязаны руководствоваться положениями данного документа.

Руководство АО «КП НЕВА» гарантирует:

- безопасность и качество производимой продукции;
- создание и поддержание системы эффективного управления процессами;
- постоянные улучшения;
- регулярный анализ деятельности компании и принятие решений, основанных только на фактах.

В области качества и безопасности продукции:

- применение всемирно признанных принципов ХАССП (HACCP) для гарантии безопасности продукции по всей цепи производства;
- точное соблюдение рецептуры;
- закупку качественного и безопасного сырья, соответствующего всем требованиям НТД;
- производство продукции, удовлетворяющей требованиям потребителей;
- абсолютную прослеживаемость процессов от получения сырья до отпуска готовой продукции;
- соответствие требованиям Российского законодательства, а также требованиям международных стандартов ISO 9001 и ISO 22000 в области качества и безопасности продукции.

В отношении персонала компании:

- непрерывное обучение всего персонала компании по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности;
- мотивацию сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции, а также к следованию целям и политики организации.

В области обмена информацией:

- поддержание открытых и честных взаимоотношений с конечными потребителями, партнерами и поставщиками, государством и работниками организаций;
- предоставление необходимой информации по качеству и безопасности производимой продукции потребителям посредством документальных соглашений, контрактов.

В работе с получателями услуг:

- позитивный настрой и все необходимые меры для удовлетворения потребностей и ожиданий получателей услуг и получения обратной связи посредством тесного взаимодействия с ними.

В работе с поставщиками:

- ответственный и строгий подход к процедуре входного контролят всего сырья и вспомогательных материалов;
- сотрудничество только с проверенными и утвержденными поставщиками.

В рамках социальной ответственности:

- действия в соответствии с самыми высокими этическими стандартами и формирование культуры производства;
- выполнение требований по охране труда и безопасности работников;
- открытое информирование собственников, партнеров и работников о своей деятельности;
- неприемлемое отношение к коррупции и взяточничеству.

Генеральный директор АО «КП НЕВА» берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности продукции.

# РАЗДЕЛ 2. Характеристика работы пищеблока

## 2.1. Организация работы пищеблока

Организатор питания АО «КП НЕВА» обеспечивает:

1) Доставку пищевых продуктов на пищеблок образовательного учреждения с учетом правил товарного соседства транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов; скоропортящиеся продукты доставляются охлажденным или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.
2) Замещение должностей работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания.
3) Своевременное прохождение обязательных медицинских и профилактических осмотров работников пищеблока, гигиенической аттестации и вакцинопрофилактики.
4) Наличие необходимой технологической и нормативной документации (меню-требования, технологических и технико-технологических карт, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой продукции, журнала учета температурных и влажностных режимов, санитарных правил и иных обязательных документов в соответствии с действующим законодательством), кухонной посуды и инвентаря в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в необходимых для оказания услуг количествах.
5) Ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием ответственного работника образовательного учреждения в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и

продовольственного сырья по мере поступления в кладовые; ежедневный учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

6) Наличие действующих сертификатов, деклараций о соответствии, товарно-транспортных накладных с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарных сопроводительных документов для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде на все продовольственные товары и сырье, используемые при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
7) Соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.
8) Контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания, ежедневный отбор и хранение суточных проб, реализацию программы производственного контроля.
9) Предоставление рационального питания, дифференцированного по возрастным группам.
10) Соответствие принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варение, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарение блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

## 2.2. Технические, функциональные и эксплуатационные характеристики.

Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения для соблюдения технологии приготовления блюд питания. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов соответствуют санитарным правилам.

Руководитель АО «КП НЕВА» обеспечивает условия для выполнения всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Условия труда работников на пищеблоке отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В ходе оказания услуг по организации питания проводятся организационно-административные мероприятия, включающие в себя: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражный журнал, гигиенический журнал); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд; проведение инвентаризации оборудования, мебели и инвентаря пищеблока; контроль за наличием маркировки на кухонном инвентаре.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, эмалированная, из алюминия. Для этого осуществляются организационно-административные мероприятия, которые предполагают контроль по отсутствию посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, эмалированной, из алюминия.

Ежедневно, в период оказания услуг, до $9^{00}$ часов, на информационном стенде вывешивается Меню.

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя, либо производителя поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются следующие меры:

а) не допускается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты); крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями; овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили; мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси); непотрошеную птицу; кровяные и ливерные колбасы; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки со ржавчиной, деформированные, без этикеток.

б) не должны использоваться: фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко "самоквас"; консервированные продукты домашнего приготовления.

в) не должны изготавливаться на пищеблоке: сырковая масса, творог; макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные); яичница-глазунья; кремы, кондитерские изделия с кремом; изделия во фритюре, паштеты.

Руководство АО «КП НЕВА» обеспечивает условия для соблюдения чистоты и санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для приготовления пищи. Обеспечивает сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, осуществляется организация санитарно-гигиенических мероприятий, которые должны включать в себя: санитарную обработку технологического оборудования, в том числе производственных столов на пищеблоке; санитарную обработку разделочного инвентаря (ножи, доски) на пищеблоке; дезинфекцию всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; очистка тары с пищевыми отходами на пищеблоке; проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке; контроль за качеством поступающей продукции на пищеблок путем проведения органолептической оценки; обработку ветоши, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов с применением моющих средств; обработка кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг.

Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Применяются организационно-административные меры, предполагающие контроль за наличием инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств в моечных отделениях.

В ходе оказания услуг по организации питания осуществляется организация дезинфекционных мероприятий, которые в обязательном порядке должны включать в себя: проведение влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств; генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений при

пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; организацию уборки мест, предназначенных для хранения хлеба.

Все сотрудники пищеблока проходят обучение техническому минимуму по эксплуатации холодильного, технологического и другого оборудования пищеблока работников, участвующих в организации услуг.

На пищеблоке организуется хранение суточных проб готовой пищи в течение не менее 48 часов.

В соответствии с требованиями ст. 212 Трудового кодекса Российской Федерации АО «КП НЕВА» обеспечивает выполнение требований охраны труда своих сотрудников. Контролируется состояние условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе оказания услуг. Для этого выполнены следующие организационно - административные мероприятия: на пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец.

Работники соблюдают следующие правила личной гигиены:

- оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду, подбирают волосы под колпак либо косынку, либо надевают специальную сеточку для волос;

- работают в чистой санитарной одежде, меняют ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимают санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно моют руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщают администрации и обращаются в медицинское учреждение для лечения;

- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком, не застегивают спецодежду булавками;

- не курят и не принимают пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении либо месте).

## 2.3. Инфраструктура

Пищеблок имеет отдельный вход.

Представлен следующими помещениями:

- гардеробная
-сырьевые цеха (мясо-рыбный цех, овощной цех, обработка яйца)
- помещения с холодильными камерами
- санитарный узел
- обеденный зал
- горячий цех с зоной для приготовления холодных закусок (холодный цех)
- кладовая
-мойка кухонной/столовой посуды

## 2.4 Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом цикличного меню.

Каждое меню, ассортимент составляется в строгом соответствии с требованиями санитарного законодательства и сборников рецептур.

Меню представляет собой перечень блюд, распределенный по дням и видам приема пищи. Принцип составления меню – соответствие требованиям законодательных документов при составлении меню для различных категорий. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Вносить какие-либо изменения в меню без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню

отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующий производством. Допускается замена только всего дневного питания, а не конкретного блюда в конкретный прием пищи.

Технологические карты позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. В технологических картах регламентирована технология приготовления блюда и характеристика изделий по органолептическим показателям.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения питания утвержден в установленном порядке и предоставлен Администрацией социального питания Правительства Санкт-Петербурга. Ассортимент блюд, изготовляемых и реализуемых на пищеблоке учреждения:

| **Наименование блюд** |
|---|
| **Холодные блюда** |
| Бутерброды |
| Гастрономические товары |
| Салаты и винегреты |
| Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов |
| **Первые блюда** |
| Супы заправочные: борщи, щи, рассольники, супы картофельные: с овощами, крупой, макаронными изделиями; супы: с макаронными изделиями, крупой и бобовыми |
| **Вторые блюда** |
| Блюда из картофеля, овощей |
| Блюда из круп |
| Блюда из макаронных изделий |
| Блюда из яиц |
| Блюда из творога |
| Блюда из рыбы (отварные, припущенные, тушеные, запечённые, из котлетной массы) |
| Блюда из мяса и субпродуктов (отварные, тушеные, запечённые, из рубленного мяса) |
| Блюда из птицы (отварные, тушеные, запечённые, из котлетной массы) |
| **Гарниры** |
| Из овощей |
| Из круп |

| |
|---|
| Из бобовых |
| Из макаронных изделий |
| **Соусы**<br>соусы горячие: красные; белые; молочные; сметанные; яично-масляные. |
| **Сладкие блюда (**горячие, холодные**)** |
| **Горячие напитки** |
| **Холодные напитки собственного производства** |
| **Мучные изделия:**<br>мучные кулинарные изделия |
| **Хлебобулочные изделия в ассортименте** |

Описание выпускаемой продукции приведено в приложении 1.

В Приложении 2 приведены блок-схемы технологических процессов.

Модули технологического процесса производства приведены в Приложении 3 и включают в себя:

Модуль 1 Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов.

Модуль 2 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции.

Модуль 3 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц.

Модуль 4 Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы.

Модуль 5 Тепловая обработка овощей.

Модуль 6 Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд.

Модуль 7 Выпекание хлебобулочных и выпечных изделий.

Модуль 8 Приготовление салатов.

Модуль 9 Хранение компонентов для готовых блюд.

Модуль 10 Оформление и реализация блюд.

## 2.5 Контроль организации питания в учреждении

Основа эффективного производственного контроля питания – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в учреждении, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие постояльцев, а также их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания в учебном заведении занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все непосредственно руководитель компании-организатора питания.

С целью проверки организации процесса питания осуществляется контроль за:

- Санитарным состоянием пищеблока;
- Наличием условий для комфортного приема пищи;
- Качество продуктов и приготовленной пищи;
- Соблюдение цикличного меню;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Заведующий производством пищеблока проводит входной контроль получаемых продуктов. А именно: как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии пищи утвержденным нормам питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит заведующий производством, он присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т.е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного человека и на всех питающихся.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству питающихся и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Поверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного человека для меню должны соответствовать технологическим картам.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медицинский работник вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в:

- Ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений;
- Соблюдения правил мытья посуды, инвентаря и рабочих поверхностей;

- Оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств);
- Активности применяемых дезинфицирующих растворов.

### 2.7 Технологическое оборудование

На пищеблоках используется технологическое холодильное, механическое, не механическое/нейтральное, тепловое оборудование. Обслуживание оборудования осуществляется в соответствии с заключенными договорами с организациями и/или специалистами, прошедшими аттестацию и получившими разрешение на обслуживание оборудования.

В случае неисправности оборудования сотрудники сообщают об этом вышестоящему руководству.

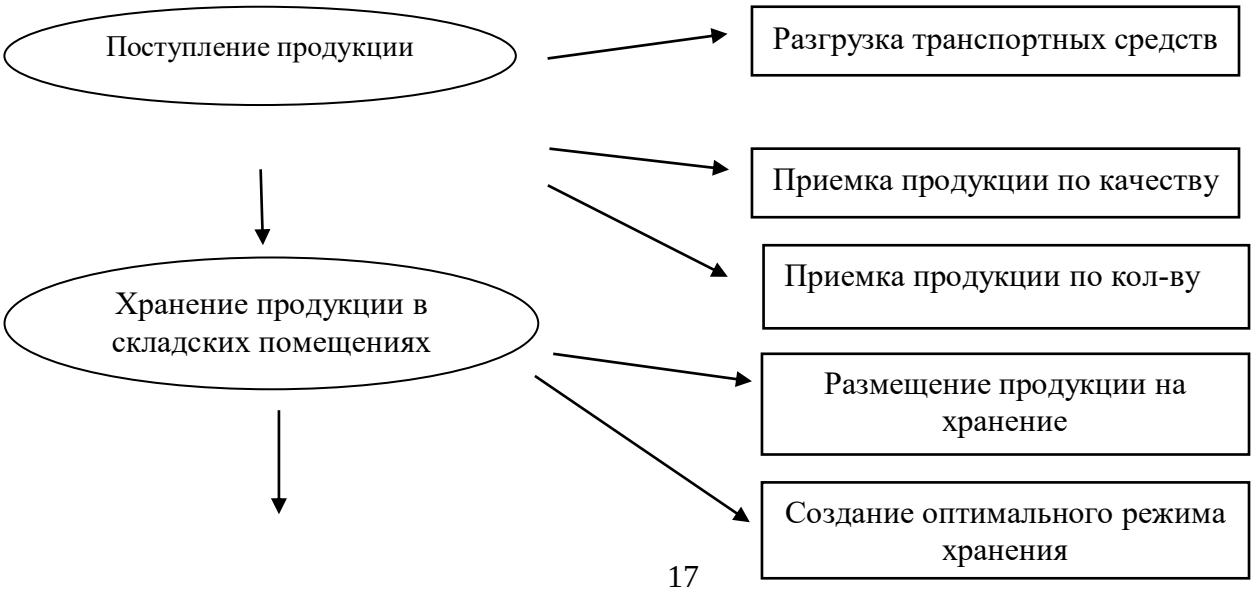
Квалифицированная работа по обслуживанию и поверке средств измерений производится с периодичностью, соответствующей требованиям технологической документации завода-изготовителя для данного вида оборудования, но не реже чем 1 раз в год.

В случае необходимости проведения аварийных и дополнительных ремонтных работ специалисты письменно извещаются.

Перечень технологического оборудования приведен в Приложении 8.

## РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов

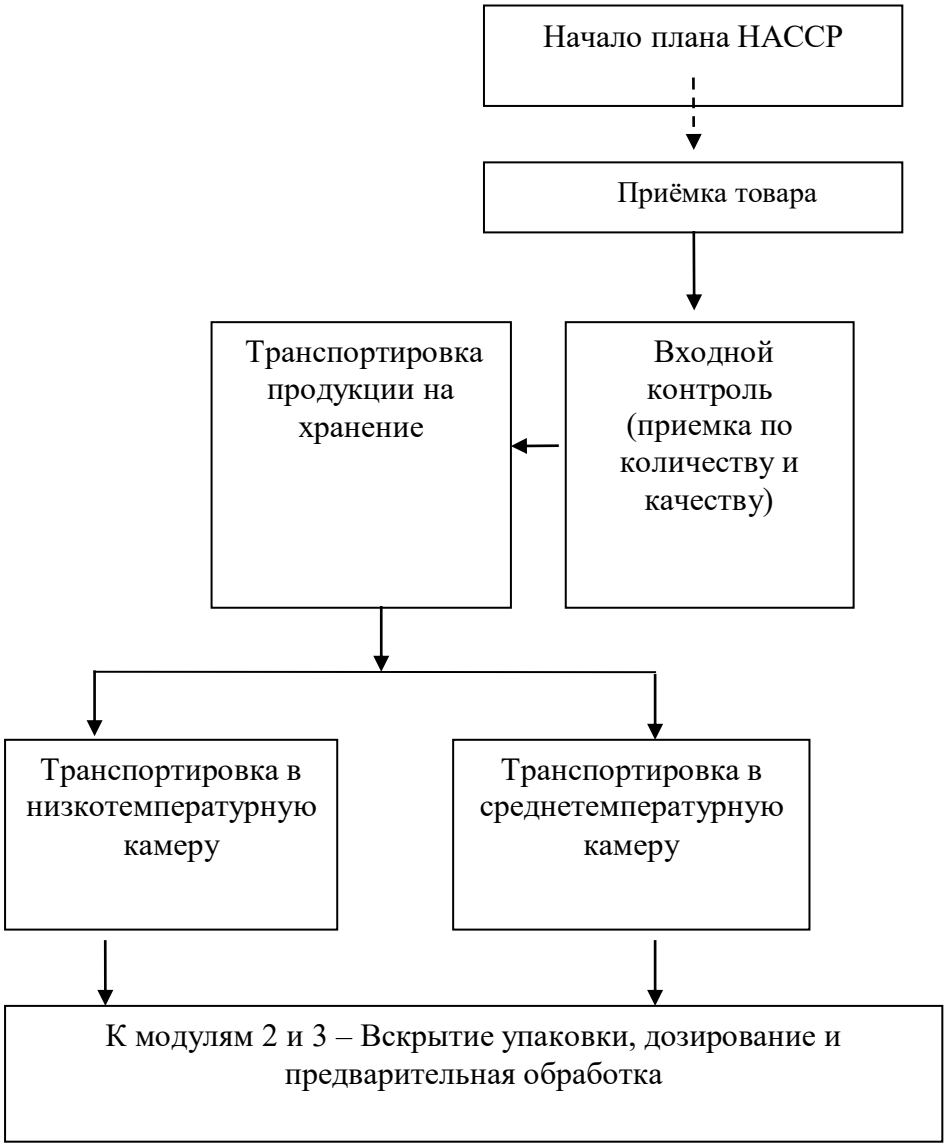
### 3.1 Блок-схема технологического процесса производства



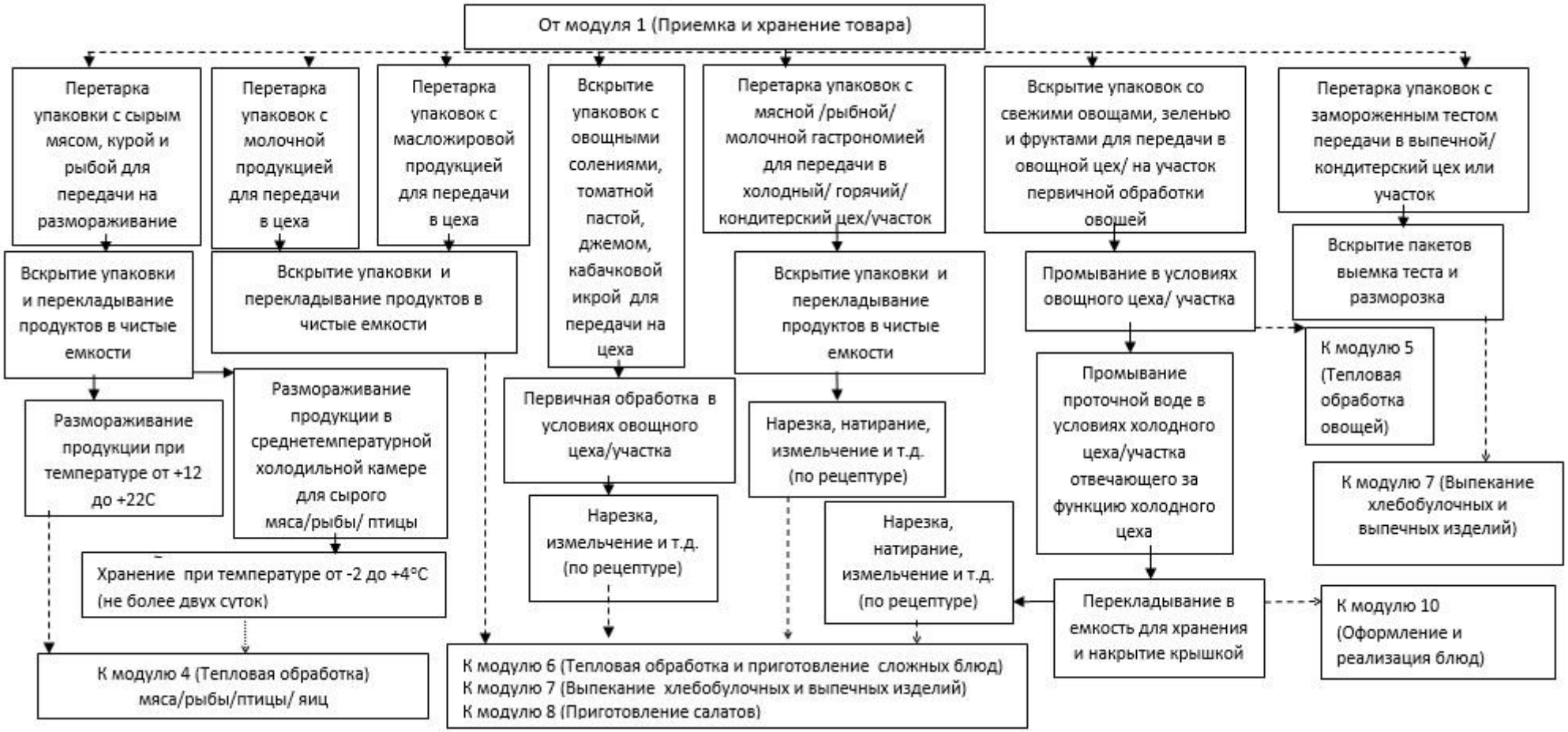

Отпуск продуктов на пищеблок
Прием заявок на отпуск продукции
Оформление отпуска, отпуск продукции
Приготовление блюд
Мясо рыбный цех/участок
Овощной цех/участок
Холодный цех/участок
Горячий цех/участок
Кондитерский цех/участок разделки теста
Помещение/участок для обработки яиц
Хранение компонентов блюд или п\ф
Среднетемпературное холодильное оборудование
Реализация блюд
Отпуск готовой продукции
Утилизация отходов
По договору с организацией, осуществляющей вывоз

## 3.2 Модули технологического процесса

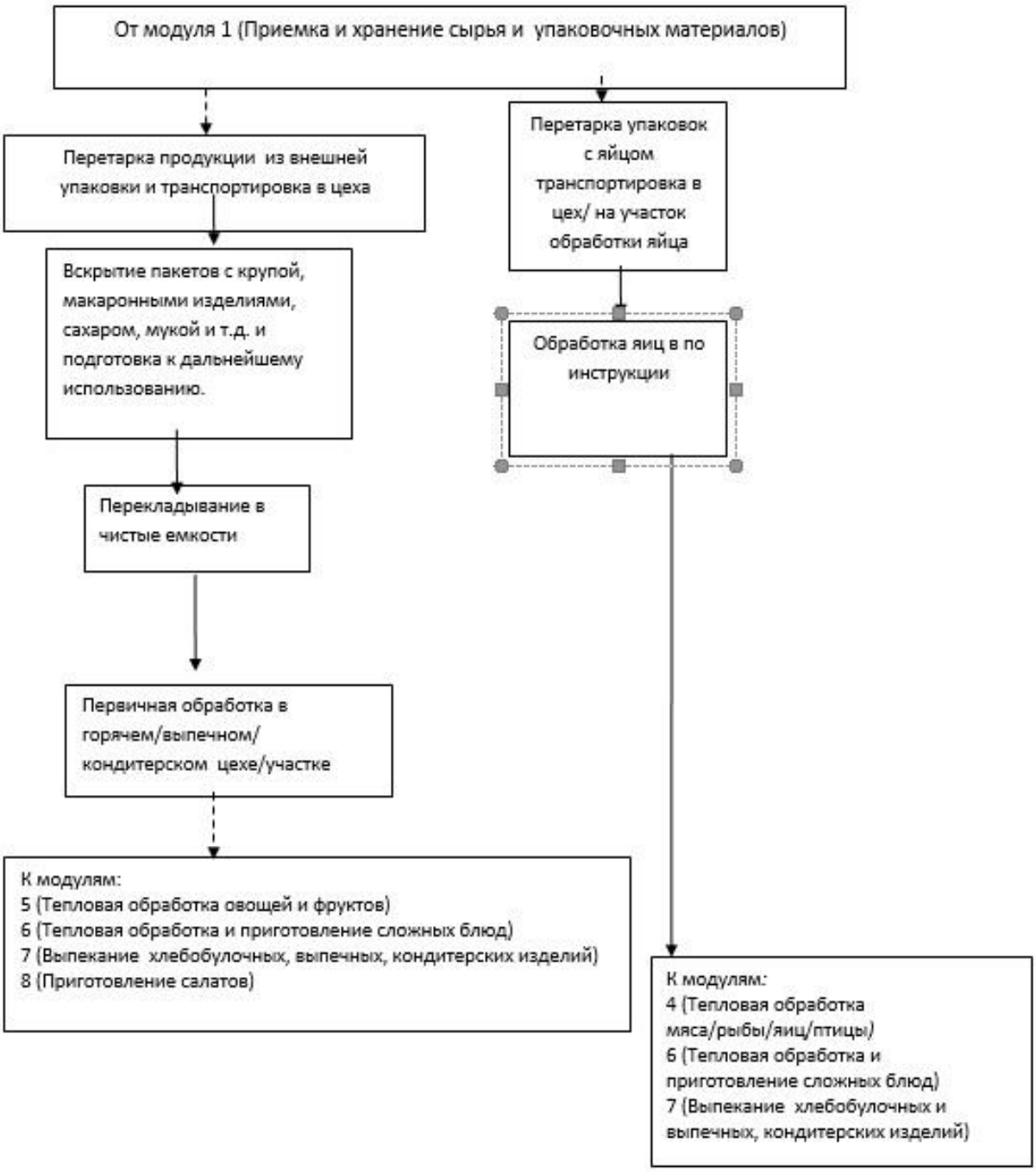
***Модуль 1. Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов***



