

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)**

Волоколамское шоссе, дом 11, Москва, 125080.

тел: (499)750-01-11 (доб. 65-67); e-mail: mgupp@mgupp.ru; http://www.mgupp.ru
ОКПО 02068634; ОГРН 1037739533699; ИНН/КПП 7712029651/774301001

«Утверждаю»

Проректор по научной работе,
д.т.н., профессор

М.П. Шегинин

2021 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по осуществлению производственного контроля в общеобразовательных
организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим
питанием, основанного на принципах ХАССП**

Разработал:
заведующий кафедрой пищевой
безопасности Института
управления и агробизнеса, к.т.н.,
доцент

Е.Д. Горячева

МОСКВА, 2021 г.

Оглавление

1.	Введение	3
2.	Пояснительная записка	4
3.	Содержание методических рекомендаций	8
4.	Определение точек контроля и контролируемых параметров на каждой стадии производства	10
5.	Разработка программы производственного контроля	16
6.	Список использованных источников	24
	Приложение 1. Блок-схема процесса приготовления стейка из говядины (второе горячее блюдо)	25
	Приложение 2. Документированная процедура № 9 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	26

1. Введение

Методические рекомендации охватывают проблемы обеспечения безопасности продуктов питания в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

В основу методологии положены требования Федерального законодательства РФ в пищевой отрасли, в том числе:

- № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов – Часть 2. Общественное питание»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» Роспотребнадзора.

2. Пояснительная записка

Проблема безопасности продуктов питания – сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых, – биохимиков, микробиологов, токсикологов, – так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов исполнительной власти и, наконец, потребителей.

Безопасность продуктов питания должна обеспечиваться на всех этапах создания пищевой продукции: подготовки, приготовления, хранения, транспортирования, реализации, раздачи и т.д.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

В связи с этим первоочередной задачей является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при употреблении детьми небезопасных пищевых продуктов.

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», безопасность пищевой продукции – это состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения. Таким образом, под «безопасностью продуктов питания» следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действия).

Безопасность продуктов для детского питания – это состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Согласно статье 25.1 Федерального закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей, а производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной

пищевой продукции для питания детей».

С продуктами питания в организм ребенка могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья. Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья детей.

В Российской Федерации с учетом международного и отечественного опыта экологии питания медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе для детского питания, регламентируются законами Российской Федерации, а именно: № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов, № 184-ФЗ «О техническом регулировании», № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

С октября 2001 г. в стране действуют СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а с 1 июля 2002 г. введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

С развитием нанотехнологий, микробиологии, генной инженерии и биотехнологии появилось огромное количество новых пищевых добавок и новых пищевых технологий. Кроме того, ряд техногенных катастроф и активное вмешательство человека в жизнь природы обусловили рост загрязнения окружающей среды. Все эти факторы вызвали необходимость создания международного пищевого законодательства, ужесточающего требования к безопасности продуктов питания, и переходу к новой концепции контроля безопасности пищевых продуктов. В качестве такой концепции была принята концепция НАССР (*англ.* Hazard Analysis and Critical Control Points). Эта концепция предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, и максимально гарантирует безопасность продуктов питания без проверки каждой единицы. Разработчики концепции предложили систему, которая позволяет производить продукт таким образом, чтобы практически исключить появление небезопасных факторов, то есть реализует риск-ориентированный подход в оценке и управлении качеством и безопасностью продукции и процессов.

Работы по созданию концепции НАССР как части космической программы США для защиты астронавтов от вспышек заболеваний были начаты в шестидесятые годы прошлого столетия компанией PILLSBURY (The Pillsbury Company – крупнейшее

предприятие по переработке зерна и производству продуктов питания в США) по заказу американского космического агентства NASA.