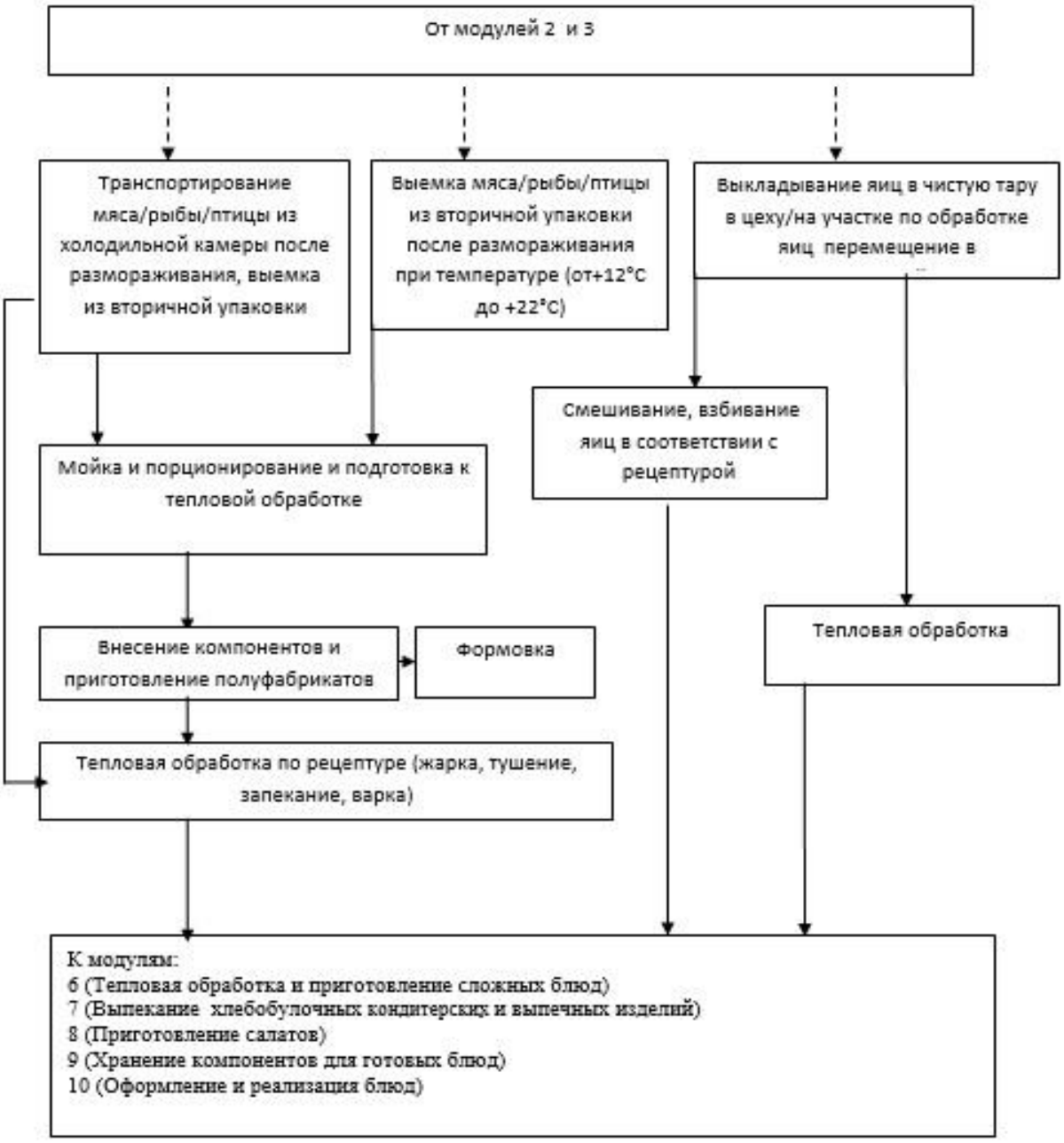
***Модуль 2. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции.***



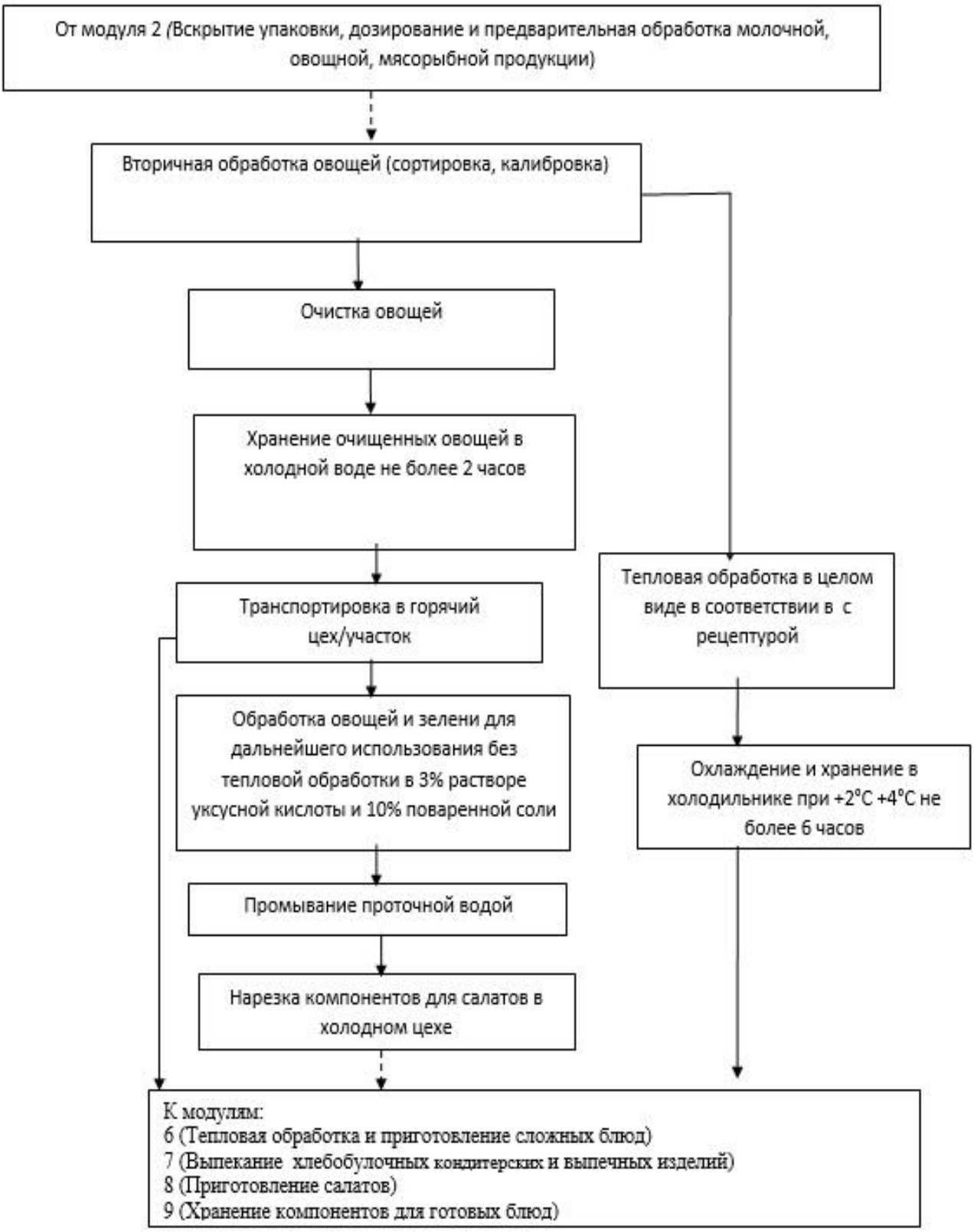
## *Модуль 3. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц*



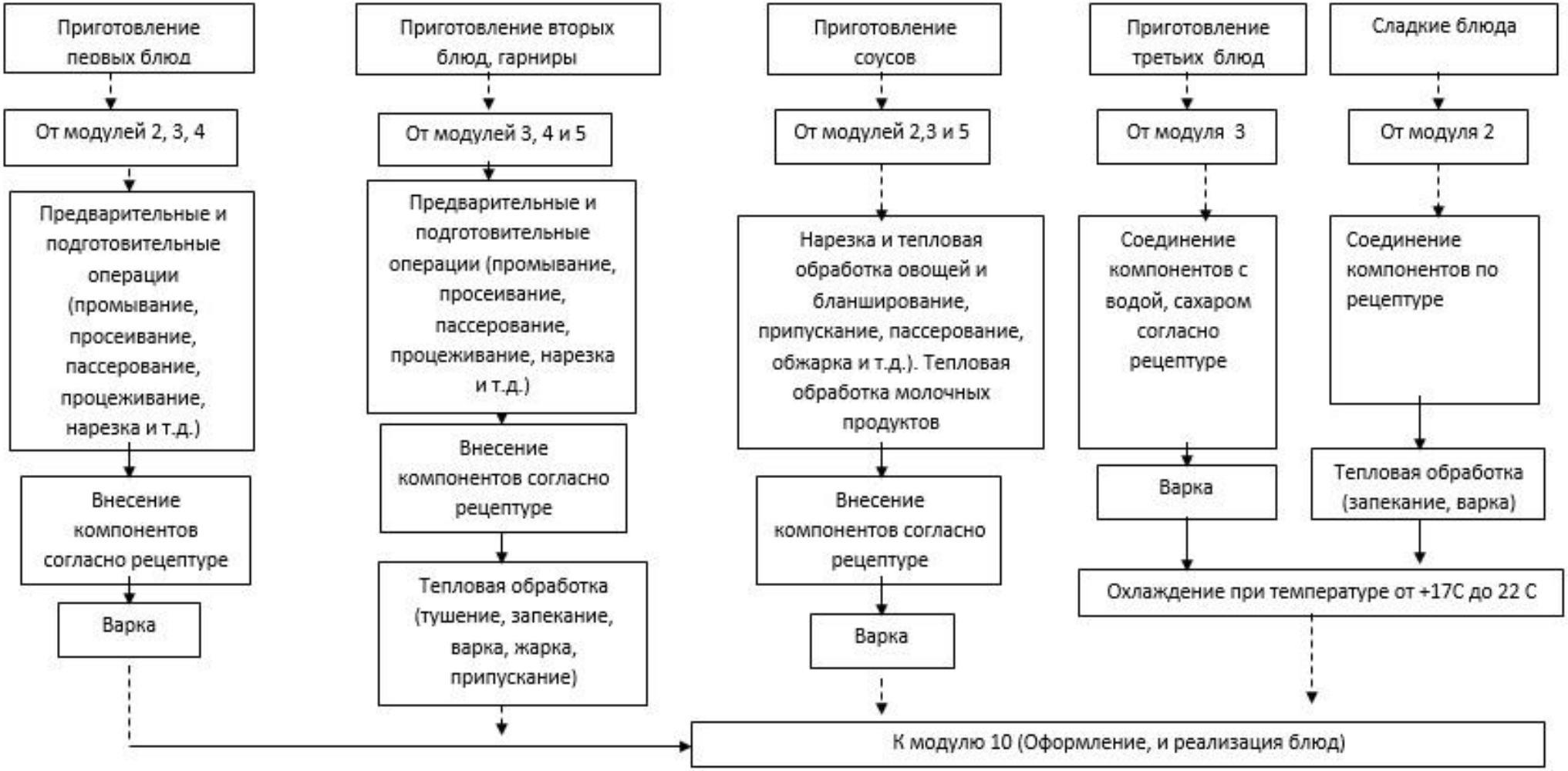
## *Модуль 4. Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы*



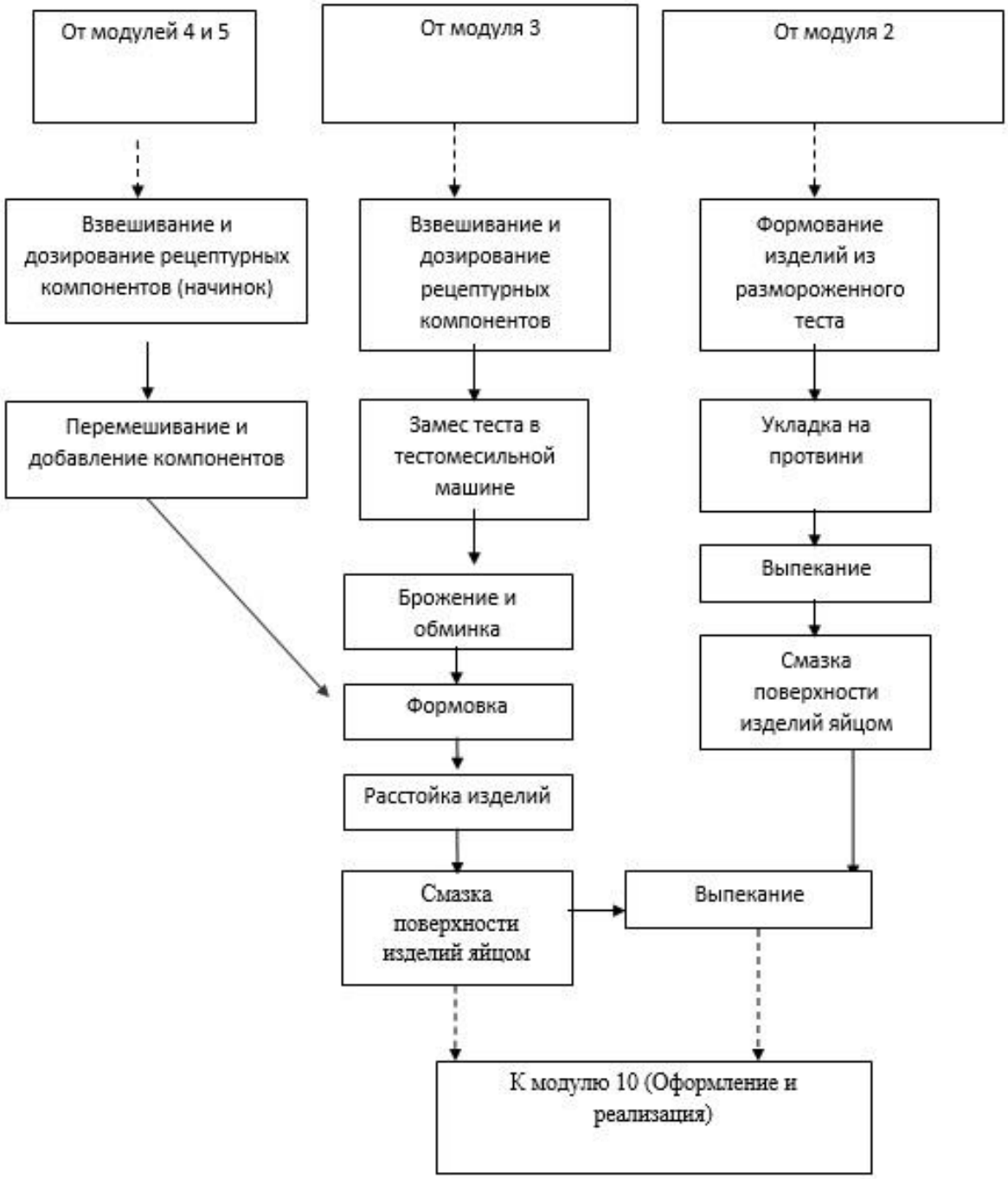
## *Модуль 5. Тепловая обработка овощей*



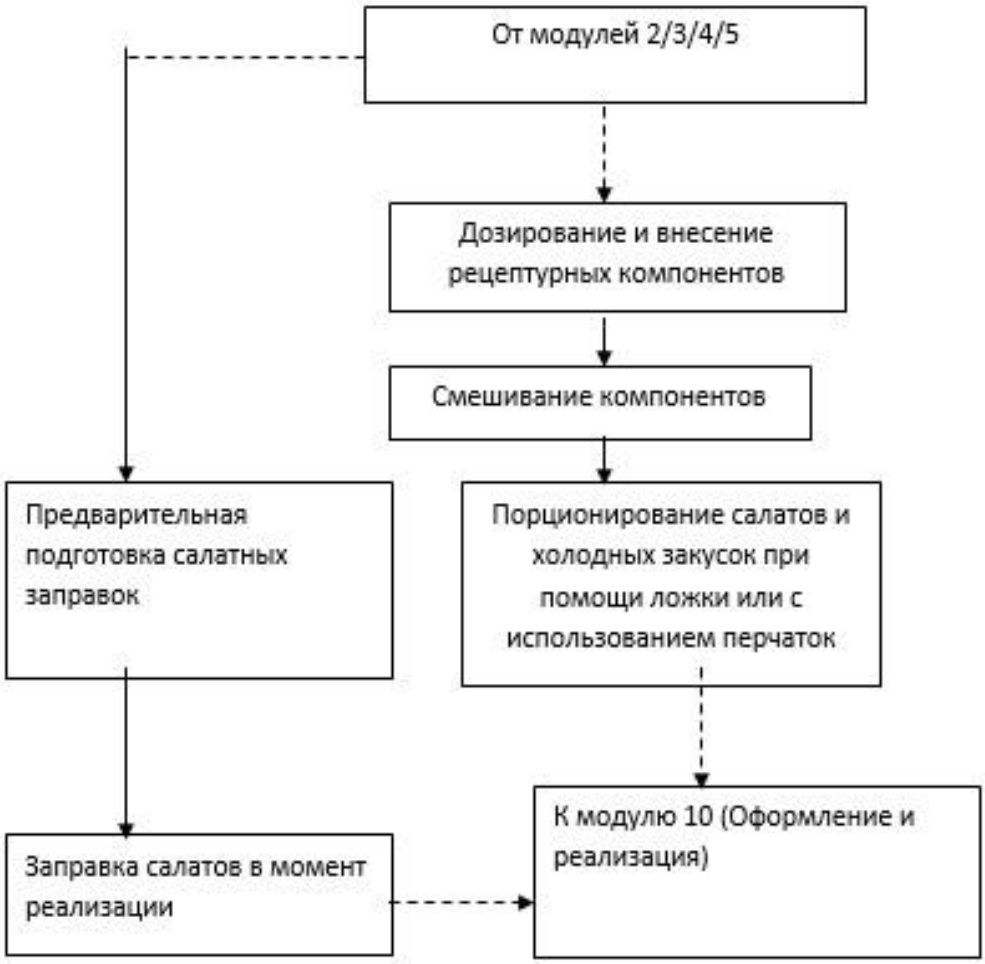
***Модуль 6. Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд.***



***Модуль 7. Выпекание хлебобулочных кондитерских и выпечных изделий.***



***Модуль 8. Приготовление салатов.***



***Модуль 9. Хранение компонентов для готовых блюд.***






***Модуль 10. Оформление и реализация блюд***




## 3.3 Определение опасных факторов

Опасный фактор в системе ХАССП - биологический, химический или физический фактор, который с достаточной вероятностью может привести к заболеванию или повреждению, если его не контролировать.

Определение опасных факторов необходимо, для того чтобы выявить, какие факторы существенно влияют на безопасность производимой продукции, а их устранение или снижение до допустимого уровня позволит снизить потенциальную угрозу безопасности пищевых продуктов.

На основании технологической схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции, определяются опасные факторы, влияющие на безопасность продукции.

При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:

изначально присутствовать в сырье;

возникнуть при хранении и транспортировке сырья, материалов, готовой продукции;

возникнуть или увеличиться в процессе производства;

исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

***Все виды опасных факторов подразделяются на три категории:***

**1. Биологические** (микробиологические) - вредные бактерии, вирусы и паразиты;

**2. Химические** – ненамеренно попавшие в пищу: сельскохозяйственные химикаты (пестициды, гербициды, лекарственные препараты для животных, удобрения и т.д.), химикаты, используемые на предприятии (чистящие и моющие средства, средства для дезинфекции, масла, смазочные материалы, краски и т.д.), токсичные элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, ГМО, полихлоридные бифенилы и т.д.); естественно возникающие: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например афлатоксины; намеренно добавляемые в пищу: консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т.д.;

**3. Физические** - инородные предметы в пищевых продуктах, которые могут нанести вред, если их употребить - стекло, металл, дерево.

## Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| **Физические опасные факторы** | | | |
| 1 | Личные вещи | Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи | Нарушение товарного (внешнего) вида продукции.<br>При попадании в готовую продукцию посторонних предметов тяжесть последствий различна и зависит от степени опасности попавшего предмета (например: порезы, кровотечения, сломанные зубы, нарушения дыхания).<br><br>**Тяжесть последствий - от легкой до критической.** |
| 2 | Осколки стекла | Окна, лампы, настенные часы, очки, бактерицидные лампы. Может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства. | |
| 3 | Человеческий фактор | Волосы, ногти, эпителий. | |
| 4 | Упаковочный материал, мешок, банка | Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой. | |
| 5 | Вспомогательные материалы (пластик) | Тара, совки, ведра. | |
| 6 | Элементы технического оснащения (оборудование) | Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты) | |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| 7 | Посторонние предметы (дерево, камни, металл) | Дерево - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (например: паллеты, строительные материалы, инструменты, используемые персоналом). Камни могут присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (строительные материалы, почва). Металл – может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (сколы с оборудования, провода, личные вещи персонала). | |
| 8 | Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | Могут попасть на производственные участки через открытые двери, окна, с сырьем, тарой, упаковочными материалами. | |
| 9 | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | Могут попасть вместе с зерном, крупой, мукой при неудовлетворительном входном контроле | |
| 10 | Пыль | Является механическим загрязнением и переносчиком сапрофитной микрофлоры (возбудителей порчи, спор плесеней) | |
| **Химические опасные факторы** | | | |
| 1 | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | «Ника-2», «Алмадез-Хлор», «Effect ВИТА 202» | Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств моющих и дезинфицирующих веществ не приводит к острым отравлениям. |
| 2 | Пестициды | Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и метаболиты; гептахлор, алдрин.<br>Пестициды - химические средства защиты растений.<br>Определенные пестициды, например ДДТ, имеют тенденцию | Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов не приводит к острым отравлениям.<br>В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния пестицидов на здоровье человека и его наследственность |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | накапливаться в живых онизмах, вызывая генетические изменения. Допустимый уровень в продуктах: Гексахлорциклогексан (-изомеры) - 01мг/кг, ДДТ и его метаболиты — 0,1мг/кг. | Потребление продукции с высоким содержанием пестицидов является причиной острых отравлений и гибели людей. **Тяжесть последствий - от легкой до критической** |
| 3 | N-нитрозамины | Относятся к сильнейшим из известных канцерогенов, образующихся в результате взаимодействия нитритов со вторичными и третичными аминами. N-нитрозамины способны образовываться из нитритов или нитратов, аминов или других веществ, содержащих аминогруппу. Нитраты с помощью бактерий и ферментов восстанавливаются в нитриты. Нитриты, реагируя с аминами, которые являются промежуточными веществами метаболизма белков, образуют N-нитрозамины По действующим гигиеническим нормативам допустимый уровень суммарного содержания НДМА и НДЭА в зерне не должен превышать 0,015 мг/кг, в мясе и мясных продуктах — 0,002 мг/кг, в рыбе и рыбных продуктах — 0,003 мг/кг. | Канцерогенный эффект проявляется при действии чрезвычайно низких доз — 0,075 мг/кг массы тела. Для предотвращения образования N-нитрозосоединений в онизме человека необходимо снижать содержание нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Существенного снижения синтеза нитрозосоединений можно достичь при добавлении к пищевым продуктам аскорбиновой или из аскорбиновой кислоты либо их натриевых солей. Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств нитрозаминов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния нитрозаминов на здоровье человека и его наследственность. Потребление продукции с высоким содержанием нитрозаминов является причиной острых отравлений. **Тяжесть последствий - от легкой до критической** |
| 4 | Многоядерные ароматические углеводороды. антрацен, бензантрацен, фенантрен, флуорен, пирен, | Являются канцерогенными веществами обнаруживаются в воде, воздухе, табачном и коптильном дыме, пищевых продуктах, выхлопных газах, при неполном сгорании топлива. Канцерогенные углеводороды в пищевые продукты попадают в основном при копчении, а также при термической обработке мяса. Загрязнение почвы бенз(а)пиреном можно считать индикатором общего загрязнения окружающей среды вследствие возрастающего загрязнения воздуха, так | Бенз(а)пирен, попадает в онизм человека продуктами питания, Содержание бенз(а)пирена в зерне, свежих плодах и овощах в значительной степени зависит и от места их произрастания. Содержание канцерогенных углеводородов можно снизить термической обработкой. Нагревание жиров до 220 "С не вызывает образования канцерогенных углеводородов. Мытье плодов и овощей позволяет вместе с пылью удалить до 20 % |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | бенз(а)пирен, хризен | как накапливаемый в почве бенз(а)пирен может переходить из корневой системы в растения.<br>Канцерогенные вещества могут загрязнять пищевые продукты и через воду.<br>Другой источник загрязнения продуктов канцерогенными веществами углеводородной природы — упаковочные материалы. Например, канцерогенные вещества могут переходить в молоко из пакетов, покрытых парафином, или в сливочное масло из оберточной бумаги.<br>Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах не должны превышать 0,001 мг/кг. | полициклических ароматических углеводородов. Санитарными правилами и нормами введено нормирование бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.<br>Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания.<br>Потребление продукции с высоким содержанием *Многоядерных ароматических углеводородов* является причиной острых отравлений<br><br>**Тяжесть последствий - от легкой до критической** |
| 5 | Диоксины | Являются кумулятивными ядами и относятся к группе опасных ксенобиотиков. В органинизм человека диоксины проникают несколькими путями: 90 процентов — с водой и пищей через желудочно-кишечный тракт, остальные 10 процентов — с воздухом и пылью через лёгкие и кожу. Эти вещества циркулируют в крови, откладываясь в жировой ткани и липидах всех без исключения клеток онизма. Допустимая суточная доза диоксинов для человека составляет 10 нг/кг. В основных пищевых продуктах установлен норматив для диоксинов на уровне от 0,75 до 4 нг/кг (в пересчете на жир). В ряде продуктов их содержание не допускается (в пределах обнаружения существующих методов). | Диоксины нарушают функции печени, что сопровождается накоплением в клетках токсических продуктов, нарушением обмена веществ, подавлением функций некоторых систем онизма. Специфическим заболеванием, сопровождающим отравление диоксином, является хлоракне. Оно сопровождается ороговением кожи, нарушением пигментации, изменением пор=фиринового обмена в онизме, избыточной волосатостью. При небольших поражениях локальные потемнения кожи наблюдаются под глазами и за ушами. При сильных поражениях лицо белого человека становится похожим на лицо негра. Специфические средства профилактики и лечения этого заболевания отсутствуют.<br>Клинические признаки даже острого отравления диоксинами развиваются спустя продолжительное время после контакта с ядом (несколько недель). При отравлениях сначала преобладают симптомы общей интоксикации, после чего присоединяются |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | | симптомы поражения различных онов и тканей (прежде всего печени), могут развиваться отеки. При несмертельных отравлениях лечение проходит в течение 10-25 лет.<br><br>**Тяжесть последствий - от легкой до критической** |
| 6 | **Микотоксины** | Микотоксикозы заболевания, причиной которых являются грибы, накапливающие токсические (ядовитые) вещества в пищевых продуктах. Токсические вещества грибов называются микотоксинами. | |
| 6.1 | Меламин3 | Сам по себе меламин приводит к образованию камней в мочевом пузыре, в сочетании с циануровой кислотой, которая тоже может присутствовать в порошке меламина, меламин может образовать кристаллы, которые приведут к образованию камней в почках. При этом тормозится вырабатывание мочи, приводя к почечной недостаточности, и в некоторых случаях, к смерти. При определенном стечении обстоятельств, меламин оказывает даже канцерогенное воздействие, что было определено опытами на животных, но, чтобы утверждать, что имеется онкологический риск и для человека, доказательств недостаточно. | Признаки острого отравления меламином: раздражительность, возбудимость, кровь в моче, олигурия, анурез, признаки почечной инфекции, высокое кровяное давление.<br><br>**Тяжесть последствий от легкой до критической** |
| 6.2. | Охратоксин А | Синтезируется плесневыми грибами рода Aspergillus и Penicillium. Это наиболее опасный для здоровья представитель данной группы токсичных веществ. Заражению охратоксином А продукты питания подвеются гораздо чаще, чем другими видами микотоксинов. Условия для его появления создают заплесневелые продукты. Данным токсином наиболее часто загрязняются крупы и зерновые продукты, хлеб, вино, сушеный виноград, кофе. | Охратоксин А оказывает нефротоксическое, тератогенное, иммунодепрессивное воздействие. Особенно опасен этот вид микотоксинов для детского онизма.<br><br>**Тяжесть последствий - от легкой до критической** |
| 6.3. | Т-2 токсин | Т-2-токсин продуцируют грибы Fusarium tricinctum, F. roseum, F solani, F. sporotrichioides. | Токсичность заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на онизм человека |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | Клинические признаки. Заболевание протекает в острой, подострой и хронической формах.<br>При острой форме у свиней появляется угнетение, обильная саливация, возможна рвота Животные лежат на брюхе. В дальнейшем наступает диарея, атаксия. Животные гибнут через 15-20 часов после скармливания им корма, содержащего токсин. | **Тяжесть последствий - от легкой до средней** |
| 6.4. | Зеараленон | Продуцируются микроскопическими грибами рода Fusarium. Максимальное токсинообразование наблюдается при культивировании на зерновых субстратах (рис, пшеница, кукуруза). При этом инкубация проводится в 2 этапа: сначала 2 недели при 22 – 25˚С, а затем 8 недель при 15˚С. При влажности субстрата ниже 25% токсинообразование резко снижается. ПДК зеараленона в зерне, зерновых продуктах, орехах, семенах масличных, жирах, маслах – 1 мг/кг; в продуктах детского и диетического питания его присутствие не допускается. | Токсичность зеараленона заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на онизм человека.<br>**Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |
| 6.5. | Афлатоксин В1<br>афлатоксин М1 | Пищевое отравление, возникающее при употреблении пищевых продуктов, содержащих *афлатоксины (АТ)*.<br>Главными продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы Aspergillus flavus и Aspergillus parasiticus.<br>Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке.<br>Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др.<br>С зараженным кормом афлатоксины поступают в онизм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах.<br>Основные меры профилактики афлатоксикозов - правильное хранение | Афлатоксины обладают сильным гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием - они вызывают первичный рак печени.<br><br>**Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | зерна, предупреждение плесневения продуктов питания, систематический контроль продуктов и кормов на загрязнение афлатоксинами | |
| 6.6. | Патулин | Опасный микотоксин, продуцентами которого являются различные виды микроскопических грибов рода Penicillium u Aspergillus, однако наиболее часто продуцентами патулина выявляют грибы Penicillium patulum u Penicillium expansum. Токсинообразование наблюдается при температуре 21-30˚С. Патулин обнаруживается в яблоках, грушах, и др. косточковых фруктах и ягодах, а так же в соках и пюре. Патулин концентрируется в основном в подгнившей части яблока, в отличие от томатов, где он распределяется равномерно по всей ткани. Цитрусовые и некоторые овощные культуры, такие как картофель, лук, редис, редька, баклажаны, тыква, хрен обладают естественной устойчивостью к заражению грибами, продуцирующими патулин. | Патулин оказывает мутагенное действие на онизм человека и животного – изменение генетической информации, терратогенные – приводящие к появлению уродств и отклонениям в развитии плода, и некротическое действие, вызывая гибель клеток. Он обнаруживается в испорченных фруктах, овощах, ягодах и продуктах их переработки – соках, джемах, компотах. Наиболее часто патулином поражаются яблоки, где содержание токсина может доходить до 17,5 мг/кг. ПДК патулина в фруктовых и овощных соках, пюре не более 0,05 мг/кг, в продуктах детского питания и диетического питания – не допускается.<br><br>**Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |
| 6.7. | Гистамин | Биологически активное вещество, участвующее в регуляции многих функций онизма и являющееся одним из главных факторов в развитии некоторых патологических состояний – в частности, аллергических реакций. Синтезируется из гистидина – одной из аминокислот, которая является составным компонентом белка | Спазм гладкой (непроизвольной) мускулатуры в бронхах и кишечнике (это проявляется, соответственно, болями в животе, диареей, нарушением дыхания).<br>Выделение из надпочечников «стрессового» гормона адреналина, который повышает артериальное давление и учащает сердцебиение.<br>Усиление выработки пищеварительных соков и секреции слизи в бронхах и носовой полости.<br>Воздействие на сосуды проявляется сужением крупных и расширением мелких кровеносных путей, повышением проницаемости капиллярной сети. Следствие – отек слизистой |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | | дыхательных путей, гиперемия кожи, появление на ней папулезной (узелковой) сыпи, падение давления, головная боль. Гистамин в крови в больших количествах может вызвать анафилактический шок, при котором развиваются судороги, потеря сознания, рвота на фоне резкого падения давления. Данное состояние опасно для жизни и требует неотложной помощи. **Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |
| 7 | **Перекисное и кислотное число** | Показатели окислительной порчи | **Степень тяжести: от легкого до среднего** |
| 8 | **Радионуклиды** | Цезий -137 (допустимый уровень - до 160Бк/кг), стронций-90 (допустимый уровень - до 200Бк/кг);<br>Загрязнение радиоактивными веществами происходит от космического излучения, естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде, искусственных радионуклидов (радиоактивные отходы). | Радионуклиды (стронция 90) способны мигрировать по пищевым цепям, накапливаться в органах и тканях, подвергаются хроническому облучению костный мозг и костную ткань, повышая риск злокачественных новообразований. Заболевания: лейкемия, рак, опухоли, наследственные дефекты.<br>*Степень тяжести зависит от дозы и времени облучения*<br>Облучение может вызвать повреждения от незначительных, не дающих клинической картины, до смертельных |
| 9 | **Токсичные элементы**: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, | **Свинец (**при выработке консервов основным источником поступления свинца является консервная жестяная банка.<br>**мышьяк** (встречается в почве, питьевой воде, применяется в сельском хозяйстве в качестве пестицидов.<br>**кадмий** (встречается в почве, питьевой воде, воздухе, растительной пище, таре.<br>**ртуть** (широко применяется в промышленности, сельском хозяйстве, выделяется при сгорании угля, нефти, естественного процесса испарения | В высоких дозах оказывают токсическое действие<br>**Свинец:** токсически действует на 4 системы онов:<br>кроветворную (анемии), нервную (энцефалопатия, снижение умственных способностей и агрессивное поведение), желудочно-кишечную (расстройства), почечную (нефропатии).<br>**Мышьяк: в**ызывает острые и хронические отравления (потеря аппетита и снижение веса, гастро-кишечные расстройства, периферийные неврозы) |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | из земной коры и океанов. | **Кадмий:** один из самых опасных токсикантов внешней среды. Симптомы - поражение почек и нервной системы с последующим возникновением острых костных болей. Типично нарушение функции легких.<br>**Ртуть:** один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в организме растений, животных и человека, передается по пищевым цепям. Токсическая опасность ртути выражается во взаимодействии с тканевыми белками, влиянии на наследственность, аккумулируется в мозге, вызывая смерть, паралич, отставание в развитии, нарушение координации движений. **Степень тяжести: тяжелая или критическая.** |
| 10 | **Аллергены** | Симптомы: экзема, конъюктивит, аллергический насморк, астма, бронхиальная астма, опухоль губ и языка, воспаление языка и гортани, образование язв, тошнота, рвота, судорога мускулатуры пищевода, колики, острый гастрит, понос, вздутия, крапивница, оральный синдром, аллергии (ОСА), артрит, повышение температуры. | |
| | | Соевые бобы и продукты из них, ракообразные и продукты из них, рыба и продукты из нее. | Для людей, страдающих аллергическими заболеваниями **степень тяжести, может быть от легкой до критической.** Доза - от микрограммов до миллиграммов. |
| | | Глютен | Противопоказан для людей болеющих целиакией. **Степень тяжести: тяжелая или критическая.** |
| | | Яичные протеины | Как аллерген отмечен овумукоид, содержащийся в яичном белке и куриный альбумин. **Степень тяжести может быть от легкой до критической.** Дозы от микрограммов до нескольких миллиграммов |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | Арахис | Тяжелые случаи и случаи со смертельным исходом, связанных с анафилаксией. Доза измеряется в микрограммах |
| | | Горчица | **Степень тяжести легкая.** Доза измеряется в миллиграммах |
| | | Сельдерей | **Степень тяжести от легкой до тяжелой.** Доза измеряется в миллиграммах |
| | | Молочные белки (казеин, бета - лактоглобулин, альфа - лактоглобулин) | **Степень тяжести от легкой до тяжелой.** Доза измеряется в микрограммах |
| | | Белок кунжута, содержаться в семенах кунжута | **Степень тяжести легкая.** Доза измеряется в миллиграммах |
| | | Люпиновая мука | Используется для выпечки. Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется от 265 до 1000 мг. |
| | | Мускусный протеин – тропомиозин в моллюсках. Являться частью переработанных продуктов, таких как супы и соусы, а также содержаться в крабовых палочках. | **Степень тяжести от легкой до тяжелой.** |
| 11 | **Загрязнение смазочными материалами** | При обильной смазке возможно загрязнение продукции | Поступление с пищей смазочных материалов, используемых в пищевой промышленности, может привести к острым отравлениям. |
| **Биологические опасные факторы** | | | |
| 1 | **КМАФАнМ , КОЕ/г.** (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы) | Санитарно-показательные м/о, погибают при нагревании до 75°С в течении 90 мин.<br>Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования | Пищевые токсикоинфекции.<br>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести.<br>Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих живые микроонизмы в большом количестве (не менее $10^4$-$10^5$ КОЕ Х1г). |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| 2 | **БГКП (коли-формы) E.coli** (бактерии группы кишечной палочки) | Санитарно-показательные м/о, факультативные анаэробы, грамотрицательные неспорооразующие палочки.<br>Гибнут при 60°С через 10 минут; в кипятке мгновенно; в 1% растворе хлорамина; 1-2% растворе хлорной извести, 1% растворе фенола, 3% растворе лизола – в течени 15-30 минут.<br>Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования<br>Являются постоянным обитателем кишечника человека, животных, рыб.<br>Пути передачи – оральный, воздушно-капельный, пылевой. | Пищевые токсикоинфекции, кишечные расстройства, энтерит, менингит, перитонит.<br>Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести.<br>Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих энтеропатогенные штаммы.<br>Относятся к условно-патогенным. При определенных условиях приобретают патогенные свойства. |
| 3 | **Дрожжи** | Одноклеточные организмы. Факультативные анаэробы.<br>Размножаются почкованием, аскоспорами, базидиоспорами.<br>Источники: сырье животного и растительного происхождения, вода, почва, персонал, грязное оборудование, инвентарь.<br>Хорошо растут в кислой среде. Оптимальная температура роста 20-30°С.<br>Погибают при 60°С в течении 5-10 минут. | Могут паразитировать в организме человека, вызывая интоксикации.<br>Возбудители дрожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (закисание). |
| 4 | **Плесени** | Многоклеточные нитевидные грибы. Преимущественно аэробы.<br>Размножаются спорами. Устойчивы к высушиванию и нагреванию.<br>Оптимальная температура роста 20-30°С. | Могут паразитировать в организме человека, вызывая интоксикации.<br>Возбудители рожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. |
| 5 | **Сульфитредуцирующие клостридии** | | |
| 5.1. | **C. perfringens** | Анаэробные палочки. Образуют споры. Устойчивы к температурным воздействиям. | Вызывают клостридиальные пищевые токсико-инфекции, пищевые отравления с интенсивными спазмами желудка и |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | Палочки гибнут при кипячении в течении 15 минут, споры – при автоклавировании (при 120°С в течении 30 минут).<br>Источники: сырье и продукция животного происхождения, сырокопченые колбасы, мясные и рыбные продукты в вакуумной упаковке, почва, пыль, вода, домашние и дикие животные. | диареей. Симптомы проявляются спустя 8-22 ч после заражения. В редких случаях инфицирование приводит к некротическому энтериту. Смертность от некротического энтерита в результате отравления вызвана некрозом кишечника. Инфекционная доза, как правило, превышает $10^8$ вегетативных клеток. Токсинообразование связано с процессом споруляции бактерий в желудочно-кишечном тракте. |
| 5.2. | **Clostridium botulinum (ботулизм)** | Спорообразующие строгие анаэробы.<br>Споры очень устойчивы к воздействию факторов внешней среды, высокоустойчивы к замораживанию. При pH среды 4,5 и несколько ниже развитие спор прекращается, что широко используется в консервном производстве при выборе режима стерилизации.<br>Погибают при температуре 100 °С в течение 5—6 ч, споры при кипячении в течение 3-5 часов. Токсин ботулизма разрушается при нагревании до 100°С в течение 10-20 мин.<br>Источники: консервированные продукты без предварительной тепловой обработки, растительные консервы с низкой кислотностью, сырокопченые окорока, мясные и рыбные слабосоленые вяленые и копченые продукты. В пищевые продукты возбудитель ботулизма попадает разными путями: мясо может обсеменяться при убое и разделке туши; обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их повреждении в процессе ловли или через кишечник; продукты растительного происхождения обсеменяются спорами клостридии через почву. | Ботулизм возникает под действием нейротоксина, вырабатываемого возбудителем. Этот экзотоксин ядовит: смертельной дозой для человека является 0,35 мг сухого токсина.<br>В целях профилактики ботулизма всем здоровым людям, потреблявшим подозрительный продукт, вводят внутримышечно сыворотку каждого из этих типов. Ранние симптомы этой болезни типичны для желудочно-кишечных заболеваний и включают недомогание, общую слабость, головную боль, тошноту, рвоту, понос. Через несколько часов начинают преобладать нервно-паралитические явления, расстройство зрения. Далее наступает паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, нарушается акт жевания и глотания, появляется расстройство речи и др. Смерть наступает обычно от дыхательной недостаточности при ясном сознании. Летальность составляет в среднем 20 %. При отсутствии лечения смертность может достичь 67 %. Симптомы болезни появляются через 2 ч.<br>**Степень тяжести: от тяжелого до летального исхода** |
| 6. | **B.cereus** | Факультативные анаэробы, образуют споры, условно патогенный м/о. | Пищевые токсикоинфекции, возникают в случаях, когда живые |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | **(сенная палочка)** | В сырье допускается не более 100 клеток/г, в консервах присутствие Bacillus cereus не допускается.<br>Источники: сырье животного и растительного происходения, воздух, вода, персонал, грязное оборудование и инвентарь.<br>Погибают при нагревании до 105-125°С в течение 10 минут. | микроорганизмы вследствие нарушений при приготовлении, хранении и реализации пищевых продуктов, попав в них, начинают интенсивно размножаться и при приеме пищи попадают в организм человека в больших количествах. Инкубационный период у больного колеблется от 3-4 до 10-16 ч. Болезнь возникает внезапно, сопровождается рвотой и острой диареей.<br>**Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |
| 7. | **Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)** | Условно-патогенные м/о.<br>Устойчивы к окружающей среде, диапазону температур (4-42°С), антимикроным препаратам.<br>Источники: сырье растительного происхождения (овощи, зелень), вода, почва, персонал, нарушение правил санитарии, недостаточная дезинфекция инвентаря и оборудования.<br>Погибают при нагревании до 70°С. | Поражение кожи, мочевыводящих путей, коньюктивиты, острые отиты, поражения ЖКТ.<br>Обнаружение в объектах окружающей среды сигнализирует одновременно об эпидемическом (как патоген) и санитарном (как индикатор биологического загрязнения) неблагополучии.<br>**Степень тяжести: от легкого до тяжелого** |
| 8. | **Бактерии рода Enterococcus (энтерококки)** | Санитарно-показательные м/о, характеризуются невысокой патогенностью.<br>Источники: сырье животного происхождения, недостаточность термической обработки, персонал, домашние и дикие животные.<br>Энтерококки постоянно обитают в кишечнике человека, в количественном отношении их меньше, чем кишечных палочек. Устойчивы к внешней среде, высушиванию, свету, низкой температуре.<br>Чувствительны к консервантам, соли и тепловой обработке. | Пищевые токсикоинфекции, кишечные дисактериозы, урогенитальные, респираторные, гнойно-воспалительные заболевания.<br>**Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести** |
| | B. subtilis | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные | Пищевые токсикоинфекции. |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| 9 | B.polymyxa | микроонизмы. Показатель пищевой стерильности консервов | **Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести** |
| 10. | **Salmonella (сальмонеллы)** | Факультативные анаэробы, подвижные палочки, не образующие спор и капсул. Три основные группы: брюшные, паратифозные, возбудители пищевых токсикоинфекций.<br>Источники: сырье животного происхождения – сырые и прошедшие недостаточную термообработку яйца, молоко, мясо; нарушение зонирования; нарушение товарного соседства; персонал; дикие и домашние животные, птицы, особенно водоплавающие. Возбудители сальмонеллезов выделяются в окружающую среду с калом, мочой, слюной, носовой слизью. Пищевые продукты могут заражаться и мухами. Наибольшую эпидемическую опасность представляют крупный рогатый скот, свиньи, грызуны, домашняя птица, особенно утки и гуси.<br>Сальмонеллы имеют высокую степень патогенности в незначительной дозе, активно размножаются, подавляя защитные силы организма. устойчивы к низким температурам, внешней среде, большой концентрации хлорида натрия и кислот, копчению. Выживают в воде и на различных предметах при комнатной температуре до 45—90 дней. Сравнительно долго могут находиться в жизнедеятельном состоянии в пищевых продуктах: в соленом мясе 2-3 мес, в молоке 2- 40 дней, в кефире от 40 дней до 10 мес, в сливочном масле 90 дней, в куриных яйцах до 3 недель, на фруктах и ягодах 1-2 недели.<br>Погибают при температуре 60 °С через 1 ч, при 70 °С - через 15 мин, а при 100 °С - мгновенно. | Гастроинтестинальная форма: 80-90% случаев.<br>Повышение температуры до 38-40ºС, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в животе и т.д.<br>Тифоподобная форма начинается с острого гастроэнтерита и переходит в тифоподобную форму.<br>Гриппоподобная форма характеризуется симптомами поражения органов дыхания и диагностируется как кишечный грипп.<br>Септическая форма протекает в виде септицемии или септикопиемии: эндокардиты, пневмонии, абсцессы, артриты и т.д.<br>**Тяжесть последствий: средней тяжести.**<br>Холероподобная форма встречается редко и протекает почти со всеми признаками холеры: профузный понос, высокая температура, изнуряющая рвота, резкое истощение, судороги. Смерть наступает из-за упадка сердечной деятельности и отека легких.<br>У взрослых токсикоинфекция чаще наблюдается в желудочно-кишечной форме, начинается остро, с озноба, повышения температуры тела до 38—40 °С, появления общей слабости, головной боли, головокружения, ломоты, боли в суставах, боли в животе, затем присоединяется понос. Тяжесть заболевания различна — от легких случаев до очень тяжелых, со смертельным исходом. Продолжительность заболевания 1—2, реже — 4—5 суток. |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | | **Тяжесть последствий: тяжелая.** |
| 11. | **Бактерии рода Proteus** | Условно-патогенные бактерии, факультативные аэробы. Участвуют в процессах аэробного гнилостного распада.<br>Широко распространены в почве, воде, пищевых продуктах, обнаруживаются и в кишечнике человека.<br>Источники: нарушение сроков и режима хранения сырья животного и растительного происхождения, нарушение правил санитарии и утилизации отходов, персонал, домашние и дикие животные.<br>Подвижны, аспорогенны, устойчивы к высыханию и высокой концентрации хлорида натрия, многим антибиотикам, выдерживают нагревание до 65 °С в течение 30 мин.<br>Погибают при 80°С в течение 5 минут. | Расстройства ЖКТ, пищевые токсикоинфекции, гнойно-воспалительные заболевания мочеполовой системы, сепсис, инфекция желчных путей, коньюктивиты, пневмонии, гнойные поражения ран и ожогов. Характерны схваткообразные боли в животе, рвота, стул жидкий, нередко с примесью крови. Продолжительность болезни 2-5 суток.<br>**Тяжесть последствий: тяжелая.** |
| 12. | Vibrioparahaemolyticus (V. parahaemolyticus) | Возбудитель пищевых токсикоинфекций, обусловленных употреблением морской рыбы и других продуктов моря. | Заболевание, вызываемое вибрионом, приводит к развитию гастроэнтерита. Болезнь сопровождается острыми болями в животе, поносом, тошнотой, рвотой. |
| 13 | **Yersinia entherocolitica (иерсини)** | Представители семейства энтеробактерий. Факультативные анаэробы.<br>Источники: сырье растительного и животного происхождения: молоко, мясо, овощи, фрукты; вода; персонал; грызуны; нарушение сроков и условий хранения. Часто обнаруживается в окружающей среде; в смывах с поверхности овощей, а также в смывах с контейнеров, стеллажей в овощехранилищах, с молочных фляг. | Острые инфекционные заболевания: чума, псевдотуберкулез, кишечный иерсиниоз.<br>Инкубационный период длится от нескольких часов до 2—7 суток. Заболевание характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта в виде гастроэнтероколита, острого аппендицита; часто проявляется поражением печени, |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | Устойчивы к большим концентрациям хлорида натрия. Чувствительны к прямой солнечной радиации, высыханию, кислой среде.<br>Погибают при 100°С мгновенно, при 50-60°С в течении 30 минут. | полиартритом, поражением кожи, шейных и других лимфатических узлов.<br>**Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого** |
| 14. | **Staphylococcus aureus Стафилококковые энтеротоксины** | Факультативные анаэробы, относятся к патогенным м/о, мезофиллы, спор и капсул не образуют.<br>Источники: сырье животного происхождения: яйца, молоко, творог, сыр и пр.; нарушение зонирования; персонал; воздух; дикие и домашние животные.<br>Устойчив к высоким и низким температурам, кислотам и щелочам, хлору, не инактивируется при нагревании до 100 °С в течение 30 мин. Окончательно разрушается лишь через 2,5—3 ч кипячения или через 20 мин при 120 "С, переносит нагревание при 80°С в течение 10 мин. Задерживают развитие и размножение микроба высокие концентрации хлорида натрия (более 12 %) и сахара (более 60 %). При pH 4,5 и ниже рост его прекращается.<br>Скорость продуцирования зависит от вида продукта, условий хранения и колеблется в значительных пределах. | Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, сепсис.<br>Инкубационный период 2—6 ч. Наблюдаются тошнота, многократная рвота, резкие схваткообразные боли в животе и др.<br>**Тяжесть последствий: средняя** |
| 15. | **Бактерии из рода Shigella (палочки Григорьева—Шига, Флекснера, Зонне и др.).** | Факультативные анаэробы, не образуют спор.<br>Устойчивы к высушиванию, низким температурам, антибиотикам.<br>Источники: больной дизентерией, бактерионоситель, вода, грязное оборудование и инвентарь. Некоторые дизентерийные бактерии, могут размножаться и на пищевых продуктах. При употреблении таких продуктов, содержащих большое количество бактерий, заболевание протекает не типично для дизентерии, а как острое кишечное заболевание, сходное с пищевыми токсикоинфекциями. | Гастроэнтериты, септицимия, порезы, коллапс и бактериальная дизентерия.<br>Дизентерия — инфекционное заболевание, характеризующееся поражением толстого кишечника и интоксикацией организма (слабость, недомогание, головная боль, повышенная температура, понос, тошнота, иногда рвота). Инкубационный период составляет 2—7 дней. Выздоровевшие длительное время могут быть бактерионосителями. За переболевшими и устанавливаются |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | Пути передачи возбудителей — бытовой, пищевой и водный.<br>Погибают при нагревании до 60 °С через 30 мин., при 100°С мгновенно, под воздействием солненых лучей, при обработке дез.средствами. | диспансерное наблюдение и врачебный контроль.<br>Больные дизентерией и бактерионосители не допускаются к работе на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания и торговли.<br>**Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого** |
| 16. | **Вирусный гепатит** | Возбудитель болезни — вирус. Существуют три вида вируса: один вызывает гепатит А (болезнь Боткина), другой — гепатит В (сывороточный гепатит) и третий — гепатит С. При гепатите А заражение происходит через загрязненные испражнениями больных людей,<br>пищевые продукты, воду. Вирусы гепатита находятся в организме человека от 18 до 100 дней и более в зависимости от формы вирусного гепатита. Вирус гепатита А от 10 до 50 дней (в среднем 30 дней).<br>Загрязнение вирусами пищевых продуктов возможно при их обработке, приготовлении, хранении и реализации.<br>Устойчивы к факторам окружающей среды, выдерживают нагревание до 100°С в течение 5 мин, хорошо переносят высушивание и низкие температуры. В воде сохраняются от 3-х до 10 мес. | Заболевание начинается с ощущения слабости, быстрой утомляемости. Отмечается снижение аппетита, ощущение горечи во рту, отрыжка, боли в животе, иногда рвота, кашель, насморк, головная боль, боли в мышцах и суставах, повышается температура тела, моча по цвету становится темной, а испражнения — серо-белыми. В дальнейшем кожа и склера глаз окрашиваются в желтый цвет с оранжевым оттенком. Иногда течение болезни происходит без желтухи, с небольшим ухудшением общего состояния. Возможны осложнения болезни, вплоть до цирроза печени.<br>**Тяжесть последствий: от легкой до тяжелой** |
| 17. | **Туберкулез** | Человек восприимчив к возбудителю двух типов — человеческого и реже бычьего. Заражение возбудителем первого типа чаще всего происходит через дыхательные пути, и редко второго — через зараженные сырое молоко, мясо, яйца от больных туберкулезом<br>Длительное время могут сохраняться жизнеспособными в высохшей мокроте до 1,5 лет, в воде – более года, в пищевых продуктах: в кисломолочных — до 20 дней, сыре — до 2 мес., масле — до 3 мес., в замороженном мясе — до года. | Туберкулез — инфекционное заболевание человека, домашних и диких животных. Туберкулезная палочка может вызывать поражение не только органов дыхания, но и кишечника, мочеполовых органов, надпочечников, кожи, костей, суставов и др. Из всех разновидностей туберкулеза чаще встречается туберкулез легких (чахотка).<br>Больные туберкулезом не допускаются к работе с пищевыми продуктами. Законодательством предусматривается |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | В жидкой среде туберкулезная палочка погибает при 60 °С через 20 мин, при 70 "С — через несколько минут, а при 100 °С — в течение 10 с. | флюорографическое обследование состояния здоровья лиц при поступлении на работу и последующее ежегодное систематическое обследование их в процессе работы, связанной с производством и реализацией пищевых продуктов.<br>**Тяжесть последствий: от средней до тяжелой** |
| 18 | **Angiostrongyluscantonensls (гельминтозы)** | Профилактика вышеперечисленных гельминтозов состоит прежде всего в строгом соблюдении санитарного режима на пищевых объектах, правил личной гигиены. Поступающие на работу должны обязательно обследоваться на наличие глистных заболеваний, затем ежегодно. Лица, зараженные острицами и карликовым цепнем, отстраняются от работы до полного их излечения. При заражении другими гельминтами они направляются на лечение без отрыва от работы. | |
| 18.1. | ***Аскаридоз*** | Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая аскаридами. Единственным источником возбудителей аскаридоза является больной человек. Человек заражается аскаридозом при проглатывании созревших яиц, находящихся на грязных руках, невымытых или плохо вымытых овощах и ягодах, выращенных на почве, загрязненной или удобренной необезвреженными фекалиями. Пищевые продукты могут загрязняться яйцами аскарид при мытье посуды, овощей, фруктов загрязненной водой. | Весь цикл развития, с момента заглатывания инвазионной формы до появления яиц паразита, продолжается около 3 мес.<br>**Тяжесть последствий: от легкой до средней** |
| 18.2 | ***Трихоцефалез*** | Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая власоглавом, паразитирующем в толстом кишечнике человека, чаще в слепой кишке. Заражение происходит так же, как и при аскаридозе, широко распространен в тропиках и субтропиках, особенно часто болеют дети из бедных слоев населения | Цикл развития паразитов до 3-х месяцев. Длительность паразитирования — до 5 лет. Личинки власоглава в кровь не проникают.<br>**Тяжесть последствий: от легкой до средней** |
| 18.3. | ***Энтеробиоз*** | Глистное заболевание, вызываемое острицами.<br>Человек может заразиться энтеробиозом непосредственно от больного человека, так как яйца возбудителя попадают во внешнюю среду уже | Расчесывая кожу, на которой имеются яйца остриц, больной загрязняет ими руки. Яйца попадают и на постельное белье. При уборке они могут оказаться в воздухе, осесть на окружающие |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | созревшими и способны при внедрении в онизм развиваться в половозрелые особи. | предметы, пищевые продукты, слизистые оболочки полости рта и носа.<br>**Тяжесть последствий: от легкой до средней** |
| 18.4 | ***Описторхоз*** | Заболевание из группы трематодозов, вызванное кошачьей двуусткой.<br>Это мелкий плоский гельминт длиной 4—13 мм. В половозрелой стадии паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и протоках поджелудочной железы у человека, кошек, собак, пушных зверей. Заражение человека происходит только при употреблении в пищу сырой мороженой, слабопросоленной или недостаточно проваренной или прожаренной рыбы. При употреблении инвазированной рыбы личинки через желчные пути и протоки поджелудочной железы проникают в органы, где превращаются во взрослых гельминтов, вызывая тяжелое заболевание. | Для предупреждения описторхоза рыбу следует употреблять в пищу только хорошо проваренной в течение 20—25 мин при температуре внутри куска 75—80 °С. Замораживание при -18 °С приводит к гибели личинок на 4—5-й день. При посоле рыба обезвреживается через 10—25 дней. Если в рыбе обнаружены живые личинки, следует руководствоваться СанПиН 15—6/44. Профилактика описторхоза аналогична профилактике дифиллоботриоза. При описторхозе поражают протоки желчного пузыря и поджелудочной железы, возникают боли в подложечной области, правом подреберье, иногда в мышцах и суставах, лихорадка, головокружение, тошнота, в ряде случаев рвота. Заболевание обычно протекает по типу хронического с периодическими осложнениями.<br>**Тяжесть последствий: от средней до тяжелой** |
| 19. | **Бактерии семейства Enterobacteriaceae** | Обширная группа грамотрицательных палочек, аэробы или факультативные анаэробы, не образуют спор. Семейство объединяет 30 родов. Распространены повсеместно.<br>Источники: сырье и упаковочные материалы; вода; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд; грязное оборудование и инвентарь; персонал: воздух; нарушение зонирования. | Желудочно-кишечные заболевания, инфекции дыхательных путей, раневые инфекции. |
| 20. | **Listeria monocytogenes** | Факультативно-анаэробные бактерии, образующие эндотоксин. Способны сохранять жизнеспособность и размножаться в широком | Ангина, конъюктивит, сепсис, менингоэнцефалит.<br>У беременных вызывают выкидыши, поражение лимфатических |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | **возбудительли стериоза** | диапазоне температур и pH, выдерживать замораживание, высушивание, присутствие соли (10-20%) и фенольных соединений коптильного дыма. Размножаются при 1 от 3°С и выше. Нагревание до 75°С приводит к гибели через 45 минут. Чувствительны к широко применяемым дезинфектантам.<br>Источники: сырье животного происхождения: мясо, рыба, молоко; недостаточность термической обработки; нарушение правил санитарии; вода, персонал; дикие и домашние животные. | узлов, заболевания нервной системы, печени, селезенки. У новорожденных в результате внутриутробного заражения плода развивается септический гранулематоз. |
| 21. | **Brucella (бруцеллы)** | Внутриклеточные паразиты человека и животных. Бактерии, не образуют спор и капсул. Устойчивы к низким температурам. Чувствительны к нагреванию и антибиотикам, погибают при пастеризации, кипячении.<br>Источники: сырье животного происхождения: молоко и молочные продукты, мясо. | Бруцеллез животных и человека с поражением печени, селезенки, костного мозга, лимфатических узлов. |
| 22. | **Clostridium tetani (столбняк)** | Спорообразующие строгие анаэробы, устойчивы к неблагоприятным воздействиям, продуцируют сильный столбнячный экзотоксин.<br>Источники: почва, пыль, вода, животные. | Бациллы, попадающие в организм через раны, царапины и т.п. вызывают столбняк – острое инфекционное заболевание человека и животных, характеризующееся резким судорожным сокращением всех мышц. |
| 23. | **Простейшие** | Многочисленная и разнородная группа одноклеточных животных. Разделяются на свободноживущие и паразитирующие. Есть виды, патогенные для человека. При неблагоприятных условиях образуют цисты, устойчивые к факторам повреждения. Условия прорастания 20-25°С. Погибают при кипячении.<br>Источники: сырье животного происхождения; вода; почва; персонал; домашние и дикие животные. | Малярия, амебиаз, токсоплазмоз, кокцидоз, лямблиоз, трихомоноз, трипаносомоз и др. |
| 24. | **Vibrio** | Факультативные анаэробы, представляющие собой подвижные изогнутые | Холера, острый гастроэнтероколит. Колонизируют тонкий |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | **(вибрионы)** | палочки. На пищевых продуктах вибрионы выживают 2-5 дней, на помидорах и арбузах при солнечном свете - 8 ч. Вибрионы мгновенно погибают при кипячении, при температуре 50° С - в течение 30 мин. Быстро погибают под воздействием различных дезинфицирующих средств. Очень чувствительны к кислотам.<br>Источники: сырье растительного и животного происхождения: овощи, фрукты, ягоды, морские пищевые продукты; вода; персонал. | кишечник и приводят к нарушению водносолевого обмена и обезвоживанию организма. |
| 25. | **Campilobakter (кампилобактерии)** | Относятся к энтеральным патогенам, спирально извитые аспорогенныебескапсульные анаэробные бактерии. Требуют для роста пониженной концентрации кислорода и повышенной концентрации углекислого газа. Могут сохраняться в замороженных тушах животных несколько месяцев. Погибают при нагревании выше 60° С через 1 минуту.<br>Источники: сырье животного происхождения: молоко, мясопродукты; вода; персонал; дикие и домашние животные. | Вызывают кампилобактериоз - инфекционное заболевание животных и человека, характеризующееся поражением ЖКТ, развитием артрита, септического тромбофлебита и др. |
| 26. | **Mycobacterium (микобактерии)** | Род бактерий, включающий в себя облигатно-патогенные, условно-патогенные и непатогенные для животных и человека виды бактерий. Температура роста от 20 до 37°С. Кислотоустойчивы.<br>Источники: сырье животного происхождения: мясные продукты; персонал; дикие и домашние животные; почва; вода. | Туберкулез и сходные с ним заболевания легких, проказу, заболевания лимфатических узлов, мочеполовой системы и кожи. |
| 27. | **Leptospira (лептоспира)** | Род бактерий из отряда спирохет, Патогенные лептоспиры способны долгое время выживать в воде. Чувствительны к высыханию, солнечному свету, дезинфектантам, пенициллиновым препаратам, погибают при нагревании свыше 30°С.<br>Источники: сырье животного происхождения: мясные и молочные | Лептоспироз - инфекционное заболевание животных, птиц и человека. |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | продукты; домашние животные; грызуны; почва; вода. | |
| 28. | **Francisellatularensis (возбудитель туляремии)** | Кокковый микроорганизм. Аэроб. Спор не образует. Устойчив во внешней среде. Малоустойчив к высоким температурам (при 60° С гибнет через 5-10 мин, при 100° С - в течение 1-2 мин), высушиванию, УФ лучам, дез. средствам<br>(растворы лизола, хлорамина, хлорная известь убивают его за 3 - 5 мин.)<br>Источники: грызуны. | Патогенны для животных. Болеют грызуны, пушные звери, с/х животные.<br>У людей вызывают стойкие аллергические реакции, поражение лимфоузлов, печени, селезенки. |
| 29. | **Bacillusantracis (возбудитель сибирской язвы)** | Бактерии, образующие споры и капсулы. Температура роста от 0 до +75°С. Вегетативные клетки погибают при кипячении моментально, при нагревании до 65° С - через минуту. В условиях внешней среды споры сохраняют вирулентную способность в течение 50 и более лет.<br>Источники: сырье животного и растительного происхождения; почва; вода; воздух. | Сибирская язва у животных и человека - заболевание, представляющее большую опасность и влекущее за собой комплекс сложных и дорогостоящих ветеринарно-санитарных мероприятий |
| 30. | **Грипп птицы** | Возбудитель - РНК-содержащий вирус. Устойчив во внешней среде.<br>Возможны два пути заражения человека: воздушно-капельный и через пищеварительный тракт в результате употребления в пищу мяса зараженной птицы без надлежащей термической обработки.<br>Источники: прямой контакт с больной домашней и дикой птицей, транспорт, персонал, оборудование | Остро протекающее, высококонтагиозное опасное инфекционное заболевание. Болеют домашние и дикие птицы, а также человек. Симптомы болезни идентичны обычному гриппу - жар, недомогание, больное горло и кашель. В некоторых случаях у человека может развиться коньюктивит. Опасен вирус тем, что он очень быстро может привести к пневмонии, а также давать осложнения на сердце и печень. |
| 31. | **Свиной грипп** | Возбудитель — вирус под общим названием «вирус свиного гриппа», вызывается штаммами H1N1, H1N2, H2N3: Мутагенен. Погибает при t обработки 70°С. Распространен среди домашних свиней. Передается через прямой контакт и воздушно-капельным путем.<br>Источники: сырье животного происхождения: свинина, продукция из | Вызывает у человека симптомы типичные для гриппа и ОРВИ. |