После десятилетия практического использования концепции HACCP в NASA, в 1971 году она была представлена на первой Американской национальной конференции по защите пищевых продуктов, была одобрена и начала внедряться в пищевой промышленности. В 1973 году концепция HACCP была одобрена Администрацией по пищевым продуктам и медикаментам США (US FDA) и в 1985 году рекомендована Национальной Академией Наук США для использования при контроле микробиологических рисков. В 1993 году Комиссией Кодекс Алиментариус были опубликованы серии руководств (руководящих указаний) по разработке и внедрению системы HACCP. В этом же году Европейским Экономическим Сообществом были приняты Директивы 93/43/ЕЭС «О гигиене пищевых продуктов», предусматривающие обязательное применение систем контроля, основанных на принципах HACCP, при производстве всех продуктов питания, затем процедуры анализа риска были регламентированы в нормативных документах комиссии Codex Alimentarius и в Регламенте (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета Европейского Союза от 28 января 2002 г. «Об установлении общих принципов и предписаний продовольственного законодательства, об учреждении Европейского органа по безопасности продуктов питания».

В 90-е гг. система HACCP стала обязательной к применению в США, Канаде, Австралии, Новой Зеландии, а с 01.01.2006 г. система HACCP стала обязательной к применению в странах ЕС.

В практику российских пищевых предприятий риск-ориентированный подход в оценке и управлении качеством и безопасностью продукции и процессов введен Федеральным законом № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Требования данных законодательных документов нашли свое отражение в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов HACCP» Роспотребнадзора и национальных стандартах: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных

требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов – Часть 2. Общественное питание».

Учитывая значительные изменения в законодательных и нормативных документах, принятых за последние десять лет, возникает необходимость детальной проработки и комплексного освещения различных аспектов, касающихся организации питания в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

Целью данных методических рекомендаций является формирование практических навыков у персонала по осуществлению производственного контроля в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

Использование данных методических рекомендаций позволит персоналу овладеть культурой безопасности и риск-ориентированным мышлением, при которых вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности человека; определять нормативные уровни допустимых негативных воздействий на человека и окружающую среду; идти на оправданный риск при принятии решений; организовывать документооборот на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.

Данные методические рекомендации включают общие сведения и рекомендации по разработке и внедрению документированных процедур, касающихся вопросов санитарии и гигиены в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

3. Содержание методических рекомендаций

Согласно статье 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель (в том числе и организации питания в общеобразовательных организациях) должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены

в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Таким образом, разработка программ производственного контроля и проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля, являются обязательными требованиями для обеспечения безопасности пищевой продукции при оказании услуг по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

На рисунке 1 представлен предлагаемый алгоритм разработки программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

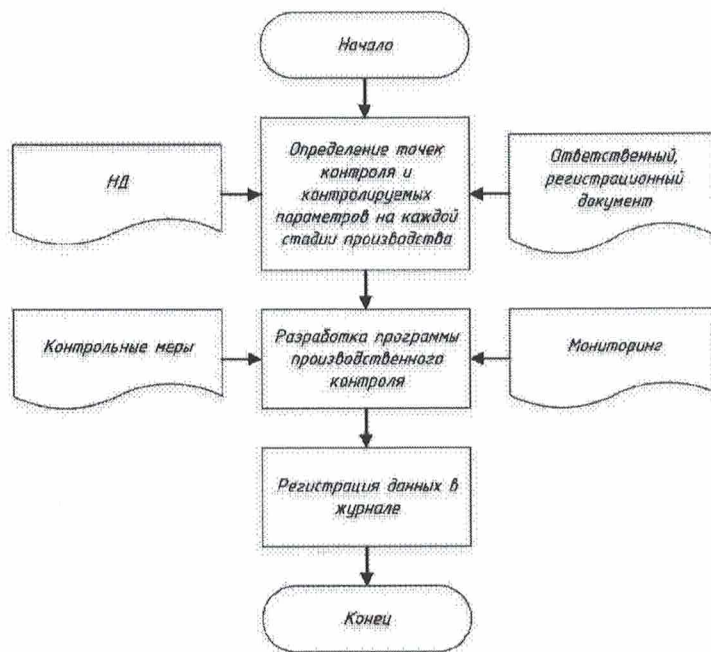


Рисунок 1. Последовательность действий при разработке программы производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

4. Определение точек контроля и контролируемых параметров на каждой стадии производства

Для определения точек контроля и контролируемых параметров должны быть рассмотрены, как минимум, следующие информационные материалы:

- карты приготовления блюд;
- технологические инструкции;
- типовые технологии;
- технические регламенты;
- электронные ресурсы;
- другие источники информации.