| № | Название опасности | Краткая характеристика/источник | Степень опасности. Тяжесть последствий |
|---|---|---|---|
| | | свиного сырья без достаточной термической обработки; персонал. | |
| 32. | **Возбудитель чумы КРС** | Фильтрующийся РНК-содержащий вирус. Вызывают чуму КРС - острое септическое заболевание.<br>Источники: сырье животного происхождения; персонал. | Воспалительно-некротическое поражение слизистых оболочек. |
| 33. | **Bacillussubtilis (возбудитель «картофельной болезни» хлеба)** | Споры сохраняют жизнеспособность при охлаждении до -40°С и при нагреве до 102°С. При благоприятных условиях (тепло, влага) бациллы развиваются в хлебе после выпечки, вызывая резкое ухудшение его органолептических характеристик.<br>Источники: сырье животного и растительного происхождения; воздух; вода; почва; персонал: грязное оборудование и инвентарь. | Пищевые токсикоинфекции |
| 34 | **ГМО Генетически модифицированные организмы** | Это организмы, в генетический аппарат (геном) которых искусственно вставлен ген/ гены другого организма с заданными свойствами. Генетическая модификация может давать растению целый ряд новых признаков (устойчивость к болезням, насекомым - вредителям, гербицидам)<br>Источники: сырье растительного происхождения: соевые продукты, томаты, кукуруза, рапс, хлопок, рис, картофель, фрукты, горчица, сахарная свекла. | Побочные качества селективного гена могут рассматриваться как нежелательные, могут проявляться в аллергических реакциях, угнетении иммунитета, токсичности, мутагенности, непредсказуемых отдаленных последствиях |

## Выявление опасных факторов

По каждому опасному фактору проводилась сравнительная оценка тяжести последствий от реализации данного фактора и вероятности данного происшествия.

При этом были использованы следующие условные обозначения:

для определения вероятности:

- очень высокая (например: каждую неделю и чаще) – 5;
- высокая (например: 1 раз в несколько месяцев) – 4;
- умеренная (например: 1 раз в 6 месяцев и реже) – 3;
- низкая (например: 1 раз в год и реже) – 2;
- незначительная (подобных несоответствий не было) – 1.

для определения тяжести последствий:

- критические (например: серьезные нарушения, приведшие к продолжительной нетрудоспособности или летальный исход) – 5;
- тяжёлые (например: долгосрочная болезнь) – 4;
- умеренные (например: краткосрочная болезнь) – 3;
- низкое влияние (например: кратковременное недомогание) – 2;
- незначительные (например: кратковременный дискомфорт) – 1.

Наиболее значимые опасные факторы выявляются с помощью диаграммы:

## Карта риска

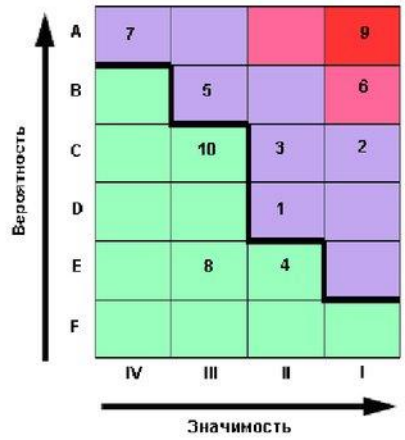
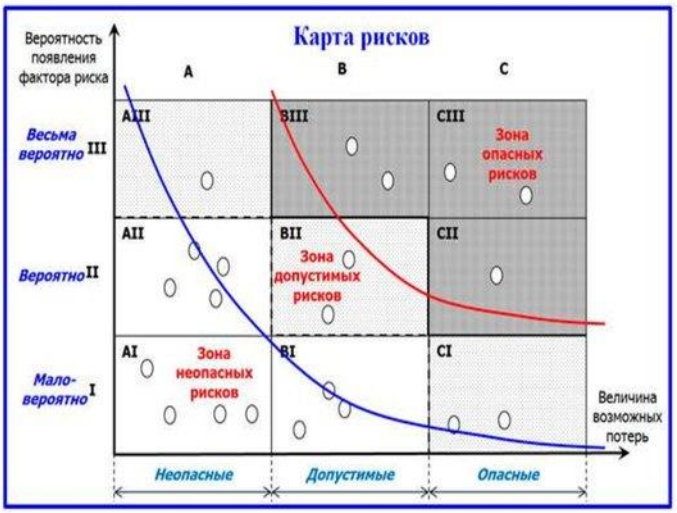



Рисунок 1




На этой карте рисков вероятность или частота отображается по вертикальной оси, а сила воздействия или значимость - по горизонтальной оси.

13

## ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ И ОЦЕНКИ РИСКОВ

| | Этап | Тип опасности* | Вид опасности | Характеристика опасного фактора | Оценка риска | | ФР** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | В | ТП | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Приемка и хранение сырья** | | | | | | | |
| | Поступление сырья и вспомогательных материалов (автотранспорт) | БО | Живые вредители, насекомые | Проникновение в сырье при транспортировке (при повреждении упаковки) | 2 | 4 | 8 |
| | Поступление сырья и вспомогательных материалов (автотранспорт) | БО | Посторонние включения органического происхождения | Попадание в сырье при транспортировке (при повреждении упаковки) | 2 | 3 | 6 |
| | Поступление сырья и вспомогательных материалов (автотранспорт) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье при транспортировке (при повреждении упаковки) | 1 | 2 | 2 |
| | Поступление сырья и вспомогательных материалов (автотранспорт) | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение (при повреждении упаковки) | 2 | 4 | 8 |
| | Поступление сырья и вспомогательных материалов (автотранспорт) | ХО | Горюче-смазочные материалы | Попадание в сырье (при повреждении упаковки), присутствие на упаковке | 2 | 3 | 6 |
| | **Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный)** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Присутствие в сырье свыше допустимых санитарных норм, несоблюдение температурных условий транспортировки** | **2** | **5** | **10** |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | БО | Паразиты (яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших) | Присутствие в сырье | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный)** | **ХО** | **Опасные химические вещества и элементы (токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, антибиотики, микотоксины и др.)** | **Присутствие в сырье свыше допустимых санитарных норм** | **2** | **5** | **10** |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | А | Генетически модифицированные организмы | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | А | Аллергены | Присутствие в сырье аллергенов, не указанных на маркировке | 2 | 4 | 8 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | ФО | Живые вредители, насекомые | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | ФО | Посторонние включения неорганического и происхождения | Попадание в сырье при повреждении упаковки | 2 | 2 | 4 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение (при повреждении упаковки) | 2 | 4 | 8 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | **Хранение сырья** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения** | **3** | **5** | **15** |
| | Хранение сырья и вспомогательных материалов | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье при повреждении упаковки | 2 | 2 | 4 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Хранение сырья и вспомогательных материалов | БО/ФО | Вредители: грызуны | Попадание или присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Хранение сырья и вспомогательных материалов | БО/ФО | Вредители: насекомые | Попадание или присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| **Процесс обработки зелени, корнеплодов, овощей, фруктов, ягод** | | | | | | | |
| | Удаление транспортной тары | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от транспортной тары | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье частиц упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление отходов | ФО | Посторонние включения неорганического и происхождения | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 2 | 2 | 4 |
| | Удаление отходов | БО | Микроорганизмы | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 2 | 4 | 8 |
| | Вода | БО | Микроорганизмы | Присутствие в воде | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Вода | ХО | Опасные химические элементы | Присутствие в воде | 2 | 2 | 4 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП), яйца гельминтов | Присутствие в сырье | 2 | 3 | 6 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Чистка овощного и фруктово-ягодного сырья | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Чистка овощного и фруктово-ягодного сырья | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 4 | 8 |
| | Чистка овощного и фруктово-ягодного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Чистка овощного и фруктово-ягодного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Чистка овощного и фруктово-ягодного сырья | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Передача на другие участки | ФО | Посторонние включения неорганического, органического происхождения при нарушении тары (упаковки) | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 2 | 4 |
| | Передача на другие участки | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение при нарушении тары (упаковки) | 2 | 4 | 8 |
| | **Хранение полуфабрикатов (заготовок)** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения** | **3** | **5** | **15** |
| **Обработка яиц** | | | | | | | |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП, Salmonella) | Загрязнение от упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление отходов | БО | Микроорганизмы | Попадание в полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 2 | 4 | 8 |
| | Визуальный контроль за целостностью скорлупы | БО | Микроорганизмы (БГКП, Salmonella) | Развитие патогенной микрофлоры при наличии повреждений в скорлупе, при использовании яиц с загрязненной скорлупой | 2 | 3 | 6 |
| | Перекладывание в перфорированные емкости для обработки яиц | БО | Микроорганизмы | Развитие патогенной микрофлоры при повреждении скорлупы | 2 | 3 | 6 |
| | Замачивание и обработка скорлупы яиц | БО | Микроорганизмы Salmonella | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Замачивание и обработка скорлупы яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Замачивание и обработка скорлупы яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Замачивание и обработка скорлупы яиц | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Ополаскивание водой | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от некачественного ополаскивания от дезинфектанта | 2 | 3 | 6 |
| | Ополаскивание водой | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | Перекладывание в чистые емкости | ФО | Посторонние включения органического происхождения | Загрязнение от сырья (скорлупа) | 2 | 4 | 8 |
| | Перекладывание в чистые емкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 4 | 8 |
| | Перекладывание в чистые емкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | Перекладывание в чистые емкости | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Разбивание яиц | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Разбивание яиц | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от сырья (скорлупа) | 2 | 4 | 8 |
| | Разбивание яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 4 | 8 |
| | Разбивание яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Разбивание яиц | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Органолептический контроль | БО | Микроорганизмы | Развитие патогенной микрофлоры при наличии испорченного яйца | 1 | 5 | 5 |
| | Нахождение в гастроемкости | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Нахождение в гастроемкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Нахождение в гастроемкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Нахождение в гастроемкости | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Первичная обработка мяса, рыбы, птицы** | | | | | | | |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье частиц упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление отходов | ФО | Посторонние включения неорганического и происхождения | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление отходов | БО | Микроорганизмы | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Дефростация замороженного сырья | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Дефростация замороженного сырья | БО | Микроорганизмы | Развитие микроорганизмов при несоблюдении режима размораживания | 2 | 4 | 8 |
| | Дефростация замороженного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Дефростация замороженного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Дефростация замороженного сырья | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание мясо-рыбного сырья | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание мясо-рыбного сырья | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание мясо-рыбного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание мясо-рыбного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание мясо-рыбного сырья | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Вода | БО | Микроорганизмы | Присутствие в воде | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Вода | ХО | Опасные химические элементы | Присутствие в воде | 2 | 2 | 4 |
| | Зачистка, чистка мясо-рыбного сырья | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Зачистка, чистка мясо-рыбного сырья | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Зачистка, чистка мясо-рыбного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Зачистка, чистка мясо-рыбного сырья | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Зачистка, чистка мясо-рыбного сырья | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Процесс производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы** | | | | | | | |
| | Измельчение (нарезка) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Измельчение (нарезка) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Измельчение (нарезка) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Измельчение (нарезка) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | **Просеивание сырья (мука, сухари панировочные)** | **ФО** | **Посторонние включения органического и неорганического** | **Присутствие в сырье** | **3** | **3** | **9** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **происхождения** | | | | |
| | Просеивание сырья (мука, сухари панировочные) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Просеивание сырья (мука, сухари панировочные) | ФО | Вредители хлебных запасов | Присутствие в сырье | 2 | 4 | 8 |
| | Просеивание сырья (мука, сухари панировочные) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Просеивание сырья (мука, сухари панировочные) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Просеивание сырья (мука, сухари панировочные) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Смешивание компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Формование | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Формование | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Формование | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Формование | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Укладывание в гастроемкости | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Укладывание в гастроемкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Укладывание в гастроемкости | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Укладывание в гастроемкости | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | **Хранение полуфабрикатов (заготовок)** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения** | **3** | **5** | **15** |
| | Передача на другие участки | ФО | Посторонние включения неорганического, органического происхождения при нарушении тары (упаковки) | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 2 | 4 |
| | Передача на другие участки | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение при нарушении тары (упаковки) | 2 | 4 | 8 |
| **Приготовление горячих блюд** | | | | | | | |
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инфраструктуры при нарушении упаковки | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки | 2 | 4 | 8 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье частиц упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка круп | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка круп | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Переборка круп | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка круп | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка круп | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание круп | ФО | Посторонние включения органического и | Присутствие в сырье | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | неорганического происхождения | | | | |
| | Промывание круп | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание круп | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание круп | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание круп | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Дозирование компонентов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Дозирование компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) Загрязнение от тары, инвентаря | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Дозирование компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Дозирование компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Нарезка, измельчение | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Нарезка, измельчение | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Нарезка, измельчение | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Нарезка, измельчение | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Смешивание компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | **Хранение полуфабрикатов (заготовок)** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения** | **3** | **5** | **15** |
| | Вода | БО | Микроорганизмы | Присутствие в воде | 2 | 3 | 6 |
| | Вода | ХО | Опасные химические элементы | Присутствие в воде | 1 | 3 | 3 |
| | **Термическая обработка (термическая обработка блюд из мяса, рыбы, птицы: жарка, тушение, припускание, запекание и пр.)** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки** | **3** | **5** | **15** |
| | Термическая обработка (гарниры) | БО | Микроорганизмы | Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки | 2 | 3 | 6 |
| | Термическая обработка (варка: супы, бульоны, яйца) | БО | Микроорганизмы | Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки | 1 | 5 | 5 |
| | Термическая обработка | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Протирание | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Протирание | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Протирание | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Протирание | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Остывание | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Нарезка, измельчение | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| . | Нарезка, измельчение | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Нарезка, измельчение | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Нарезка, измельчение | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Чистка яиц | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Чистка яиц | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от сырья (скорлупа) | 2 | 3 | 6 |
| | Чистка яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Чистка яиц | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление отходов | ФО | Посторонние включения неорганического и происхождения | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 1 | 4 | 4 |
| | Удаление отходов | БО | Микроорганизмы | Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами | 1 | 4 | 4 |
| | Смешивание компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Заправка | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Заправка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Заправка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Транспортирование, хранение и реализация горячих блюд** | | | | | | | |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | **Реализация на линии раздачи** | **БО** | **Микроорганизмы порчи** | **Несоблюдение температуры и сроков реализации готовой продукции** | **3** | **5** | **15** |
| | Порционирование и раздача | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| **Процесс приготовления холодных блюд** | | | | | | | |
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инфраструктуры при нарушении упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки | 2 | 4 | 8 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье частиц упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 3 | 2 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Измельчение (нарезка) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Измельчение (нарезка) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 4 | 8 |
| | Измельчение (нарезка) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | Измельчение (нарезка) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Смешивание компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Смешивание компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Порционирование | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Заправка | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Заправка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Заправка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Заправка | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 3 | 2 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 3 | 2 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Транспортирование, хранение и реализация холодных блюд** | | | | | | | |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 4 | 8 |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | **Реализация на линии раздачи** | **БО** | **Микроорганизмы порчи** | **Несоблюдение температуры и сроков реализации готовой продукции** | **3** | **5** | **15** |
| | Раздача | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | **Раздача** | **БО** | **Микроорганизмы (БГКП)** | **Загрязнение от тары, инвентаря** | **3** | **3** | **9** |
| | **Раздача** | **БО** | **Микроорганизмы (БГКП)** | **Загрязнение от персонала** | **3** | **3** | **9** |
| | Раздача | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Процесс приготовления мучных изделий** | | | | | | | |
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инфраструктуры при нарушении упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Получение сырья и заготовок с участков хранения и цехов | БО | Микроорганизмы | Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки | 2 | 4 | 8 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Попадание в сырье частиц упаковки | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Удаление упаковки (растаривание) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | **Просеивание сыпучих компонентов** | **ФО** | **Посторонние включения органического и неорганического происхождения** | **Присутствие в сырье** | **3** | **3** | **9** |
| | Просеивание сыпучих компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Просеивание сыпучих компонентов | БО | Посторонние включения органического происхождения | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Просеивание сыпучих компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Дозирование компонентов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Дозирование компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Дозирование компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Дозирование компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Вода | БО | Микроорганизмы | Присутствие в воде | 2 | 3 | 6 |
| | Вода | ХО | Опасные химические элементы | Присутствие в воде | 1 | 3 | 3 |
| | Смешивание компонентов | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Смешивание компонентов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Замешивание теста | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Замешивание теста | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Замешивание теста | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Замешивание теста | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Раскатка теста | ФО | Посторонние включения органического и неорганического | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | происхождения | | | | |
| | Раскатка теста | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Раскатка теста | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Раскатка теста | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Формование изделий | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Формование изделий | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Формование изделий | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Формование изделий | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Выстаивание | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | **Термическая обработка** | **БО** | **Микроорганизмы** | **Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки** | **3** | **5** | **15** |
| | Термическая обработка | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Остывание | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| **Транспортирование, хранение и реализация мучных изделий** | | | | | | | |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Транспортирование готовой продукции на линию раздачи | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | **Хранение готовой продукции** | **БО** | **Микроорганизмы порчи** | **Несоблюдение условий хранения** | **3** | **5** | **15** |
| | Порционирование и раздача | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Приготовление напитков** | | | | | | | |
| | Переборка с/м ягод/ сухофруктов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Присутствие в сырье | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка с/м ягод/ сухофруктов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка с/м ягод/ сухофруктов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка с/м ягод/ сухофруктов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Переборка с/м ягод/ сухофруктов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание с/м ягод/ сухофруктов | ФО | Посторонние включения неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Промывание с/м ягод/ сухофруктов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание с/м ягод/ сухофруктов | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Промывание с/м ягод/ сухофруктов | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Вода | БО | Микроорганизмы | Присутствие в воде | 2 | 3 | 6 |
| | Вода | ХО | Опасные химические элементы | Присутствие в воде | 1 | 3 | 3 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы | Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки | 2 | 3 | 6 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Термическая обработка | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Термическая обработка | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Процеживание | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры | 2 | 3 | 6 |
| | Процеживание | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Процеживание | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Процеживание | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |
| | Остывание | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ФО | Посторонние включения неорганического и органического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Приемочный контроль продукции (органолептически) | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Транспортирование, хранение и реализация напитков** | | | | | | | |
| | Транспортирование напитков на линию раздачи | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Транспортирование напитков на линию раздачи | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 4 | 8 |
| | **Реализация на линии раздачи** | **БО** | **Микроорганизмы порчи** | **Несоблюдение температуры и сроков реализации готовой продукции** | **3** | **5** | **15** |
| | Порционирование и раздача | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры | 1 | 3 | 3 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от тары, инвентаря | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | БО | Микроорганизмы (БГКП) | Загрязнение от персонала | 2 | 3 | 6 |
| | Порционирование и раздача | ХО | Остатки моющих и дезинфицирующих средств | Загрязнение от тары, инвентаря | 1 | 3 | 3 |

*Тип опасности:
БО – биологическая опасность
ФО – физическая опасность
ХО – химическая опасность
А – аллергенная опасность / ГМО

** ФР – фактор риска
ФР = В (вероятность) * ТП (тяжесть последствий)

## 3.2 Критические контрольные точки (ККТ) и Производственная программа обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ)

ККТ и ППОПМ определяют, проводя анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

ККТ и ППОПМ могут находиться в любом месте (шаге) технологического процесса, где риски могут быть предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней.

**Производственная программа обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ)** – это мероприятие по управлению (меры контроля) или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

Отличительная особенность ППОПМ заключается в том, что это конкретное действие, относящееся к процессу. Хотя данное действие не является критически важным для безопасности пищевых продуктов, оно играет значительную роль в снижении вероятности возникновения определенной опасности.

**Критическая контрольная точка (ККТ)** – это этап, на котором могут быть применены меры контроля и который является существенно важным для предупреждения или устранения опасного фактора, угрожающего безопасности пищевых продуктов, или снижения его до приемлемого уровня.

ККТ определяют в тех случаях, когда невозможно контролировать опасный фактор с помощью ППОПМ, а также если отсутствует следующий этап, на котором можно снизить риск.

ККТ должны иметь: измеряемые параметры и критические пределы; периодичный / постоянный мониторинг.

Идентификация ККТ подразумевает определение точек, процедур или этапов операций, которые можно контролировать для устранения рисков, минимизации вероятности их появления или снижения опасности до приемлемого уровня.

Группа HACCP при определении критических контрольных точек использует информацию, полученную в результате анализа опасностей.

Для каждого значимого опасного фактора может быть определена одна или несколько критических контрольных точек там, где эти опасные факторы контролируются. Только точки, в которых могут быть проконтролированы значимые опасные факторы для безопасности пищевых продуктов, могут рассматриваться как ККТ.

*Для выявления контрольных критических точек использовалось Дерево решений*



ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК И ППОПМ

| №п/п | Этап | Тип опасности[1]* | Вид опасности | ФР[2] | 1. Можно ли на этом этапе снизить значимую опасность до приемлемого уровня с помощью ПОПМ? Да- нет ККТ/ППОПМ Нет – переход к 2 | 2 Существуют ли на этом этапе специальные мероприятия по управлению в отношении выявленной значимой опасности? Да – переход к 3 Нет – Этот этап не является ККТ. Оценить, являются ли ККТ последующие этапы | 3. Будет ли данная значимая опасность устранена или уменьшена до приемлемого уровня на следующем этапе? Да – Этот следующий этап должен быть ККТ Нет – переход к 4 | 4.Можно ли данную значимую опасность предотвратить, устранить или уменьшить до приемлемого уровня на этом этапе? Да-переход к 5 Нет – Модифицировать этот этап, процесс или продукт, включив в него мероприятие по управлению | 5.Осуществляется ли во время данной операции контроль с измеримыми показателями? Да- ККТ Нет - ППОПМ | ККТ/ППОПМ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | Входной контроль сырья (визуальный, органолептический, документальный) | БО | Микроорганизмы Присутствие в сырье свыше допустимых санитарных норм, несоблюдение температурных условий транспортировки | 10 | Да | - | - | - | - | - |
| | **Хранение сырья** | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения | 15 | Нет | Да | Нет | Да | Да | ККТ |
| | Хранение полуфабрикатов (заготовок) | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения | 15 | Да | - | - | - | - | - |
| | Хранение полуфабрикатов (заготовок) | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения | 15 | Да | - | - | - | - | - |
| | **Просеивание сырья (мука, сухари панировочные)** | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | 9 | Нет | Да | Нет | Да | Нет | ППОПМ |

[1]* БО – биологическая опасность
ФО – физическая опасность
ХО – химическая опасность

[2] Фактор Риска

| №п/п | Этап | Тип опасности[1]* | Вид опасности | ФР[2] | 1. Можно ли на этом этапе снизить значимую опасность до приемлемого уровня с помощью ПОПМ? Да- нет ККТ/ППОПМ Нет – переход к 2 | 2 Существуют ли на этом этапе специальные мероприятия по управлению в отношении выявленной значимой опасности? Да – переход к 3 Нет – Этот этап не является ККТ. Оценить, являются ли ККТ последующие этапы | 3. Будет ли данная значимая опасность устранена или уменьшена до приемлемого уровня на следующем этапе? Да – Этот следующий этап должен быть ККТ Нет – переход к 4 | 4.Можно ли данную значимую опасность предотвратить, устранить или уменьшить до приемлемого уровня на этом этапе? Да-переход к 5 Нет – Модифицировать этот этап, процесс или продукт, включив в него мероприятие по управлению | 5.Осуществляется ли во время данной операции контроль с измеримыми показателями? Да- ККТ Нет - ППОПМ | ККТ/ППОПМ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | Хранение полуфабрикатов (заготовок) | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения | 15 | Да | - | - | - | - | - |
| | **Термическая обработка (термическая обработка блюд из мяса, рыбы, птицы: жарка, тушение, припускание, запекание и пр.)** | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки (контроль температуры внутри изделия) | 15 | Нет | Да | Нет | Да | Да | ККТ |
| | Реализация на линии раздачи | БО | Микроорганизмы порчи Несоблюдение температуры и сроков реализации готовой продукции | 15 | Нет | Да | Нет | Да | Да | ККТ |
| | Просеивание сыпучих компонентов | ФО | Посторонние включения органического и неорганического происхождения | 9 | Нет | Да | Нет | Да | Нет | ППОПМ |
| . | **Термическая обработка** | БО | Микроорганизмы Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки | 15 | Нет | Да | Нет | Да | Да | ККТ |
| | Хранение готовой продукции | БО | Микроорганизмы порчи Несоблюдение условий хранения | 15 | Да | - | - | - | - | - |

## План НАССР

**ККТ1**
**Процесс производства: хранение сырья**

**Опасный фактор: биологический** (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонелезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

| Этап | Контролируемый параметр | Мера управления | Критические пределы | Мониторинг (контроль) | | | | | Коррекция и корректирующие действия | | Оценка эффективности (верификация) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Предмет, место контроля | Метод/ процедура | Периодичность | Ответственное лицо | Регистрация данных | Процедура | Действия | |
| Хранение сырья ККТ1 | Температурные режимы хранения сырья | Контроль температурных режимов хранения | Не выше +6С Для охлажденных продуктов, сырья<br>Не выше -18С – для замороженных продуктов и п/ф | Камеры хранения охлажденных продуктов, сырья<br><br>Камеры хранения замороженных продуктов и п/ф | Контроль температурных режимов по термодатчикам | 2 раза в смену | заведующий производства | Журнал учета температурного режима | В случае нарушения температурных режимов необходимо:<br>1) Сообщить вышестоящему руководству и технической службе<br>2) Замерить температуру продуктов (если температура превышает норму, переместить продукты в другой холодильник), в случае нарушения режимов хранения более 2 часов - утилизация. Регистрация данных. | Поддержание холодильного оборудования в рабочем состоянии. Планирование потребностей.Регистрация данных. | Анализ результатов: контроль записей Периодические лабораторные испытания поступающего сырья (ППК) |

**ККТ2**
**Процесс производства: термическая обработка**

**Опасный фактор: биологический** (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонелезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

| Этап | Контролируемый параметр | Мера управления | Критические пределы | Мониторинг (контроль) | | | | | Коррекция и корректирующие действия | | Оценка эффективности (верификация) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Предмет, место контроля | Метод/ процедура | Периодичность | Ответственное лицо | | Процедура | Действие | |
| Термическая обработка ККТ2 | Температурные режимы термической обработки | Контроль температур приготовления продуктов питания | Птица, субпродукты, отварное мясо +100С 5-7 мин<br>Мясо, мясо птицы рубленное +85С 5 мин<br>Котлетная масса +90С 5 мин<br>Омлеты при Т в камере 180-200С 8-10 мин | Горячий цех | контроль температурных режимов при помощи термощупа | Каждую партию | Заведующий производства; Повар. | | 1.При недостаточной температуре (ниже указанного уровня), приготовленного питания, необходимо повторить процесс термообработки | Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии. | Анализ результатов: контроль записей, периодические лабораторные испытания готовой продукции (ППК) |

**ККТ3**
**Процесс производства: хранение готовых блюд**

**Опасный фактор: биологический** (БГКП, КМАФАнМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонелезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

| Этап | Контролируемый параметр | Мера управления | Критические пределы | Мониторинг (контроль) | | | | | Коррекция и корректирующие действия | | Оценка эффективности (верификация) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Предмет, место контроля | Метод/ процедура | Периодичность | Ответственное лицо | Регистрация данных | Процедура | Действие | |
| ККТ 3<br>Хранение в холодильной витрине (холодильнике) готовых блюд | Температурные и временные режимы питания процессе хранения | Контроль температурных режимов готовых продуктов питания. Сроки хранения. | +6 гр С | Линия раздачи, холодный цех | Визуальный контроль температурных режимов и времени хранения по температурным датчикам | Каждую партию | Заведующий производства; Повар. | Журнал учета температурного режима | Контроль температурных режимов готовых продуктов питания | 1.Поддержание холодильного оборудования в рабочем состоянии. 2.Планирование потребностей. 3.Регистрация данных | Анализ результатов: контроль технологических параметров рабочей группой ХАССП в ходе плановой проверки |
| Краткосрочное хранение горячих блюд и поддержания их в горячем состояни | Температурные режимы хранения на блюда, время краткосрочного хранения | Контроль температурных режимов и времени хранения | Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – не ниже 70-75 гр. С, вторые блюда и гарниры - не ниже + 60 гр. С не более 2 ч с момента изготовления | Линия раздачи | Контроль температурных режимов | Каждый час | Заведующий производства Повар. | Журнал учета температурного режима | Поддержание оборудования в рабочем состоянии, при поломке сообщить в техническую службу, блюда переложить в исправное оборудование, | 1.Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии 2.Планир | Анализ результатов: контроль технологических параметров рабочей группой ХАССП в ходе плановой проверки |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| и | | | | | | | | | быстрая реализация, проверка температур. В случае нарушения режимов хранения, более 2 часов, при соблюдении условий, но более 3 часов-утилизация | ование потребностей 3.Регистрация данных. | |

# РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия

## 4.1 Общие положения

Выполнение предупреждающих воздействий, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних аудитов.

Перечень предупреждающих мероприятий представлен в **Таблице**:

| | **Наименование мероприятия** |
|---|---|
| | **Мероприятия по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, использованию прогрессивных форм и методов обслуживания** |
| 1 | Дезинсекция, дератизация, дезинфекция в местах хранения и обработки продуктов |
| 2 | Обеспечение прохождения санитарного минимума |
| 3 | Обеспечение прохождения медицинского освидетельствования работников пищеблока |
| 4 | Проведение лабораторного контроля |
| 5 | Закупка хозяйственных товаров и инвентаря для обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоках |
| 6 | Согласно действующим санитарным нормам, совместно с работниками Роспотребнадзора, проведение семинаров с работниками предприятия на темы, направленные на организацию безопасного питания |
| 7 | Разработка, изготовление и размещение настенных наглядных материалов для граждан, работников, пропаганда правильного питания |
| 8 | Премирование сотрудников за внедрение методов, повышающих качество пищи, обслуживания, безопасности, разработку рецептуру блюд |
| 9 | Обеспечение ремонта и гос. поверки весов |
| 10 | Согласование меню и ассортимента с Роспотребнадзором и Управлением социального питания |
| 11 | Оказание практической помощи при вводе пищеблока в эксплуатацию пищеблока после ремонта |
| 12 | Для обеспечения обратной связи выявить мнение питающихся о качества питания и |

| | |
|---|---|
| | обслуживания |
| | **Мероприятия по обучению и повышение квалификации** |
| 1 | Обучение и повышение квалификации работников. |
| 2 | Работа с районным центром занятости населения |
| 3 | Для совершенствования организации питания, проведение семинаров с заведующими производств на базе пищеблоков |
| | **Мероприятия по увеличению материально – технической базы** |
| 1 | Обновление оргтехники и совершенствование программ центральной бухгалтерии |
| 2 | Обеспечение пищеблоков кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с установленными нормативами |
| 3 | Оснащение пищеблоков необходимым технологическим оборудованием |
| 4 | Косметический ремонт помещений складских, производственных, административных помещений |
| 5 | Развитие производства для совершенствования организации питания |
| 6 | Обслуживание и ремонт технологического оборудования |

## 4.2 Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции

На предприятиях общественного питания для реализации мероприятий по соблюдению надлежащей производственной практики разработаны следующие операционные инструкции (Приложение 2):

- ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов».
- ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции».
- ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика».
- ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».
- ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».
- ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».
- ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».
- ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования».
- ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».
- ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом».
- ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ».
- ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты».
- ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений».
- ОИ 014 «Порядок мытья рук».
- ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря».
- ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».
- ОИ 017 «Обработка яиц».
- ОИ 018 «Обработка сырых овощей и зелени».
- ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов».
- ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».
- ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности».
- ОИ 022 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».
- ОИ 023 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции».
- ОИ 024 «Личная гигиена».

- ОИ 025 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».
- ОИ 027 «Отбор суточных проб».
- Стандарт требований к качеству и безопасности изготовлению и реализации пищевой продукции, к качеству оказания услуг АО «Комбинат питания НЕВА»

## 4.3 Помещения и рабочая среда

Микроклимат помещений должен соответствовать «Санитарным нормам микроклимата производственных помещений».

Производственные помещения предприятия должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических процессов с минимальной возможностью возникновения перекрестного загрязнения при выполнении технологических операций при приготовлении кулинарной продукции. Должны выполняться мероприятия согласно **ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности».**

Складские площади должны быть сухие и иметь необходимые расстояния для обеспечения непосредственно влажной уборки хранимых сырья и материалов в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**. Сырье должно храниться в соответствующих складских помещениях с соблюдением температурных режимов, отвечающих требованиям, указанным на упаковке производителя, в соответствии с **ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»**.

Готовая продукция должна быть реализована в соответствии с **ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции»**.

Должен осуществляться мониторинг температуры и влажности в складских помещениях. (Ежедневный учет температуры и относительной влажности воздуха с пометкой в соответствующем журнале).

Очень важным фактором при производстве продукции общественного питания является надлежащее обращение с сырьем, упаковкой. При поступлении на производственные участки должна проходить влажная уборка тары сырья и упаковки в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».**

Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика регламентируются **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**. Битое стекло и негодная тара должны убираться на отдельный загороженный участок территории и регулярно вывозиться или сдаваться в утиль.

При мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений и др. руководствуются **ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

Раковины для мытья рук должны быть оборудованы смесителями, снабжены гигиеническими моющими средствами и одноразовыми полотенцами

При выявлении повреждений целостности штукатурки, стен, полов и других элементов внутренних покрытий предприятия, сотрудник информирует своего непосредственного руководителя.

Все внешние двери должны плотно закрываться, а открывающиеся части окон должны быть защищены противомоскитной сеткой в летнее время года. Не допускается присутствие грызунов, птиц и насекомых. Необходимо сообщать обо всех случаях их появления и обо всех следах их пребывания своему руководителю.

Стоки и дренажи должны содержаться в чистоте и обеспечивать необходимый отток сливных вод.

## 4.4 Оборудование и инвентарь

Пищеблок организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, раковины для мытья рук должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При уборке и мойке оборудования и инвентаря, сотрудники должны руководствоваться следующими инструкциями:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»**;
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».**

Гигиенические требования к используемому оборудованию и инвентарю:

~ должны быть выполнены из стойких материалов, безопасных для пищевого производства, способных выдерживать многократные чистки/мойки, дезинфекцию и техническое обслуживание;

~ иметь гладкие, поддающиеся очистке поверхности;

~ исключать наличие отверстий или гаек, болтов на несущей конструкции;

~ не должны отрицательно влиять на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и не должны сами испытывать подобного влияния, не иметь ржавчины или коррозии.

Оборудование, используемое в тепловых процессах, должно отвечать требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих

технических условиях на продукцию. Оборудование должно обеспечивать возможность контроля и регулирования температуры.

Инвентарь для уборки помещений должен храниться в специально отведенном месте и иметь маркировку в соответствии с требованиями 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", МР 2.3.6.0233-21.

Должен оформляться график/журнал генеральной уборки.

Санитарную обработку холодильных камер необходимо проводить работникам предприятия в соответствии с утвержденной инструкцией.

Оборудование, инвентарь, тару необходимо обрабатывать ежесменно растворами моющих и дезинфицирующих средств в установленном порядке.

**Запрещается пользоваться повреждённым инвентарём.**

Оборудование должно проходить периодическое техническое обслуживание согласно графикам, установленным на весь год.

В программе профилактического технического обслуживания должны быть указаны все устройства (воздушные фильтры, магниты, металлоискатели) используемые для мониторинга и (или) управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции.

Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, должен отдаваться приоритет.

Временные починки не должны создавать угрозу безопасности продукции. Проведение починки взамен их текущего ремонта должно быть предусмотрено в графике технического обслуживания.