По результату анализа перечисленных выше материалов должен быть составлен перечень точек контроля с указанием объекта контроля и контролируемых параметров. Выбранные точки контроля должны быть нанесены на блок-схему процесса.

Например, при изготовлении стейка из говядины в школьной столовой, штатное расписание которой приведено в таблице 1, блок-схема процесса будет иметь вид, представленный в приложении 1. Перечень точек контроля процесса приготовления стейка из говядины приведен в таблице 2.

Таблица 1. Штатное расписание школьной столовой

Наименование должности	Норматив штатной численности
1	2
1. Заведующий производством	1 единица должности на 1 школьную столовую
2. Повар	при односменном режиме работы школы – 2 единицы должности; при 2 – сменном режиме работы школы – 4 единицы должности
3. Буфетчик	1 единица должности на буфет
4. Кладовщик	1 единица должности на школьную столовую (при наличии складского помещения)
5. Мойщик	1 единица должности на 50 посадочных мест
6. Уборщик производственных помещений	1 единица должности на 150 кв. м убираемой площади
7. Грузчик	до 500 чел. обучающихся – 0,5 единицы должности; от 500 чел. до 800 чел. – 1 единица должности; свыше 800 чел. – 1,5 единицы должности
8. Подсобный рабочий	1 единица должности на 530 посадочных мест

Таблица 2. Карта контроля

№ ТК	Наименование ТК	Контролируемый показатель	Значение показателя	Периодичность контроля	Ответственный
1	2	3	4	5	6
ТК 1	Говядина	Органолептические и физико-химические показатели	Согласно ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика – каждая партия	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Раз в месяц или при смене поставщика	Заведующий производством
		Температура в толще мяса	В толще мяса не выше плюс 6 °С	Каждую партию	Повар
		Время хранения	Не более суток	Каждую партию	Повар
ТК 2	Соль	Органолептические и физико-химические показатели	ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика – каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством
		Влажность соли	Не более 75 %	Каждую партию	Заведующий производством
		Время хранения	Не более 3 месяцев	Каждую партию	Заведующий производством
ТК 3	Специи	Органолептические и физико-химические показатели	ГОСТ 29050-91 «Пряности. Персц черный и белый. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика – каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством
		Влажность специй	Не более 75 %	Каждую партию	Заведующий производством
		Время хранения	Не более 3 месяцев	Каждую партию	Заведующий производством
ТК 4	Масло растительное	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	Визуальный контроль и контроль документации от поставщика – каждая партия	Заведующий производством
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Каждые 6 месяцев	Заведующий производством
ТК 5	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-	Раз в смену	Повар

1	2	3	4	5	6
			эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»		
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Повар
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 6	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 7	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и	Раз в месяц	Заведующий производством

1	2	3	4	5	6
		показатели помещения, персонала	требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»		
ТК 8	Приемка, оценка	Температура помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 9	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
ТК 10	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик

1	2	3	4	5	6
			хранения пищевых продуктов»		
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
TK 11	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
TK 12	Хранение	Температура помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Влажность помещения	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Раз в смену	Кладовщик
		Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
TK 13	Мойка стейка	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Выборочный контроль	Заведующий производством

1	2	3	4	5	6
		Температура мяса	более 40 °С	Каждую порцию	Повар
		Время мойки	3...5 с	Каждую порцию	Повар
TK14	Просушка стейка	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с ТР ТС 021/2011	Выборочный контроль	Заведующий производством
TK15	Приправка	Санитарно-гигиенические показатели помещения, персонала	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Раз в месяц	Заведующий производством
		Соотношение соли и специй	В соответствии с технологической инструкцией	Каждую порцию	Повар
TK16	Нагрев	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Температура нагрева	60...90 °С	Каждое блюдо	Повар
		Время нагрева	2...5 мин	Каждое блюдо	Повар
TK17	Обжарка основным способом	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Температура нагрева	80...90 °С	Каждое блюдо	Повар
		Время обжарки	5...7 мин с каждой стороны	Каждое блюдо	Повар
TK18	Оформление	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Повар
		Время выполнения операции	1...3 мин	Каждое блюдо	Повар
TK19	Подача	Органолептические и физико-химические показатели	В соответствии с технологической инструкцией	Каждое блюдо	Буфетчик
		Микробиологические нормативы и гигиенические требования безопасности	В соответствии с технологической инструкцией	Выборочный контроль	Заведующий производством
		Время подачи	Не дольше, чем через 3 минуты после TK18	Каждое блюдо	Буфетчик