## 4.5 Столовая посуда и приборы

Используемая для предоставления питания столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду, ее моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для питающихся.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу питающихся.

Мойка столовой посуды и приборов должна происходить в соответствии:

- **ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом в группах».**

## 4.6 Меры по предупреждению перекрестного загрязнения

На всех стадиях производства, следует предусматривать меры по предупреждению перекрестного загрязнения.

### 4.6.1 Микробиологическое загрязнение

При приемке и использовании сырья осуществляется контроль их чистоты и целостности упаковки.

При перемещении сырья и материалов, полуфабрикатов и т.п. важно выполнять следующие обязательные условия для обеспечения максимальной защиты от перекрестного загрязнения:

- сырье и материалы перед поступлением в производственную зону подготавливаются согласно требованиям, **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**;
- сырье, используемое при производстве продукции, распределяется по емкостям согласно маркировке на таре.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

Инвентарь в сменах передается из смены в смену, или после тщательной очистки хранится в специальных шкафчиках для хранения инвентаря, ножи хранятся на магнитах для ножей. По мере износа инвентаря он заменяется другим.

Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами.

Сырье и материалы не должны иметь непосредственный контакт друг с другом и др. поверхностями, в связи с чем, короба или иной вид емкости (в зависимости от вида и принадлежности сырья, полуфабрикатов и т.п.) должны быть закрыты.

Сырьё, подготовленное для производства, в предназначенных для этого пластиковых емкостях должны быть полностью закрыто крышкой.

Транспортировка сырья со склада на пищеблок осуществляется также в закрытых емкостях, за исключением материалов, транспортируемых в оригинальной упаковке.

Маршруты движения продукции, персонала определены в соответствующих план схемах **ОИ 022 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала»**.

Продукция, которая не соответствует требованиям, должна быть отбракована и помещена в изолятор брака с целью предотвращения непреднамеренного использования или поставки согласно **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»**.

**4.6.2 Физическое загрязнение**

Плафоны каждую смену проверяются на отсутствие повреждений, **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**, при их наличии – сразу заменяются.

В критических зонах в случае появления стекольного боя следует остановить производственный процесс на период полного устранения боя.

Работы по удалению стекольного боя и пластика регламентируются **ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».**

Процедура предотвращения загрязнения продукции также применима к щеткам, деревянному инвентарю, пластиковым контейнерам/ящикам/ гастроемкостям и т.д.

Ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на

предмет целостности и пригодности к применению отсутствие щеп, торчащих гвоздей в поддонах.

Все дефектные детали оборудования, должны быть удалены при ремонте. При обнаружении сломанных деталей следует произвести их идентификацию и удаление из зоны производства при условии, если они представляют опасность для продукции.

Ремонты и профилактические работы проводятся в то время, когда не происходит процесс приготовления продукции. На случай, когда приготовление кулинарной продукции нельзя остановить, место проведения ремонтных и (или) профилактических работ огораживают.

Все оборудование, запчасти и детали в случае, если они не используются, должны храниться в местах, специально предназначенных для их хранения.

Инструмент и запасные части должны храниться в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками. На пищеблоке должна соблюдаться **ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»**.

### 4.6.3 Химическое загрязнение

Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны быть четко обозначены, должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, должны храниться отдельно и использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

Хранение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств должно быть в выделенном для этих целей помещении или участке.

Не допускается совместное хранение моющих и дезинфицирующих средств с пищевыми продуктами.

Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в упаковке производителя в закрытом виде.

После проведения мойки и дезинфекции должен осуществляться визуальный контроль на наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств.

## 4.7 Уборка, мойка и санитарная обработка

Все помещения предприятия должны содержаться в надлежащей чистоте. Необходимо установить график проведения санитарных работ.

Критерии выбора моющих и дезинфицирующих средств указаны в **ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

Уборка производственных, вспомогательных, складских помещений, рабочих мест осуществляется в соответствии с:

- **ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ»;**
- **ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты»**;
- **ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений»**;

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в выделенных для этих целей помещениях/шкафах, специально выделенной зоне для хранения. Хранение и обработка уборочного инвентаря производится в соответствии с **ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»**.

Инвентарь и оборудование следует поддерживать в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

Необходимо поддерживать чистоту производственных линий и рабочих мест по завершении технологических процессов. Всякого рода грязь, остатки сырья и продукта свидетельствуют о плохой гигиене производства и представляют собой потенциальную угрозу для продуктов питания.

Мойка оборудования, тары, посуды, инвентаря и дезинфекция производятся каждую смену в соответствии с:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»;**
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды и инвентаря»;**
- **ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».**

## 4.8 Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

На пищеблоке должны быть предоставлены в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства).

Должно быть достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук; не должно быть санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения.

Должно быть достаточное количество раздевалок для персонала.

Должно быть обеспечено расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

В соответствии с требованиями Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н работники должны проходить медицинский осмотр до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией (включая поставку продуктов общественного питания на предприятие).

Сотрудники производства должны иметь действительное свидетельство о прохождении медосмотра (личную медицинскую книжку), содержащее отметки обо всех необходимых обследованиях и анализах.

Каждую смену ответственный работник должен проводить контроль за состоянием здоровья сотрудников производства с целью выявления повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также проводят опрос работников на наличие инфекционных заболеваний и о нахождении в контакте с больными инфекционными заболеваниями. По результатам проведения данной работы заполняют гигиенический журнал.

Все сотрудники предприятия должны соблюдать требования **ОИ 024 «Личная** гигиена».

## 4.9 Борьба с вредителями

Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, должны применяться процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий.

Работники пищеблока при обнаружении следов пребывания или наличия грызунов и/или насекомых (мухи, тараканы, муравьи) должны своевременно проинформировать об этом администрацию образовательного учреждения с целью проведения мероприятий по уничтожению вредителей.

Работники пищеблока должны обеспечить защиту продуктов, кухонного инвентаря, оборудования при проведении мероприятий по дезинсекции и дератизации:

- продукты хранить в упаковке в закрытом виде;
- чистый инвентарь и посуду убрать в шкафы или накрыть защитным материалом.

## 4.10 Обучение персонала

С вновь поступающими сотрудниками проводится при поступлении на работу соответствующий инструктаж.

Внеплановые инструктажи проводятся при необходимости как корректирующие действия.

По итогам обучения персонал проходит тестирование.

При поступлении на работу и затем в соответствии с графиком (1 раз в год) сотрудник обязан пройти гигиеническое обучение в органах ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» и получить зачет на знание санитарных норм и правил.

## 4.11 Защита продукции, биобдительность и биотерроризм

Предприятие должно оценивать опасность для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, и должно принимать соответствующие защитные меры.

На предприятиях общественного питания должны быть обозначены, нанесены на схему и подлежать контролю потенциально уязвимые зоны. Если это практически возможно, доступ должен быть физически ограничен за счет использования замков, электронных карт-ключей или других систем.

# ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 - Ассортимент и описание выпускаемой продукции

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Бутерброды** |
|---|---|
| Используемое сырье | Батон, хлеб, масло сливочное, сыр, огурец, джем фруктовый |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>Дрожжи – не допускаются<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ<br>Плесени – в 1г продукта не более 50 КОЕ |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Салаты из свежих овощей и фруктов** |
|---|---|
| Используемое сырье | Капуста белокочанная, капуста китайская, лук репчатый, лук зеленый, перец болгарский, огурцы свежие, морковь свежая, помидоры свежие, яблоки, лимон, сахар, соль, масло растительное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | *Салаты без заправки:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^4$ КОЕ<br>*Салаты с заправкой:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^5$ КОЕ |
| Срок реализации | Незаправленного салата не более 2-х часов<br>Заправленного – не более 30 минут с момента приготовления. |

| **Наименование** | **Салаты из свежих овощей с добавлением** |
|---|---|

| **продукции (вид, группа)** | **консервированных овощей, плодов** |
|---|---|
| Используемое сырье | Капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, лук зеленый, перец болгарский, салат зеленый, огурцы свежие, помидоры свежие, редис, сельдерей, яблоки, лимон, горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная, сахар, соль, масло растительное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | *Салаты без заправки:*<br>БГКП не допускаются в 0,01 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^5$ КОЕ<br>*Салаты с заправкой:*<br>БГКП не допускаются в 0,01 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^5$ КОЕ |
| Срок реализации | Незаправленного салата не более 2-х часов<br>Заправленного – не более 30 минут с момента приготовления. |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Салаты и винегреты из отварных овощей и бобовых, гарниры для холодных блюд** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Используемое сырье | Свекла, картофель, морковь, капуста белокочанная, чеснок, лук, огурцы соленые, помидоры свежие, огурцы свежие, сыр, масло растительное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | *Салаты без заправки:*<br>БГКП не допускаются в 0, 1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^3$ КОЕ<br>*Салаты с заправкой:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^4$ КОЕ |
| Срок реализации | Незаправленного салата не более 2-х часов<br>Заправленного – не более 30 минут с момента приготовления. |
| Дополнительные требования | Салаты заправляются непосредственно перед подачей. |

| | |
|---|---|
| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Салаты из квашеных и соленых овощей** |
| Используемое сырье | Свекла, картофель, морковь, капуста белокочанная, капуста квашеная, чеснок, лук, огурцы соленые, помидоры свежие, |

| | |
|---|---|
| | огурцы свежие, зелень, сыр, соль, масло растительное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | *Салаты без заправки:*<br>БГКП не допускаются<br>S. Aureus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^3$ КОЕ/г<br>*Салаты с заправкой:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^4$ КОЕ |
| Срок реализации | Незаправленного салата не более 2-х часов<br>Заправленного – не более 30 минут с момента приготовления. |
| Дополнительные требования | Салаты заправляются непосредственно перед подачей. |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Салаты с добавлением сельди** |
|---|---|
| Используемое сырье | Свекла, картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, лук зеленый, сельдь, соль, масло растительное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – |

| | |
|---|---|
| | Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | *Салаты без заправки:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г продукта<br>S. Aureus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^4$ КОЕ/г<br>*Салаты с заправкой:*<br>БГКП не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^4$ КОЕ |
| Срок реализации | Незаправленного салата не более 2-х часов<br>Заправленного – не более 30 минут с момента приготовления. |
| Дополнительные требования | Салаты заправляются непосредственно перед подачей. |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Супы заправочные: борщи, щи, рассольники, солянки, овощные супы, бульоны** |
|---|---|
| Используемое сырье | Свекла, картофель, морковь, капуста белокочанная, помидоры, сладкий перец, зеленый лук, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, томатная паста, зелень, лимонная кислота, мука пшеничная, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, лавровый лист, перец черный / горошком, сметана |

| | |
|---|---|
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г продукта<br>S. Aureus не допускаются<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^2$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 75 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Супы заправочные: с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, супы молочные** |
|---|---|
| Используемое сырье | Свекла, картофель, морковь, капуста белокочанная, помидоры, сладкий перец, зеленый лук, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, томатная паста, зелень, лимонная кислота, мука пшеничная, крупа гречневая, крупа рисовая, крупа перловая, горох, фасоль, макаронные изделия, горошек консервированный, молоко, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, лавровый лист, перец черный / горошком, сметана |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны |

| | |
|---|---|
| показатели | соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^2$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 75 $^0$С |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из картофеля и овощей отварные и тушеные** |
|---|---|
| Используемое сырье | Картофель, морковь, капуста белокочанная, репа, лук репчатый, фасоль, помидоры свежие, зелень, капуста квашеная, томатная паста, горошек консервированный, мука пшеничная, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, лавровый лист, перец черный / горошком |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^2$ КОЕ<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ (картофель отварной) |

| | |
|---|---|
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Пюре из овощей** |
|---|---|
| Используемое сырье | Картофель, морковь, молоко, масло сливочное, соль |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из круп (каши)** |
|---|---|
| Используемое сырье | Крупа гречневая, крупа пшенная, крупа рисовая, крупа ячневая, крупа пшеничная, крупа манная, молоко, масло сливочное, сахар, соль |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой |

| | |
|---|---|
| | ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$С |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Запеканки, пудинги** |
|---|---|
| Используемое сырье | Крупа гречневая, крупа пшенная, крупа рисовая, крупа ячневая, крупа пшеничная, крупа манная, хлопья овсяные, масло сливочное, сахар, соль, изюм, яйцо |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$С |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из макаронных изделий** |
|---|---|
| Используемое сырье | Макаронные изделия, масло сливочное, сыр, сахар, соль, |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из яиц** |
|---|---|
| Используемое сырье | Яйца, молоко, соль, сыр, масло сливочное |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта |

| | |
|---|---|
| показатели | S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$С |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из творога** |
|---|---|
| Используемое сырье | Творог, яйца, молоко, соль, сахар, масло сливочное, масло растительное, сгущенное молоко, изюм |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$С |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной** |
|---|---|
| Используемое сырье | Рыба: треска, горбуша, пикша, минтай, судак; морковь, лук репчатый, зелень, масло растительное, масло сливочное, томатная паста, сахар, соль, лавровый лист, перец |

| | |
|---|---|
| | молотый/горошком, картофель, сыр, мука пшеничная, сухари панировочные, сметана, молоко |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, биточки, фрикадельки)** |
|---|---|
| Используемое сырье | Рыба: треска, горбуша, пикша, минтай, судак; морковь, лук репчатый, зелень, масло растительное, масло сливочное, томатная паста, сахар, соль, перец молотый/горошком, мука пшеничная, сухари панировочные, яйца, хлеб пшеничный |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям |

| | |
|---|---|
| | хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из мясных продуктов отварные, тушеные** |
|---|---|
| Используемое сырье | Говядина, свинина, печень, соль, лавровый лист, перец черный/горошек, лук репчатый, морковь, зелень, масло растительное, масло сливочное, томатная паста, мука пшеничная, огурцы соленые, помидоры свежие, сахар, сметана, яйца |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 1 * $10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из мясной котлетной массы (котлеты, зразы, биточки, фрикадельки, запеканки)** |
|---|---|
| Используемое сырье | Говядина, свинина, соль, лавровый лист, перец черный/горошек, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, молоко, крупа манная, крупа рисовая, хлеб пшеничный, сметана, яйца |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные** |
|---|---|
| Используемое сырье | Курица, индейка, масло растительное, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, томатная паста, масло сливочное, крупа рисовая, соль, сахар, лавровый лист, сметана |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блюда из котлетной массы птицы** |
|---|---|
| Используемое сырье | Курица, индейка, масло растительное, лук репчатый, масло сливочное, крупа рисовая, соль, яйца, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, мука пшеничная |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Соусы** |
|---|---|
| Используемое сырье | Масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, лук репчатый, зелень, соль, лавровый лист, перец черный горошком, кислота лимонная/лимонный сок, яйца, морковь, томатная паста, молоко, сметана, крахмал, сахар |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t = 75-80 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Компоты из свежих плодов и ягод** |
|---|---|
| Используемое сырье | Яблоки, апельсины, клюква, лимонная кислота, сахар, лимоны |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^2$ КОЕ |
| Условия хранения | t = 12-14 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Компоты из сушеных плодов и ягод** |
|---|---|
| Используемое сырье | Сухофрукты, курага, изюм, сахар, лимонная кислота |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 50 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $5 * 10^2$ КОЕ |
| Условия хранения | t = 12-14 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Напитки** |
|---|---|
| Используемое сырье | Чай, какао-порошок, сахар, кофейный напиток, молоко |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^2$ КОЕ |
| Условия хранения | t горячего блюда не ниже 75 $^0$C<br>t холодного блюда не выше 14 $^0$C и не ниже 7 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Блины, оладьи** |
|---|---|
| Используемое сырье | Молоко, мука пшеничная, сахар, дрожжи, яйца, масло сливочное, масло растительное, соль, варенье/джем, сгущенное молоко |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ |
| Условия хранения | t не ниже 65 $^0$C |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Пирожки, булочки, ватрушки из дрожжевого теста с начинками** |
|---|---|
| Используемое сырье | Молоко, мука пшеничная, сахар, дрожжи, яйца, масло сливочное, масло растительное, соль, варенье/джем, сгущенное молоко |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S.Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются в 0,1 г массы продукта<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более $1 * 10^3$ КОЕ<br>Плесени – не более 1 КОЕ/г в 50г продукта<br>Дрожжи – не более 1 КОЕ/г в 50г продукта |
| Срок реализации | 2 часа |

| **Наименование продукции (вид, группа)** | **Кексы** |
|---|---|
| Используемое сырье | Молоко, мука пшеничная, сахар, дрожжи, яйца, масло сливочное, масло растительное, соль, изюм, сахар |
| НТД на продукцию | Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждении образования Санкт – Петербурга – 2008; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 01.09.2026; СП 2.4.2.4283-26 от 01.09.2026-08 СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевой продукции». |
| Органолептические показатели | Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция должны соответствовать НТД на продукцию |
| Микробиологические показатели | БГКП не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>S. Aureus не допускаются в 1,0 г массы продукта<br>Proteus не допускаются<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 г массы продукта<br>КМАФАнМ - в 1г продукта, не более 5 * $10^3$ КОЕ<br>Плесени – не более 1 КОЕ/г в 50г продукта<br>Дрожжи – не более 1 КОЕ/г в 50г продукта |
| Срок реализации | 2 часа |

Приложение 2 – Операционные инструкции

## ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»

| ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ |
|---|
| **Приемка продукции** – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях.<br>**Хранение продукции**– **это** комплекс мероприятий по сохранению **продукции** до реализации.<br>**Сырье — это** продукция, претерпевшая воздействие человека и предназначенная для дальнейшей технологической обработки.<br>**Материалы** - упаковка, инвентарь.<br>**ОКК** – отдел контроля качества |
| **ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** |
| • Материалы, изделия, сырьё спакетированные на плоских и в ящичных поддонах, можно хранить на полочных стеллажах.<br>• Мелкоштучные изделия неправильной формы и без упаковки можно хранить в полочно-клеточных стеллажах с укладкой в ящичные поддоны и без них.<br>• Материалы и изделия, имеющие одинаковые размеры единицы или упаковочного места, размещают на плоском поддоне горизонтальными рядами. Необходимо, чтобы стыковые места нижнего ряда по возможности перекрывались местами верхнего ряда.<br>• При штабельном хранении грузов в ящичных поддонах высота укладки не должна выходить за верхний обрез поддона, должна обеспечивать сохранность тары и изделий от повреждений.<br>• Высота пакетов, предназначенных для хранения в стеллажах, должна обеспечивать свободную установку в межполочное пространство.<br>• Участок приемки должен быть полностью освобожден от продукции и транспортной тары предыдущей поставки, мусора и любых посторонних предметов.<br>• Заведующий производством (кладовщик при наличии) ежедневно должен проверять:<br>➢ температуру и влажность в помещении склада и фиксировать ее записью в журнале «Учета температуры и влажности складских помещений», а также температуру холодильного оборудования и фиксировать ее записью в журнале «Учета температурного режима холодильного оборудования».<br>➢ правильность складирования в стеллажах и штабелях; исправность эл. сети, водопровода, отопления, канализации, вентиляционных установок, наружных водостоков.<br>➢ отсутствие течи в крыше, состояние остекленения на окнах. |

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии общественного питания запрещается принимать:
  - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
  - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
  - непотрошеную птицу;
  - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
  - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
  - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
  - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
  - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
  - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
  - продукцию домашнего изготовления.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Доставленную продукцию разрешается выгружать в зону приемки только при наличии обязательных сопроводительных документов.
- Заведующий производством (при наличии - кладовщик):
  - получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз; проверяет наличие и правильное заполнение товарно-транспортной накладной, которую представляет экспедитор груза, сверяет количество мест, указанных в накладной и фактически доставленное на склад.
  - проверяет соответствие маркировки на первичной и вторичной упаковке, указанной в документах.
  - производит визуальный осмотр груза и делает отметку в товарно-транспортной накладной, если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.
  - делает регистрационные записи на каждое наименование полученного товара в бракеражном журнале.

Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, производят

партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

## ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

- Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции, указанной на упаковке производителя
- При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.
- Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.
- Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.
- Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. На складе хранения сырья не допускается хранение любых веществ и материалов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.
- Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не превышающую указанную производителем пищевой продукции.
- Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.
- Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов.
- Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Категорически запрещается принимать условно годное мясо.
- Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
- Сметану, творог хранят в таре поставщика.
- Масло сливочное хранят в таре производителя.

- Сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя или поставщика, при температуре соответствующей температуре, указанной производителем. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре также соответствующей температуре, указанной производителем.
- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

**ХРАНЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ**

- Для хранения материалов должна быть выделена отдельная зона/кладовая для хранения.
- В этой зоне следует хранить мешки, неиспользуемую посуду, мыло хозяйственное и туалетное, моющее и дезинфицирующие средства, веники, метлы и др.
- Мыло хозяйственное и туалетное, моющие и дезинфицирующие средства, поступающие на склад в таре, складируются на стеллажи.
- Мыло хозяйственное и туалетное, моющие и дезинфицирующие средства должны хранить при температуре и влажности, указанные производителем.
- Такие материалы, как клеенка столовая, шторы, скатерти, необходимо хранить в ящичных плотных, чистых, сухих поддонах, плотно закрытых бумагой, с установкой в стеллажи, с защитой от попадания прямых солнечных лучей.
- Средства индивидуальной защиты должны храниться в соответствии с условиями, указанными производителем, в заводской упаковке в ячейках стеллажей.
- Посуду хозяйственную: ведра, бачки для воды, тазы, кастрюли, чашки, кружки, стаканы и др. хранят в заводской упаковке на плоских и ящичных поддонах в ячейках стеллажей.

**ФАКТЫ НЕСООТВЕТСТВИЯ И ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ**

- Если записанное в сопроводительных документах наименование сырья присутствует в нем и

соответствует наименованию в накладной, то сырье может быть принято. Если наименование другое, то сырье не подлежит приемке. Если наименование входящего сырья неполное или вызывает сомнение, заведующий производством должен немедленно известить об этом своего непосредственного руководителя, который далее принимает решение о приемке или возврате данного сырья.

- При обнаружении каких-либо повреждений или значительных загрязнений любые действия с поступившими сырьем и материалами приостанавливаются, заведующий производством уведомляет своего непосредственного руководителя.
- При обнаружении очевидных повреждений упаковки доставленной продукции или иных явных признаков несоответствия приемщик должен незамедлительно поставить в известность об этом своего непосредственного руководителя. Проводится детальная оценка состояния доставленного товара. В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционных материалов поставщику составляется «Акт отбраковки продукции» в двух экземплярах. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику.

## ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции»

| **ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ** |
|---|
| **Бракераж продукции** – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях.<br>**Хранение продукции** – это комплекс мероприятий по сохранению продукции до реализации.<br>**Готовая продукция** — это продукция, полностью прошедшая все стадии технологического процесса, соответствующая действующим стандартам, прошедшая отдел контроля и принятая на склад готовой продукции или реализованная потребителю заказчиком. |
| **БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ** |
| • Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).<br>• Результат бракеража регистрируется в "Журнал бракеража готовой продукции"<br>• Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.<br>• При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. |
| **РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ** |

- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 14 °С.
- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину.
- Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.
- Раздаточный и фасовочный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).
- Не следует оставлять готовые кулинарные изделия, выпечные изделия, приготовленные напитки, в том числе сервированную посуду без присмотра;
- Следует обеспечить защиту продуктов от возможного загрязнения насекомыми, химическим, физическим, микробиологическим фактором или иных неприемлемых веществ при сервировке, хранении и транспортировке.
- При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.
- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 2 ч (включая время их транспортирования).
- Транспортные средства должны быть проверены по следующим показателям:

- Чистота;
- Возможность сортировки различных продуктов от непродовольственных товаров при транспортировке;
- Эффективная защита от загрязнения пылью и парами;
- Защита от дождя и внешней атмосферы с помощью покрытия.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошеная птица.

- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

## ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла, дерева и хрупкого пластика»

| ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ |
| --- |
| • При хранении, приготовлении и транспортировке продукции запрещается использование стекла.<br>• Весь сопутствующий инвентарь, используемый в производственных помещениях состоящий из пластика, дерева, полиэстера или волокна подлежит обязательному осмотру на целостность поверхности и коэффициента износа;<br>• Все светильники искусственного освещения, в том числе в складских помещениях должны иметь защитную арматуру; в случае отсутствия арматуры на светильниках искусственного освещения в модулях, установленных на линии раздачи, при проведении уборки оборудования регулярно осматривать поверхность светильников на предмет целостности и работы;<br>• Стекло на окнах подлежит ежедневному осмотру на целостность.<br>• При использовании технологического оборудования и инвентаря необходим ежедневый контроль в течение всего производственного цикла. |
| **ПОРЯДОК РАБОТЫ** |
| • Заведующий производством, повар, ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на предмет целостности и пригодности к применению.<br>• Заведующий производством осматривает на целостность стекло на окнах. Также подлежит осмотру светильники искусственного освещения, в том числе в складских помещениях.<br>• При обнаружении поломки ламп (бой) или иных стеклянных элементов место обнаружения и окружающая территория минимум 2 кв.м должна быть изолирована; следует убедиться в том, что все частицы разбитого стекла удалены и утилизированы.<br>• При обнаружении трещин, сколов производственный инвентарь, тара собирается в мусорный мешок и выноситься из цеха. На мешок вешают красную бирку и ставят в зону, где находиться бытовой мусор.<br>• При обнаружении трещин или боя на стеклах охлаждаемых прилавков на буфете (холодильных шкафов-витрин) и в окнах применяются действия по **ОИ 004**. |

## ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком»

| ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ |
| --- |
| Процедура описывает действия в случае поломки стекла или пластика:<br>• Столовая посуда (салатники в ХЦ, тарелки из-под горячего блюда в ГЦ, стаканы для напитков в ГЦ);<br>• Лампы и лампочки (люминесцентных, накаливания, галогеновых) от светильников искусственного освещения, расположенных на предприятии общественного питания, в том числе в складских помещениях при производстве и эксплуатации;<br>• Пластиковые гастроемкости ХЦ, МЦ, ГЦ, ОЦ, КЦ;<br>• Столовая посуда в обеденном зале. |
| **ПОРЯДОК РАБОТЫ** |

- Остановка производственного процесса в зоне боя или поломки.
- В случае поломки или боя стекла в производственных помещениях следует убрать персонал из рабочей зоне. Во избежание попадания стекла на обувь и спецодежду сотрудника.
- Сразу обеспечить механическую уборку с помощью промаркированного уборочного инвентаря (сметки и совка).
- Высыпать все измельченное стекло в мусорный пакет, завязать его и поместить в мусорный контейнер с бытовым мусором, повесив на него красную бирку.
- Провести влажную уборку с помощью одноразовой ветоши, которую после уборки также поместить в пакет и утилизировать в мусорный контейнер для стекла.
- Затем следует проверить рабочую зону (производственные столы, стеллажи, оборудование) на предмет мелких частиц стекла.
- При обнаружении мелких частиц повторно очистить рабочую зону.
- О происшествии сообщить непосредственному руководителю.
- При подобном происшествии оформляется акт списания.
- Любая установка нового стекла или схожего по составу материала должна проводиться специалистами, имеющим допуск к работе.
- При обнаружении поломки пластиковой тары, инвентаря, столовой и кухонной посуды, а также сколов или трещин производственный инвентарь, тара, посуда собирается в мусорный мешок и выносится из пищеблока столовой. На мешок вешают красную бирку и ставят в зону, где находиться бытовой мусор.



**ВАЖНО:** Посуду из пластика, без документов, разрешающих контакт с пищевой продукцией, стекла, фарфора, использовать для приготовления или хранения продуктов питания запрещено.

## ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»

| ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ |
|---|
| **Несоответствие** - любое отклонение от установленного требования.<br>**Несоответствующая продукция** - продукция, не удовлетворяющая установленным требованиям (продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях, не соответствующих нормам, указанным в нормативной документации).<br>**Потенциально небезопасная продукция** - продукция, изготовленная в условиях, когда были нарушены критические пределы, установленные для соблюдения определенных допустимых уровней опасности готового продукта.<br>**Критическое** - несоответствие установленным требованиям, которое может нанести вред здоровью потребителя, требующее остановки производства и немедленных корректирующих действий.<br>**Значительное** - несоответствие, влияющее на использование по назначению, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.<br>**Малозначительное** - несоответствие, которое не оказывает существенного влияния на потребительские свойства продукции.<br>**Область несоответствия** - количество несоответствия и значения несоответствующих показателей до определения момента появления данного несоответствия.<br>**Идентификация** - присвоение объекту установленного условного обозначения (идентификатора) с целью выделения его в производственном потоке, исключения возможности непреднамеренного использования его общей массе и облегчения распознавания при необходимости.<br>**Идентификация несоответствующей продукции** - присвоение продукции с несоответствиями определённых меток, маркировки, помещение на выделенное место с целью предотвращения ее непреднамеренного использования.<br>**Переработка** - дополнительная или повторная обработка, а также обработка с ужесточёнными режимами.<br>**Утилизация** - уничтожение продукции с несоответствиями.<br>**Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.<br>**Коррекция**- устранение несоответствия без установления причин его возникновения.<br>**КД** - корректирующее действие.<br>**НС** – несоответствие |
| **ЭТАПЫ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕСООТВЕТСТВИЯ** |

- приемка (сырье/упаковочные материалы);
- хранение (сырье/упаковочные материалы);
- процесс производства (сырье/упаковочные материалы, параметры технологического процесса, полуфабрикаты, готовая продукция);
- хранение и реализация (готовая продукция);

**ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ**

- При обнаружении несоответствия стандартам пищевой безопасности после начала реализации пищевой продукции представитель производства в лице заведующей производством/ шеф - повара должен: остановить реализацию готовой продукции и сообщить о происшествии своему руководителю.
- Незамедлительно следует проинформировать питающихся о необходимости вернуть данное кулинарное / кондитерское изделие, в том числе напитки, с предложением заменить на иное блюдо, отвечающее качеству и безопасности или вернуть деньги.
- Несоответствия определяются на основе негативных отзывов.

**ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ КРИТИЧЕСКОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ**

- немедленно остановить технологический процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- при необходимости сделать достоверную выборку и привести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- утилизировать несоответствующую продукцию.

**ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ**

- немедленно остановить технологический процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать: область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании (переработке) или утилизации продукции

| ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ МАЛОЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ |
|---|
| • сообщить о несоответствии руководителю;<br>• определить область несоответствия;<br>• идентифицировать область несоответствия;<br>• провести коррекцию (при возможности);<br>• при необходимости сделать достоверную выборку и провести исследования;<br>• зарегистрировать несоответствие;<br>• принять решение о дальнейшем использовании продукции. |

## ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве»

| ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ |
|---|
| **Мусор** – картон, пленка, стрейч пленка, использованные в процессе работы, перчатки, бумага, использованные для воды стаканчики и т.п.<br>**Санитарный брак** – продукция, случайно упавшая на пол или загрязненная иным путем.<br>**Бытовой мусор** - мусор из туалетных комнат, комнаты приема пищи.<br>**Пищевые отходы** - продукты питания, полностью или частично утратившие свои первоначальные потребительские свойства в процессе их производства, переработки, употребления или хранения. |
| **УБОРКА МУСОРА И ОТХОДОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ** |
| • На предприятии общественного питания контейнера для мусора и санитарного брака, должны быть закрыты крышками и стоять в утвержденных местах. Внутрь бака должны быть вставлены мешки.<br>• Следует исключить возможность контакта пищевой продукции с мусором, санитарным браком.<br>• Недопустимо случайное использование санитарного брака на производстве.<br>• Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения предприятия. |
| **ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ** |
| • В конце смены работник предприятия осуществляет уборку мусора в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.<br>• В административных и бытовых помещениях, мусор собирается из корзин в мешок, и |

уносится в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.

- Вывоз отходов с территории предприятия осуществляет организация, имеющая лицензию на данный вид деятельность, на основании заключенного договора, после выполненных работ выдаётся акт выполненных работ.



**ВАЖНО:** Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ должны быть:

- четко идентифицированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент;



**ЗАПРЕЩЕНО:**

- Хранить оборудование, средства для чистки, мойки и дезинфекции совместно с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
- Хранить мусор и несъедобные отходы в открытых и не промаркированных контейнерах.
- Допускать контакт мусора и несъедобных отходов при транспортировке с сырьем, обрабатываемой или готовой продукцией.

## ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»

| **ЦЕЛЬ** |
|---|
| Настоящая инструкция устанавливает порядок уборки, протирки тары (упаковки) сырья при передаче сырья на производство в целях обеспечения безопасности готового продукта, производимого в соответствии с утверждёнными стандартами. |
| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ** |
| • Сырье в повреждённой, сильно загрязнённой таре (упаковке) не подлежит использованию в производстве.<br>• Тара (упаковка) обрабатывается перед началом использования в производстве согласно инструкции.<br>• Уборка, протирка тары сырья осуществляется работниками пищеблока. |
| **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ** |

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки.
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

**ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ УБОРКИ ТАРЫ (УПАКОВКИ) СЫРЬЯ И КОНТРОЛЯ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ.**

- При поступлении сырья заведующий производством (кладовщик при наличии) должен проверить целостность и чистоту упаковки.
- Перед передачей со склада на производство заведующий производством (кладовщик) производит влажную протирку тары сырья в цехе вторичной обработке овощей (при его отсутствии в овощном или сыром цехе):
  - поверхность очищают от загрязнений;
  - производят протирку в специально отведенной производственной ванне, либо в специально отведенной емкости влажной тряпкой, предварительно смоченной и выжатой в приготовленном дезинфицирующем растворе в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**;
  - поверхности тары протирают влажной тряпкой, предварительно смоченной и выжатой в тёплой чистой воде, затем обтираются чистой ветошью насухо.
- При приёме на производство сырья заведующий производством/шеф-повар должен проверить целостность и чистоту упаковки.



**ЗАПРЕЩЕНО:**

Заносить транспортную тару в цеха без санитарной обработки, отпускать и перевозить готовую продукцию в транспортной таре, не отвечающей требованиям санитарных правил.

## ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»

**ЦЕЛЬ**

Уборка и мойка технологического оборудования должны выполняться ежесменно, по окончании работы, при переходе на другой ассортимент продукции.

**ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ**

- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках.
- Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки.
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

**ПОРЯДОК РАБОТ**

Заведующая производством в конце смены выдает рабочие растворы сотрудникам, осуществляющим мойку и дезинфекцию технологического оборудования.

**Немеханическое/нейтральное оборудование (производственные столы, стеллажи и т.д.) подвергаются уборке и мойке после каждой смены.**

- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства в соответствии с его инструкцией;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

**Мойку и дезинфекцию механического оборудования проводят в следующем порядке:**

- разборка и тщательная механическая очистка;
- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства в соответствии с его инструкцией;
- промывание теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению;
- 3-х кратное ополаскивание горячей водой (t 60-75°С).

**Мойку и дезинфекцию теплового оборудования проводят в следующем порядке:**

- необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети;

- дождаться охлаждения оборудования;
- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства в соответствии с его инструкцией;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 3545°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

**Мойку и дезинфекцию холодильного оборудования проводят в следующем порядке:**

- необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети.
- дождаться разморозки оборудования
- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства в соответствии с его инструкцией;
- промывание теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

**КОНТРОЛЬ**

- По окончании мойки заведующий производством визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на поверхности оборудования.
- При соответствии мойки оборудования вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает оборудование к работе.
- Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на поверхности оборудования) оборудование должно быть отправлено на повторную мойку.

## ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Мытье кухонной посуды и инвентаря проводится ежедневно (с периодичностью не менее 1 раза в смену).

| Необходимый инвентарь | Средства индивидуальной защиты: |
|---|---|
| • ветошь для мытья посуды<br>• щетки для мытья посуды | • санитарная одежда<br>• перчатки защитные |

| | |
|---|---|
| **ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ** | |
| • Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках.<br>• Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».** | |
| **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ** | |
| • При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,<br>• Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.<br>**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом. | |
| **ПОРЯДОК РАБОТ** | |
| Мытье кухонной посуды, тары и инвентаря производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:<br>• механическая очистка от остатков пищи;<br>• мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств в первой секции ванны;<br>• ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 градусов °С во второй секции ванны;<br>• осмотр на целостность посуды, тары и инвентаря.<br>• отбраковка посуды, тары и инвентаря со сколами и трещинами.<br>• складирование на стеллаж для стекания воды и просушки;<br>• несоответствующая посуда и инвентарь утилизируется в соответствии с **ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».** | |
| **КОНТРОЛЬ** | |
| • По окончании мойки заведующий производством визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на кухонной посуде, таре, инвентаре<br>• При соответствии мойки вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает кухонную посуду, тару, инвентарь к работе.<br>• Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов) кухонная посуда, тара и инвентарь должны быть отправлены на повторную мойку. | |

## ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом в группах»

## ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Настоящая инструкция устанавливает порядок мойки столовой посуды, кружек, стаканов и столовых приборов ручным способом.
- Столовую посуду, кружки, стаканы и столовые приборы необходимо мыть сразу же после их использования.
- В помещении моечной столовой посуды и приборов, размещаются специальные столы (место для загрязненной посуды), тара для отходов, ванные, стеллажи для чистой посуды.

| Необходимый инвентарь | Средства индивидуальной защиты: |
|---|---|
| • ветошь для мытья посуды<br>• щетки для мытья посуды | • санитарная одежда<br>• перчатки защитные |

## ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках.
- Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

## ПОРЯДОК РАБОТ

**Столовая посуда моется в следующем порядке**:

- Удаление остатков пищи в емкость с крышкой «Пищевые отходы»;
- Мытьё посуды с добавлением моющих средств (первая ванна) согласно инструкции с температурой воды не ниже 45 °С;
- Мойка путем полного погружения в воде с $t^o$ не ниже 45ºС, с добавление моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по мытью посуды и использованию моющих и дезинфицирующих средств (вторая ванна).
- Ополаскивание горячей проточной водой, с температурой не ниже 65 °С (третья ванна).
- Осмотр на целостность.
- Отбраковка посуды со сколами и трещинами
- Просушивание посуды на специальных полках или решетках.

**Кружки, стаканы моются в следующем порядке:**

- Мойка горячей водой не ниже 45°С с применением моющих и дезинфицирующих средств в первой ванне.

- Ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65°С во второй ванне;
- Осмотр на целостность.
- Отбраковка **посуды** со сколами и трещинами
- Просушивание посуды на специальных полках или решетках.

**Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моются в следующем порядке:**

- Мойка с добавлением разрешённых моющих и дезинфицирующих средств при температуре не ниже $45^0$С;
- Ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С;
- Столовые приборы после мытья и ополаскивания подвергаются прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 минут.
- Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

**КОНТРОЛЬ**

- По окончании мойки заведующий производством визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков пищи, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на посуде.
- При соответствии мойки столовой посуды и столовых приборов вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает посуду к использованию.
- Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков пищи, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на столовой посуде и приборах) столовая посуда и приборы должны быть отправлены на повторную мойку.

## ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Перед началом работы смести мусор с поддонов и под поддонами с сырьем, пустые поддоны поднять вертикально, освободить площади для уборки.
- Картон, посторонние предметы, ломаные паллеты и другой бытовой мусор – выбрасываются;
- Убрать осыпающуюся штукатурку, паутину на потолке и во всех углах, следы грибковых отложений на стенах.
- Навести порядок во всех столах, шкафах.
- Провести генеральную уборку всех помещений производства.

- Провести мойку и дезинфекционную обработку всех поверхностей. Средство выбрать по **ОИ 021**.
- На весь товар, имеющийся в наличии (в том числе на моющие средства) иметь ярлыки, накладные. Привести накладные в порядок. Разложить аккуратно по датам.
- Обновить операционные инструкции (и знать их содержание).
- Для мытья посуды использовать только ветошь и щетки. Для моечных ванн иметь резиновые или пластиковые пробки.

**ПОРЯДОК РАБОТ**

| **Наименование оборудования/ помещений** | **Основные этапы работ** | **Кто делает** | **Кто проверяет** |
|---|---|---|---|
| Шкафы для инвентаря, стеллажи, рабочие столы, рабочий инвентарь | • Навести порядок<br>• Мыть, дезинфицировать столы, оборудование, инвентарь | Работники пищеблока | Заведующий производством/ повар |
| Пожарные щиты | • Убрать грязь<br>• Мыть | Работники пищеблока | Заведующий производством/ повар |
| Раковины, мойки унитазы | • Очистка<br>• Мойка раствором с дезинфицирующим эффектом | Работники пищеблока | Заведующий производством/ повар |
| Лестницы, полы, стены, подоконники (все помещения) | • Очистка<br>• Мойка раствором с дезинфицирующим эффектом | Работники пищеблока | Заведующий производством/ повар |
| Оборудование технологическое | • Обесточивание от сети<br>• Механическая чистка – сметки, щетки;<br>• Мыть с применением моющего средства;<br>• Дезинфицировать;<br>• Промыть теплой водой, просушить обтирочной чистой тканью. | Работники пищеблока | Заведующий производством/ повар |

# ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Уборка туалета проводится ежедневно, (периодичностью не менее 1 раза в смену).
- Двери и ручки дверей моют моющим средством и дезинфицируют рабочим раствором дезинфицирующего средства.
- Рабочий раствор выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

**ПОРЯДОК РАБОТ**

| **Необходимый инвентарь** | **Средства индивидуальной защиты:** |
|---|---|
| • ведро с маркировкой «Для пола туалета»<br>• швабра с маркировкой «Для пола туалета»<br>• ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор туалет»<br>• тряпки для стен<br>• ветошь для мытья раковины<br>• ёршик для мытья унитазов | • спецодежда<br>• перчатки защитные |

- В первую очередь моются стены, затем двери и ручки дверей.
- После мытья дезинфицируют, по окончанию дезинфекции промывают водой.
- Затем проводят уборку унитазов и раковин, используя одно из чистящих средств.
- В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства.
- После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.

| **Наименование объектов** | **Периодичность** | **Моющее средство** | **Дез.средство** | **Чистящее средство** |
|---|---|---|---|---|
| Стены | По мере загрязнения | Прогресс/Effect ВИТА 202, «НИКА Универсал», «НИКА СУПЕР», либо другое разрешенное средство | Алмадез-Хлор | |
| Двери и ручки дверей | Мыть и дезинфицировать ежедневно | Прогресс/Effect ВИТА 202, «НИКА Универсал», «НИКА | Алмадез-Хлор | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | СУПЕР», либо другое разрешенное средство | | |
| Пол | Мыть не реже чем 2 раза | Прогресс/Effect ВИТА 202, «НИКА Универсал», «НИКА СУПЕР», либо другое разрешенное средство | Алмадез-Хлор | |
| Раковины | Мыть не реже чем 2 раза в день | - | Алмадез-Хлор | Синергетик, либо другое разрешенное средство |
| Унитазы | Мыть ежедневно | | Алмадез-Хлор | |

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

## ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Уборка производственных и складских помещений проводится ежедневно.
- Двери и ручки дверей, стол, холодильник моют моющим средством, а затем дезинфицируют.
- Рабочие растворы готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

**ПОРЯДОК РАБОТ**

| Необходимый инвентарь | Средства индивидуальной защиты |
|---|---|
| • ведро с маркировкой «Для пола», «Для оборудования», «Для столов»;<br>• швабра с маркировкой «Для пола»<br>• ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор»<br>• тряпки для стен, окон и подоконников | • спецодежда<br>• перчатки защитные |

| | |
|---|---|
| • тряпка для столов<br>• тряпка для пола<br>• тряпка для мытья раковины | |

• В первую очередь моются столы, стеллажи, холодильники, оборудование, затем стены, подоконники, затем, двери и ручки дверей.

• После мойки проводят дезинфекцию. По окончанию дезинфекции промывают водой.

• Затем проводят уборку раковин, моек используя одно из чистящих средств.

• В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства.

• После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.

| **Наименование объектов** | **Периодичность** | **Моющее средство** | **Дезинф-е средство** | **Чистящее средство** |
|---|---|---|---|---|
| Технологическое механическое, тепловое, нейтральное оборудование | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену | Разрешенное моющее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | Разрешенное дезинфицирующее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | |
| Пол | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день | Разрешенное моющее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | Разрешенное дезинфицирующее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | |
| Стены, подоконники | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. | Разрешенное моющее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | Разрешенное дезинфицирующее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Двери и ручки дверей | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день. | Разрешенное моющее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | Разрешенное дезинфицирующее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | |
| Холодильное оборудование | По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц | Разрешенное моющее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | Разрешенное дезинфицирующее средство, согласно инструкции изготовителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. | |

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

## ОИ 014 «Порядок мытья рук»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Обработка рук производится каждый раз:
  - при входе на производство;
  - после посещения туалета;
  - после контакта с грязными предметами;
  - перед началом любого обращения с пищевой продукцией.
- Мытьё рук производится жидким мылом. На участках, где предусмотрена дезинфекция рук, после мытья и высушивания рук, продезинфицируйте их специальным дезинфицирующим раствором.

**ПОРЯДОК РАБОТ**




- смочить руки теплой водой,
- нанести небольшое количество (1 дозу, 3 мл) жидкого мыла на кожу рук
- тщательно обработать полученной пеной руки согласно рис., каждая позиция - 15-20 сек.
- промыть руки чистой проточной водой.
- высушить руки одноразовой бумажной салфеткой или бумажным рулонным полотенцем.
- использованной салфеткой закрыть краны с водой.
- использованную салфетку поместить в мусорное ведро.
- использовать антисептик. На кисти рук наносят не менее 3 мл. средства, втирают до полного высыхания, но не менее 30 сек., обращая особое внимание на тщательность обработки ногтевых лож и межпальцевых пространств.

## ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»

| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ** | |
|---|---|
| • Уборочный инвентарь (швабры, ведра) должен быть промаркирован (закреплен за каждым производственным, подсобным и складским помещением) и использоваться для уборки соответствующих помещений согласно маркировке.<br>• По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.<br>• Рабочие растворы выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».** | |
| **ПОРЯДОК РАБОТ** | |
| **Необходимый инвентарь** | **Средства индивидуальной защиты** |

| | |
|---|---|
| • Ветошь/салфетка для мытья инвентаря<br>• Маркированные ёмкости, ведра для обработки уборочного инвентаря | • спецодежда<br>• перчатки защитные |

• Приготовить растворы для замачивания согласно инструкции дезинфицирующего средства.

• При обработке можно добавить в рабочий раствор моющего средства той концентрации, которая указана в инструкции по применению данного средства.

• Замочить швабры и ветошь в ведрах с соответствующей маркировкой.

• Затем промыть проточной водой из шланга над трапом и просушить.

• Хранить в специально отведенном месте в чистом виде. Швабры хранятся в подвешенном состоянии.

• Уборочный инвентарь для туалета должен иметь сигнальную (красную) маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря (т.е. в туалете).

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

• При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,

• Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

## ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

• Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов проводится ежедневно (после смены).

• Рабочие растворы выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

**ПОРЯДОК РАБОТ**

| Необходимый инвентарь | Средства индивидуальной защиты |
|---|---|
| • Ведро с маркировкой «Для ветоши»; | • спецодежда<br>• перчатки защитные |

• **ЩЕТКИ** для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют в растворе дезинфицирующего средства согласно его инструкции, прополаскивают в проточную воду, просушивают и хранят в специальной таре.

• **ВЕТОШЬ** использованную собирают в специальную емкость для замачивания ветоши, замачивают в растворе дезинфицирующего средства согласно инструкции по его применению

при температуре не ниже 45 градусов на 30 минут. Затем прополаскивают, просушивают и хранят в емкости «ЧИСТАЯ ВЕТОШЬ».

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:** при попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

**КОНТРОЛЬ**

- Проверять качество обработки.
- На ветоши и щетках не должно быть остатков пищи, видимых загрязнений, жировых пятен.
- Если обнаружится, что ветошь и щетки плохо обработаны или на их поверхности имеются мелкие частицы пищи, следует повторить обработку.

## ОИ 017 «Обработка яиц»

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Яйца с поврежденной скорлупой не подвергаются санитарной обработке и не используются.
- Предназначенные для обработки яйца просматривают, удаляя яйца с поврежденной скорлупой и присохшие в емкости для технического брака.

**ПОРЯДОК РАБОТ**

- Отделить технический брак.
- Яйца установить на решетки или сложить в тару для промывки.
  - замачивание яиц в 2% р-ре Ника-2 до полного погружения при температуре не ниже 50°С в течение 5-7 мин (200 мл «Ника -2» на 9800 мл воды).
  - ополаскивание проточной водой при температуре 18-30°С до полного отмывания дезинфектанта не менее 5 минут.
  - сложить в ёмкость «Чистое яйцо»
  - после обработки яиц перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их р-ром разрешенного дезинфицирующего средства.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2%-ГО РАБОЧЕГО РАСТВОРА «НИКА»**

- Для приготовления **10л** рабочего раствора смешать 200 мл средства с 9,8 л воды.

Рабочий раствор используется однократно

## ОИ 018 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов»

| ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ |
| --- |
| Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок, салатов без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% р-ре уксусной кислоты или 10% р-ре поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде.<br>**Необходимый инвентарь** - Промаркированные емкости |
| **ПОРЯДОК РАБОТ** |
| • В промаркированной емкости для мытья зелени развести уксус с концентрацией раствора 3% или развести поваренную соль, концентрацией 10%.<br>• Сырые овощи/зелень промыть в проточной воде и положить в емкость для замачивания зелени на 10 мин.<br>• После замачивания овощи/зелень промыть проточной водой в дуршлаге.<br>• После ополаскивания и стекания воды чистую зелень переложить в емкость с соответствующей маркировкой |

## ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»

| ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ |
| --- |
| • Все помещения пищеблока должны постоянно содержаться в чистоте;<br>• Все проемы должны быть в теплое время года защищены сеткой от мух и других насекомых или оборудованы инсекторами;<br>• Складские и производственные помещения должны содержаться в чистоте и порядке, согласно санитарным правилам. Стены и полы помещений необходимо содержать в исправном санитарно-техническом состоянии во избежание попадания посторонних предметов в продукцию;<br>• Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов.<br>**Запрещается в производственных цехах, сырьевых складах**: |

- Носить наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги, клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию.
- Курение;
- Нахождение без спецодежды, шапочки и сменной обуви;
- Хранение на рабочих местах посторонних предметов, продуктов питания, а также принятие пищи;
- Хранение стеклянной посуды;
- Жевать жевательную резинку.
- Использование стеклянной упаковки, тары для дозировки, развешивания сырья.
- Использование оборудования с нарушенной целостностью, с целью предотвращения попадания инородных тел в сырьё или продукцию.
- Применение в качестве временных решений таких подручных устройств, как проволока, веревки, поврежденные крышки, картон, скотч, которые могут создавать опасность для сырья или продукции.
- Использование ведер не по назначению, если оно не определено в виде надписи на объекте.
- Использование поврежденных щеток и скребков с поврежденными ручками, рабочими поверхностями и т.п.
- Использование поврежденных поддонов, столовой и кухонной посуды.
- Использование канцелярских кнопок в производственных зонах, кроме рабочих кабинетов.
- Располагать концы шлангов непосредственно на напольном покрытии.
- Наносить новый слой краски на незачищенные поверхности.

**ПОРЯДОК ПРОХОДА НА ТЕРРИТОРИЮ И В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА**

- Сотрудники проходят на предприятие по постоянным пропускам.
- Лица, не имеющие отношения к работе, не должны находиться на территории пищеблока.
- Посещение пищеблока посторонними не допускается только в сопровождении административно-технического персонала.
- В нерабочее время все двери должны быть закрыты на замок.

**ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ**

Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводятся регулярно, по договору, силами специально подготовленного специалиста подрядной организации.

**ПРИЕМКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ**

- Не допускается прием сырья, упаковочных и вспомогательных материалов в случае несоответствия санитарного состояния автотранспорта, повреждения товара, ненадлежащего внешнего вида (грязный, запыленный) или запаха, в случаях, если упаковка намокла или нарушена её целостность.

- При выявлении хранящегося сырья с нарушенной целостностью упаковки, заведующему производством необходимо обратиться к своему непосредственному руководителю.
- Запрещается хранение на складе сырья стеклянной посуды.
- Просыпки сырья подлежат уничтожению.
- Ответственность за выполнение правил приемки и хранения сырья возлагается на заведующего производством, либо кладовщика, если таковой имеется.

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА**

- Запрещается использовать в производстве упавшее на пол сырье.
- Скребки и сметки следует хранить в специально отведенном месте. Использование для уборки в производстве не прошитых волосяных сметок и щеток не разрешается.
- После заточки топоров, тесаков, ножей, инструмент необходимо обработать и осмотреть на наличие посторонних включений.
- По окончании смены работник обязан произвести полную уборку рабочего места.
- При обнаружении посторонних предметов в сырье или готовой продукции, сырье или готовую продукцию задерживают и немедленно сообщают заведующему пищеблоком для принятия мер.
- Кухонные работники с бинтовыми повязками на руках, занятые в технологическом процессе, не допускаются к работе.
- Выдаваемый в пользование работникам мелкий инвентарь подлежит учету.
- Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

**ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТ**

- На предприятии общественного питания должна быть установлена маркировка инвентаря для каждого участка и места, где этот инвентарь должен использоваться и храниться.
- Инвентарь по мере его износа или нарушения целостности должен заменяться другим. Ответственность за наличие и состояние рабочего инвентаря возлагается на заведующего производством.
- Вся стеклянная электроосветительная арматура в цехах должна быть обеспечена предохраняющими устройствами.
- Электролампы во всех производственных цехах, а также в бытовых помещениях и складах должны быть в плафонах. На предприятии общественного питания должен вестись учет электроламп, плафонов.

**РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

- Готовая продукция должна храниться и реализовываться в соответствии с действующими нормативными требованиями

## ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»

| Вид средства | Назначение средства | Применение |
|---|---|---|
| Жидкое мыло | Для мойки и дезинфекции рук | Нанести на влажную кожу, хорошо вспенить и смыть водой |
| Дезинфицирующее средство | Для обработки технологического оборудования, столов, ветоши, посуды, уборочного инвентаря, поверхностей, бытовых и производственных помещений пищеблока, обеденного зала. Для чистки и дезинфекции санитарно-технического оборудования. | Для ежедневных и генеральных уборок, замачивания посуды, обработки поверхностей. Используется в соответствии с инструкцией производителя и внутренними инструкциями, разработанными предприятием для каждого вида работ. |
| Средство для | Обеззараживания яиц. | Обеззараживание яиц специальным средством происходит в соответствии с инструкцией производителя средства и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. |
| Моющее средство | Для мытья посуды ручным способом, обработки технологического оборудования, столов, ветоши, посуды, уборочного инвентаря, поверхностей, бытовых и производственных помещений пищеблока, обеденного зала. | Моющее средство готовятся и используются соответствии с инструкцией производителя средства и внутренними инструкциями, разработанными предприятием для каждого вида работ. |

| Вид средства | Назначение средства | Применение |
|---|---|---|
| Моющее средство для посудомоечных машин | Для мытья посуды в посудомоечных машинах. | Используются соответствии с инструкцией производителя средства и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. |
| Моющее средство сильного действия | Для мойки и чистки сантехнических изделий | Используются соответствии с инструкцией производителя средства и внутренними инструкциями, разработанными предприятием. |

## ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности»

| ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ |
| --- |
| • Предприятие должно быть оснащено необходимым технологическим инвентарем и холодильным оборудованием.<br>• Расстановка технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.<br>• Производственное оборудование, инвентарь, тара и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.<br>• Хранение скоропортящихся пищевых продуктов должно происходить в холодильных камерах и/или морозильными ларями и/или холодильными установками и др.<br>• Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.<br>• Разделочные доски для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из пищевой пластмассы или дерева с гладкой поверхностью, без трещин.<br>• Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих цехах на специально отведенных местах, держателях.<br>• Все холодильные установки на предприятии общественного питания должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.<br>• На складе должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т.ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.д. Контроль за относительной влажностью воздуха производится ежедневно с помощью психрометра или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в «Журнал учета температуры и влажности складских помещений».<br>• Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.<br>• Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает заведующий производством.<br>• Для сбора отходов и мусора в помещениях пищеблоков должны быть металлические или |

пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончанию работы должны промываться моющими средствами (**ОИ 021**), затем ополаскиваться горячей водой.

- Уборочный инвентарь для производственных, складских помещений, обеденного зала (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться раздельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах. Уборочный инвентарь должен иметь сигнальную маркировку, хранится отдельно от остального уборочного инвентаря (непосредственно в помещении туалета).
- Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых витрин, буфетов, линии раздачи должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

## ОИ 022 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»

| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ** |
|---|
| • Обеспечить приготовление безопасной, качественной отвечающей всем вкусовым потребностям человека готовой кулинарной продукции, выпечных изделий, напитков собственного приготовления, десертов, при этом уменьшить факторы риска при приготовлении продукции.<br>• Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. |
| **ПОРЯДОК РАБОТЫ** |
| • На предприятии общественного питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.<br>• При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.<br>• Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, |

подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

- Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
- Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
- Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания и инструкцией **ОИ 026 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».**
- Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
- Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.
- Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
- Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
- Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с

длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С.

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- Быстрозамороженную продукцию допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- Не допускается реализация быстрозамороженной продукции после установленного производителем продукции срока годности.
- При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

➢ при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

➢ порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

➢ при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

➢ при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

➢ масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

➢ яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

➢ яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

➢ омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты -

в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.
- Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.
- Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

## ОИ 023 «Личная гигиена»

| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ** |
|---|
| Любой сотрудник может стать источником загрязнения продукта: нити материи, волосы, украшения, мелкие предметы могут попасть в продукт. Во избежание этого, следует выполнять следующие правила. |
| **ПРАВИЛА** |
| • Сотруднику необходимо сообщать руководителю обо всех инфекциях, недомоганиях, болезненных явлениях и болезнях, особенно желудочно-кишечных расстройствах, наличии фурункулов, нарывов, гнойных ранок. При этом запрещено вступать в контакт с сырьем и продуктом. Повреждения кожных покровов кистей рук (царапины, порезы, мозоли) должны быть заклеены медицинским лейкопластырем, а сверху на руки должны быть надеты защитные |

перчатки, вне зависимости от участка производства. Если перчатки не закрывают заклеенный лейкопластырем участок руки, то обязательно на руки надевают нарукавники.

- Лекарства для оказания первой медицинской помощи сотрудник может получить непосредственно на предприятии общественного питания. Если работнику необходим приём лекарств, при хронических (неинфекционных) заболеваниях, хранить их следует только в закрытом индивидуальном шкафчике, недопустимо оставлять без присмотра и/или вносить их в производственные помещения.
- Сотрудник, работающий с пищевой продукцией, должен быть одет в чистую, неповрежденную санитарную одежду и использовать головной убор, полностью закрывающий волосы, использование заколок, невидимок поверх головного убора не допускается.

Санитарная одежда сотрудников пищеблока хранится в индивидуальных шкафчиках замена осуществляется ежесменно.

- При пользовании туалетами санитарную одежду необходимо снимать. Категорически запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду. По возвращении в производственный цех обязательно нужно вымыть руки с мылом и только потом надеть санитарную одежду.
- Без сменной обуви сотрудники в производственные помещения не допускаются, обувь должна быть закрытая, с фиксацией пятки, сделана из неабсорбирующих материалов, чистая и находиться в надлежащем состоянии.
- Для посетителей предприятия допускается при посещении пищеблока использование бахил.
- Сотрудники обязаны поддерживать чистоту на своем рабочем месте во время работы и при уходе с рабочего места, когда сдают своё рабочее место коллегам по работе.
- Сотрудники производства поддерживают максимально возможную чистоту рук и ногтей. Ногти должны быть коротко подстрижены, без покрытия. Руки необходимо мыть в соответствии с **ОИ 014 «Порядок мытья рук»:**
  - ✓ перед началом любого обращения с пищевой продукцией;
  - ✓ при входе на производство;
  - ✓ после посещения туалета;
  - ✓ после контакта с грязными предметами.
- Прием пищи и напитков следует осуществлять в зоне приёма пищи.

**Запрещено:**

- Ношение мобильного телефона в производственных цехах;
- Пользование портативными плеерами и наушниками;
- Употребление и хранение пищи на рабочих местах;
- Носить в производственных цехах наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги,

клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию;

- Ношение искусственных накладных ногтей и накладных ресниц;
- Посещение производственных зон без санитарной одежды;
- Изменение установленного фасона санитарной одежды;
- Ношение расстегнутого или частично расстегнутого халата, куртки;
- Использование в одежде булавок;
- Жевание жевательной резинки в производственном цехе.

## ОИ 024 «Дефростация птицы/мяса/рыбы»

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Дефростация** – процесс размораживания пищевых продуктов.

**ПТИЦА**

**ДЕФРОСТАЦИЯ**

- Птица поступает замороженная в потрошеном виде, а также разделанная на части.
- Мороженую птицу размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв с нее упаковку:
  - в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 10-18 часов, в зависимости от веса птицы.
  - на участке мясного-рыбного цеха в ёмкости «ДЛЯ ПТИЦЫ» или на на производственном столе, уложенную в один ряд без соприкосновения, при температуре 17-20°С, в течении 5-12 часов в зависимости от веса птицы.

**Важно**: Температура в толще мышц мяса птицы должно быть не выше 4°С

**Запрещено:** Размораживание мяса возле плиты или в воде;

Повторное замораживание дефростированного мяса.

- Размороженные тушки птицы тщательно промыть холодной водой и уложить разрезом вниз для стекания воды.

**Важно:** Сырую птицу обрабатывают на отдельных досках с маркировкой «Птица».

**МЯСО**

**ДЕФРОСТАЦИЯ**

- Мясо поступает замороженное в блоках.
- Мороженое мясо размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв

с него упаковку:

- ✓ в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 12-24 часов, в зависимости от веса куска.
- ✓ на участке мясного цеха в ёмкости, при температуре 17-20°С, в течении 7-12 часов в зависимости от веса куска.

- Субпродукты (печень) дефростируют на воздухе или в воде.

**Важно**: Температура в толще мышц мяса должно быть не выше 4°С

**Запрещено**: Размораживание мяса возле плиты или в воде;

Повторное замораживание дефростированного мяса.

**Важно**: Сырое мясо обрабатывают на отдельных досках с маркировкой «Сырое мясо».

**РЫБА**

**ДЕФРОСТАЦИЯ**

Мороженую рыбу подвергают дефростации двумя способами, предварительно сняв с нее упаковку:

- В воздушной среде:
- в холодильной камере с надписью «РЫБА СЫРАЯ», в ёмкости для рыбы при температуре от 0 до 6 °С в течение 10-18 часов, в зависимости от веса рыбы.
- на участке мясного-рыбного цеха в ёмкости для рыбы, при температуре не выше 18°С, в течении 5-12 часов в зависимости от веса рыбы.
- при температуре плюс 12ºС±2ºС до температуры в толще мышц -1°С.
- В воде:

Вода должна быть температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л.

Размораживание считается законченным, когда температура в толще тела рыбы достигает минус 4ºС -1ºС или до распадения блока на отдельные экземпляры.

Филе размораживают только на воздухе до достижения температуры в толще мяса рыбы минус 2 - 0ºС.

**Нельзя** размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

**Важно**: Температура в толще мышц мяса птицы должно быть не выше 4°С

# ОИ 026 «Отбор суточных проб»

| ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ |
| --- |
| • В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.<br>• Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).<br>• Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством. |
| **ПОРЯДОК РАБОТЫ** |
| • Холодные блюда, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г.<br>• Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).<br>• Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками**),** в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.<br>• Банки сразу закрываются крышками (прокипяченными),<br>• Маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора);<br>• Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты и времени отбора и наименования блюда (например: завтрак 9 час.12.02.2015)<br>• Банки с пробами помещают в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике).<br>• Суточные пробы хранятся не менее 48 часов после изготовления блюда при температуре +2 - +6$^0$С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для готовой продукции. Хранение пищи при пониженной температуре в холодильнике необходимо, чтобы сапрофитная микрофлора, размножившись, не уничтожила патогенных микроорганизмов.<br>• Пробы заменяются по мере поступления очередных порций через 48 часов - в завтрак, обед. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут |

Приложение 3 - Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

**Таблица 1. Личная гигиена персонала (Перечень медицинских обследований, которые должны пройти работники предприятия)**

| **Наименование медицинских обследований** | **Периодичность контроля** |
|---|---|
| Флюорография | 1 раз в 12 месяцев |
| Дерматовенеролог | 1 раз в 12 месяцев |
| Кровь на брюшной тиф РНГА | При поступлении на работу |
| Кишечная группа | При поступлении на работу |
| Энтеробиоз | 1 раз в 12 месяцев |
| Яйца глист и энтеробиоз | При поступлении на работу, далее 1 раз в 12 месяцев |
| Стафилококк | При поступлении на работу |
| Гинеколог | 1 раз в 12 месяцев |
| Психиатр - нарколог | 1 раз в 12 месяцев |
| Терапевт | 1 раз в 12 месяцев |
| Отоларинголог | 1 раз в 12 месяцев |
| Стоматолог | 1 раз в 12 месяцев |
| Невролог | 1 раз в 12 месяцев |
| Профпатолог | 1 раз в 12 месяцев |
| Прививка от дифтерии | По плану |
| Прививка от гепатитов А и В | По плану |
| Прививка от кори | По плану |
| Прививка от дизентерии | По плану |
| Гигиеническое обучение | 1 раз в 1 год |

**Таблица 2. Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля**

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | **Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала** | | | | | | |
| 1.1 | Забор образцов с объектов производственного окружения | Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь | Цеха | - БГКП; | В соответствии с программой производственного контроля | МР 4.2.0220-20 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |
| 1.2 | Проведение лабораторных исследований питьевой воды | Вода питьевая | Централизованная система водоснабжения | Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность | В соответствии с программой производственного контроля | СанПиН 2.1.3684-21 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |
| | | | | Физико – химические показатели Водородный показатель (pH), железо | В соответствии с программой производственного контроля | | |
| | | | | Микробиологические показатели: | В соответствии с программой | | |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -Общее микробное число;<br>-Общие колиформные бактерии;<br>-Термотолерантные колиформные бактерии;<br>-Споры сульфитредуцирую щих клостридий. | производственного контроля | | |
| **2** | **Проведение оценки условий труда** | | | | | | |
| 2.1 | Оценка условий труда | Уровень искусственной освещенности | 1 рабочее место на каждом производственном участке | Освещенность | В соответствии с программой производственного контроля | СанПиН 1.2.3685-21 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |
| 2.2. | | Параметры микроклимата | 1 рабочее место на каждом производственном участке | Температура;<br>Движение воздуха;<br>Влажность | В соответствии с программой производственного контроля | СанПиН 1.2.3685-21 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3. | | Определение уровней шума | Оборудование на рабочих местах | Шум и вибрация (локальная и общая) | В соответствии с программой производственного контроля | СанПиН 1.2.3685-21 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |
| **3** | **Контроль технологического процесса** | | | | | | |
| 3.1. | Контроль приемки сырья | Сырь и продукты по заказу | Склад сырья | Органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности | По мере поступления каждую партию | Операционная инструкция | Заведующий производством, кладовщик, санитарный врач (периодический контроль) |
| 3.2. | Контроль хранения сырья и продуктов | Сырье продукты | Склад сырья | - Токсичные элементы;<br>- Микотоксины;<br>- Пестициды;<br>- ГМО;<br>- Радионуклиды | Отбор проб производится по необходимости. | ТР ТС 021/2011 Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 | Санитарный врач, испытательная лаборатория |
| | | | | -КМАФАнМ;<br>-БГКП (колиформы;<br>-Стафилококк;<br>-Протей; | В соответствии с программой производственного контроля | | |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы;<br>-Дрожжи, плесени. | | | |
| | | | | Физические параметры: Температура, влажность помещения | Постоянно | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством, кладовщик |
| 3.3. | Контроль первичной обработки сырья и продукции | Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная тара, жестяная тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара) | Склад, доготовочный цех/участок | Физические показатели: Отсутствие остатков упаковки, личных вещей (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки. | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством, санитарный врач (периодический контроль) |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.4. | Контроль первичной обработки сырья и продукции | Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты) | Мясо-рыбный участок/цех | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством |
| 3.5. | | Сортировка, калибровка (овощи, фрукты) | Овощной цех/участок | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством |
| 3.6. | | Мойка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобобовые, сухофрукты) | Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством |
| 3.7. | | Обработка (свежее яйцо) | Участок обработки яйца | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта (овоскоп) | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | Заведующий производством |
| 3.8. | | Отделение несъедобных и | Горячий цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | малоценных в пищевом отношении частей (мясо, рыба, птица) | | внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, инородных включений | | | |
| 3.9 | Контроль первичной обработки сырья и продукции | Очистка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень Вареное яйцо) | Холодный цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |
| 3.10. | | Процеживание (бульон) | Горячий цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных | каждую партию | СанПин 2.3/2.4.4282-26 ТТК | Заведующий производством |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | включений, костей | | | |
| 3.11 | | Просеивание (сыпучие продукты) | Кондитерский /горячий цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений. | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |
| 3.12 | | Растворение (сахар, соль) | Горячий цех/участок | « « --« « -- « « | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |
| 3.13. | Контроль приготовления кулинарных полуфабрикатов | Взбивание (яйцо) | Горячий цех/участок | Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам, указанным в ТТК, Физические показатели: отсутствие инородных включений. | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |
| 3.14 | | Замес (тесто) | Кондитерский | « « --« « -- « « | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | /горячий цех/участок | | | | производством |
| 3.15 | | Рыбные п\ф<br>Мясные п\ф<br>Овощные п\ф | горячий цех/участок | « « --« « -- « « | каждую партию | « « --« « -- « « | Заведующий производством |
| 3.16 | Контроль приготовления готовой продукции | Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Первые блюда<br>Вторые блюда:<br>-мясные<br>-рыбные<br>-овощные<br>-крупяные<br>-мучные<br>-из творога<br>Гарниры | горячий цех/участок | Микробиологические исследования<br>-КМАФАнМ;<br>-БГКП (колиформы);<br>- E-coli<br>-Стафилококк;<br>-Протей;<br>-Патогенные, в т.ч. сальмонеллы.<br>Физико- химические испытания готовой | В соответствии с программой производственного контроля | ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», | Санитарный врач, испытательная лаборатория<br><br>Санитарный |

| № п/п | Наименование проводимых мероприятий | Наименование образца/ объекта | Точки отбора (контроля) | Наименование показателей | Периодичность контроля | НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. | Ответственный за проведение и контроль |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Сладкие блюда, напитки | | продукции:<br>- достаточность термической обработки;<br>- полнота вложения сырья;<br>- нитраты и нитриты;<br>- соответствие требований НД<br>-органолептические показатели<br>-калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; | В соответствии с программой производственного контроля | СанПин 2.3/2.4.4282-26 | врач, испытательная лаборатория |
| 3.17 | Контроль хранения и реализации готовой продукции | | Линия раздачи | | В соответствии с программой производственного контроля | | |

Согласно графика проводится Анализ готовой продукции. График проведения анализа готовой продукции и перечень методик выполнения измерений прилагаются. Анализ продукции проводится в аттестованной испытательной лаборатории

**Таблица 3. План контроля на предприятии**

| № п/п | Наименование контроля | Периодичность | Ответственный работник |
|---|---|---|---|
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год | Администрация |
| 2 | Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов | Ежедневно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 3 | Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы | Ежедневно | Медработник учреждения, зав. производством. Ответственный по питанию |
| 4 | Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья | Ежедневно | Медработник учреждения, зав. производством. |
| 5 | Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты) | Ежедневно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 6 | Контроль за санитарным состоянием предприятия, текущими и ген. уборками | Еженедельно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 7 | Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Еженедельно | Ответств. по питанию учреждения, |

| № п/п | Наименование контроля | Периодичность | Ответственный работник |
|---|---|---|---|
| | | | Зав.производством |
| 8 | Соответствие рациона питания примерному 2-х недельному меню | Еженедельно | Ответств. по питанию учреждения, Администрация |
| 9 | Поточность производственных процессов | Еженедельно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 10 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Ежедневно | Отв.по питанию, Зав.производством |
| 11 | Контроль за прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции | При каждом завозе партии. Ежедневно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 12 | Контроль за обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений – с ведением журнала контроля | Ежедневно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |
| 13 | Контроль за снятие с реализации продуктов с истекшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию | При выявлении – немедленно. | Зав.производством |
| 14 | Контроль за исправностью холодильного, теплового механического оборудования – с ведением журнала контроля | Ежедневно | Зав.производством |
| 15 | Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами | Не реже 1 раза в год. | Инженер по технике безопасности |
| 16 | Контроль за наличием условий для соблюдения личной гигиены персонала пищеблока | Ежедневно | Зав. производством, санитарный врач периодический контроль |

| № п/п | Наименование контроля | Периодичность | Ответственный работник |
|---|---|---|---|
| 17 | Контроль за вывозом мусора и отходов | В течение года | Зав.производством, |
| 18 | Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров по приказам МЗ №555 от 29.09.89г., №90 от 14.03.96г., Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. N 29н | При поступлении и ежегодно | Администрация, Зав. производством санитарный врач |
| 19 | Контроль за организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказами МЗ РФ от 29.06.2000г. №229 и Роспотребнадзора от 20.05.05г. №402 | При поступлении и ежегодно По плану-графику | Администрация, Зав. производством санитарный врач |
| 20 | Контроль за наличие достаточного количества разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения | Ежедневно | Зав. производством |
| 21 | Контроль за наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии) | 1 раз в год | Администрация и зав.производством, санитарный врач |
| 22 | Контроль за незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях:<br>-аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения;<br>-отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе;<br>-неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или | При необходимости | Зав.производством, санитарный врач |

| № п/п | Наименование контроля | Периодичность | Ответственный работник |
|---|---|---|---|
| | инструментального контроля | | |

Приложение 4 - Формы журналов предприятия

**Форма 1. Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 05.09.25 13:30 | кефир | пакет 1л | 01.09.25 | ООО «..» | ООО «…» | 20л | № …. | соответствует | соответствует 07.09.25 | 06.09.25 – 4л | | |

**Форма 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 05.09.23 8.30 | 8.35<br><br>8.40 | Каша рисовая<br><br>хлеб | Отлично/ 5<br><br>доброкачественный | Разрешено<br><br>разрешено | | 150 гр<br><br>40 гр | |

**Форма 3. Гигиенический журнал**

| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 05.09.25 | Иванов И.И. | повар | Подпись Иванова И.И. | Подпись Иванова И.И. | допущен | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |
| | | | | | | | |

**Форма 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.**

| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в град. С месяц/дни | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | … | 30 |
| | | | | | | | | |

**Форма 5-**

Журнал температурного режима и влажности складских помещений.

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

**Форма 6 - Журнал проведения генеральных уборок**

| Планируемая дата проведения | Наименование дез. средства и концентрация | Фактическая дата проведения | ФИО и подпись исполнителя |
|---|---|---|---|
| | | | |

Приложение 5 - Перечень технологического оборудования

| **Механическое** | **Нейтральное** | **Тепловое** | **Холодильное** |
|---|---|---|---|
| Слайсер | Весы | Плиты электрическая | Холодильники |
| Раскаточная машина | Ванны моечные | Сковорода электрическая | Шкафы холодильные |
| Овощерезка | Раковины | Котлы электрические | Морозильные камеры |
| Миксер планетарный | Стеллажи производственные | Пароконвектомат | |
| Машина протирочно-овощерезательная | Столы производственные | Духовые шкафы | |
| Мясорубка электрическая | Подтоварники | | |
| Картофелечистка | | | |
| Машина кухонная универсальная | | | |
| Машина протирочно-резательная | | | |
| Миксер | | | |
| Тестомес | | | |