5. Разработка программы производственного контроля

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и выполнения санитарных правил должен осуществляться в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием, в соответствии с требованиями СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В таблице 3 приведен пример программ производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

Таблица 3. Программа производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Исполнитель	Контрольная документация	Отчетная документация
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего в столовую сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала	Транспортное средство	1. Наличие специально предназначенного транспортного средства. 2. Санитарное состояние транспорта. 3. Соблюдение условий транспортировки для каждого вида пищевых продуктов	Каждая единица транспорта	Заведующий производством	Визуальный осмотр	Рабочий журнал
		Сырье	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступающего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной	Каждая партия	Заведующий производством	Товарно-транспортная накладная	Журнал учета приходов продовольственного сырья и вспомогательных материалов

1	2	3	4	5	6	7	8
			документации, визуальный контроль за отсутствие признаков порчи продукции. 4. Контроль качества сырья и упаковочных материалов визуально и по физико-химическим показателям			Сертификат соответствия	Журнал входного контроля продовольственного сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала
2	Производственный контроль на этапе хранения сырья, полуфабрикатов и упаковочного материала	Сырье, полуфабрикаты, упаковочные материалы	1. Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и полуфабрикатов. 2. Контроль за соблюдением правил товарного соседства. 3. Контроль за соблюдением условий хранения продукции (температура и относительная влажность воздуха).	Раз в смену	Кладовщик	Визуальный и инструментальный контроль	Журнал контроля производственной среды в складских помещениях
3	Контроль на этапе технологического процесса	Горячие и холодные блюда	4. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации. 5. Контроль за соблюдением точности технологического процесса; 6. Контроль органолептических показателей Лабораторный контроль: — микробиологических показателей безопасности готовых блюд (по выбору) — гигиенических показателей безопасности	Постоянно Постоянно Постоянно	Заведующий производством Повар	 Технологическая инструкция или карта приготовления блюда	 Журнал контроля качества продукции
				Раз в квартал	Заведующий производством	Договор на проведение инспекционного контроля	Журнал контроля качества продукции Протоколы лабораторных исследований
4	Производственный контроль на этапе хранения готовой продукции	Горячие и холодные блюда	Контроль условий хранения готовой продукции. Соблюдение температурно-временного режима и сроков реализации.	Раз в смену	Заведующий производством	Условия и сроки хранения в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03	Журнал контроля на этапе хранения готовой продукции
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудованием	Производственные, складские, подсобные, административно-бытовые помещения	1. Санитарно-техническое состояние помещений. 2. Соблюдение чистоты проведения генеральной уборки и ее качества. 3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. 4. Контроль состояния технологического оборудования. 5. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством	Приказ о проведении санитарных дней. Графики уборки производственных, складских и административных помещений. Графики санитарной обработки оборудования и коммуникаций.	Отметки в соответствующих журналах

1	2	3	4	5	6	7	8
			и дезинфицирующими средствами, наличие запаса средств. 6. Контроль уровня звукового давления.				
6	Контроль состояния производственной и окружающей среды	Производственные помещения. Условия труда на рабочем месте	Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах: 1) Микроклимат: – температура – влажность воздуха 2) Освещенность 3) Контроль уровня звукового давления	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством	Приказ о проведении контроля состояния производственной и окружающей среды	Журнал регистрации параметров микроклимата и уровня освещенности в производственных и складских помещениях
7	Контроль личной гигиены персонала и проведением гигиенического обучения персонала	Производственный персонал	1. Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. 2. Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала. 3. Контроль за наличием достаточного числа чистой санитарной одежды или спецодежды, средства для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи. 4. Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойниковых заболеваний. Опрос на наличия кишечных инфекций. 5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала. 6. Лабораторный контроль по микробиологическим показателям.	Согласно «Программе обязательных предварительных мероприятий»	Заведующий производством Медработник	Приказ Минздравсопразвтия РФ № 302н от 12.04.2011 г.	Медицинские книжки сотрудников Протоколы лабораторных испытаний

Из таблицы 3 следует, что периодичность контроля зависит от составленных согласно требованиям концепции НАССР программ обязательных предварительных мероприятий. Для предприятий общественного питания, в том числе и для школьных столовых, программы обязательных предварительных мероприятий должны содержать «Программы специальных предварительных требований».

В таблице 4 приведены специальные предварительные требования, которые должны

выполняться при реализации ряда операций.

Таблица 4. Программы специальных предварительных требований

№ п/п	Операция / процесс	Основные требования
1	2	3
1	Размораживание	<p>1. Участок размораживания необходимо держать в чистоте и не допускать перекрестного загрязнения.</p> <p>2. Размораживать продукты небольшими партиями, быстро и в соответствующих охлаждаемых условиях (+4 °С).</p> <p>3. Держать продукты в герметичных контейнерах, оберточной бумаге или в защитной упаковке.</p> <p>4. Готовые к употреблению пищевые продукты проверять на степень размораживания и отсутствия кристаллов льда.</p>
2	Подготовка	<p>1. Свежие овощи и фрукты вымыть в питьевой воде с добавлением дезинфицирующего вещества, когда это необходимо и разрешено законодательством, затем промыть в проточной питьевой воде.</p> <p>2. В зависимости от вида и намеченного применения продукты следует отсортировать и, при необходимости, нарезать.</p> <p>3. Промывать продукты следует только в питьевой воде.</p>
3	Кулинарная обработка	<p>1. Продолжительность изготовления и температура обработки должны быть достаточными для того, чтобы разрушить вегетативные клетки патогенных микроорганизмов.</p> <p>2. При жарке должны использоваться только кулинарные жиры и масла.</p> <p>3. Перед каждой жаркой при повторном использовании жиры и масла должны быть профильтрованы через специальные фильтры, а их качество должно регулярно контролироваться.</p> <p>4. Кулинарное масло следует нагревать до температуры не выше +180 °С.</p> <p>5. Если после кулинарной обработки готовое блюдо не реализовано, то его следует быстро охладить до температуры хранения +63 °С в толще продукта.</p>
4	Порционирование	<p>1. Порционирование охлажденных блюд следует осуществлять в охлаждаемой зоне, а при ее отсутствии – в течение не более 30 минут.</p> <p>2. Порции готовых блюд следует помещать в одноразовые или предварительно продезинфицированные многоразовые упаковки из соответствующих материалов.</p> <p>3. Порции охлажденных блюд должны быть закрыты материалами, разрешенными для контакта с пищевой продукцией.</p>

1	2	3
		4. Охлажденное готовое блюдо должно быть немедленно реализовано или храниться в охлажденном состоянии при температуре + 4 °С.
5	Охлаждение и хранение	<p>1. Немедленно после изготовления готовые блюда должны быть охлаждены до температуры +10 °С внутри продукта в течение двух часов и перемещены для хранения при температуре не выше +4 °С.</p> <p>2. Температура в любой точке продукта при хранении должна быть не более +4 °С.</p> <p>3. Температура внутри продукта при хранении должна периодически контролироваться.</p> <p>4. Охлажденные готовые блюда должны быть реализованы предпочтительно в течение 24 часов их хранения при температуре +4 °С.</p>
6	Замораживание, хранение и размораживание	<p>1. Замороженные готовые продукты должны храниться при температуре не выше (-18 °С).</p> <p>2. Готовые замороженные продукты должны размораживать при температуре не выше +4 °С.</p> <p>3. Размороженные готовые продукты не должны подвергаться повторному замораживанию.</p>
7	Разогрев блюд	<p>1. Разогрев блюд должен осуществляться при условии: температура внутри разогретого блюда должна достигать 75 °С в течение не более одного часа после извлечения из холодильника.</p> <p>2. Температуру разогреваемого блюда должны контролировать через определенные интервалы времени.</p> <p>3. Разогретые блюда должны быть реализованы в кратчайшее время при температуре не ниже 63 °С.</p> <p>4. В особых случаях для разогрева могут быть предусмотрены более низкие температуры, при этом должна быть выбрана соответствующая комбинация продолжительности и температуры.</p>
8	Отпуск готовых блюд	<p>1. Нереализованные готовые блюда должны быть уничтожены, их не должны подвергать повторному разогреву или возврату в холодильники.</p> <p>2. Отпуск готовых блюд должен быть организован таким образом, чтобы предотвратить прямое загрязнение реализуемых блюд или близкого нахождения обслуживающего персонала или потребителей.</p> <p>3. При реализации горячих блюд их температуру следует поддерживать на уровне 63 °С и реализовывать в течение не более 6 часов, а охлажденных блюд – на уровне + 4 °С.</p> <p>4. Если температура охлажденных блюд не достигает +4 °С, но ниже +10 °С, то продолжительность выкладки должна составлять не более двух часов.</p>

1	2	3
		<p>5. Зоны реализации и отпуска готовых блюд должны быть оборудованы и содержаться в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии.</p> <p>6. Замену, очистку и дезинфекцию столовых приборов и посуды следует проводить каждые четыре часа и по необходимости.</p> <p>7. Новую партию приготовленных блюд нельзя смешивать с блюдами, находящимися на раздаче, за исключением горячих блюд с температурой выше 63 °С, или охлажденных блюд с температурой не выше +4 °С.</p>
9	Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля	<p>1. Упакованные готовые блюда должны иметь маркировку с указанием наименования блюда, даты изготовления, наименования изготовителя, рекомендаций по употреблению и хранению и срока годности с датой и обозначением «употребить до».</p> <p>2. Процедуры санитарно-гигиенического контроля должен осуществлять технически компетентный персонал, владеющий принципами и методами пищевой гигиены.</p> <p>3. Образцы готовых блюд следует хранить для дальнейшего исследования. Если нет возможности хранить каждое реализуемое блюдо, то необходимо отобрать для хранения образцы со специфическими и потенциальными опасностями для каждой группы блюд.</p> <p>4. Для обеспечения безопасности следует хранить образцы блюд в стерильном контейнере при температуре не более +4 °С в течение не более трех суток после реализации продукции.</p>

Приказом по организации должны быть назначены должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, как правило, возлагается на заведующего производством.

За нарушение санитарного законодательства должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

В таблицах 5, 6, 7, 8 и 9 приведены рекомендуемые формы журналов, в которых должны отражаться результаты производственного контроля.

Согласно таблице 3, контроль личной гигиены сотрудников организации проводится в соответствии с программой обязательных предварительных мероприятий, которая

включает обязательную документированную процедуру «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции».

В приложении 2 приведен пример такой документированной процедуры для организаций общественного питания.

Таблица 5. Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	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) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
...							
п							

Таблица 6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура (в градусах Цельсия)					
		месяц / неделя / ежедневно					
		1	2	3	4	...	30

Таблица 7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Температура (в градусах Цельсия) / Влажность (в процентах)					
		месяц / неделя / ежедневно					
		1	2	3	4	...	30
1							
2							
...							
п							

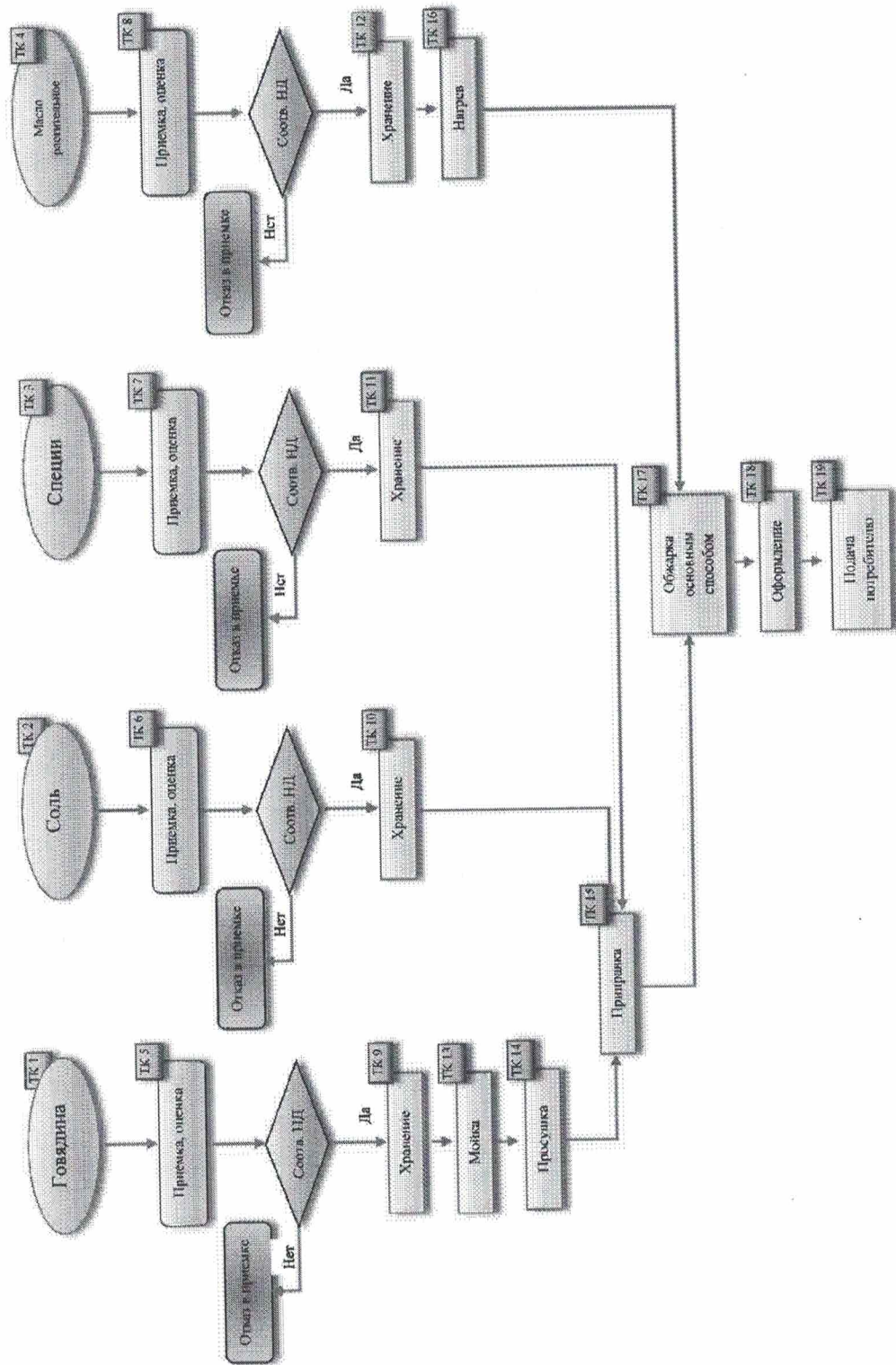
Таблица 8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

6. Список использованных источников

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
2. Еделев Д.А. Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 / Д.А. Еделев, В.А. Матисон, М.А. Прокопова, Е.А. Будагова, М.К. Майоров. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015. – 150 с.
3. Кантере В.М. Сазонов Ю.С. Система безопасности продуктов питания на основе принципов ХАССП: Монография / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Хангажеева, Ю.С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2004. – 482 с.
4. Кантере В.М., Матисон В.А., Еделев Д.А. Система менеджмента безопасности и качества пищевых продуктов: Учебник / В.М. Кантере, В.А. Матисон, Д.А. Еделев. – М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2010. – 295 с.
5. Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000: Монография / В.М. Кантере, В.А. Матисон, Ю.С. Сазонов. – М.: Типография РАСХН, 2006. – 454 с.
6. Матисон В.А. Система управления рисками при обеспечении безопасности пищевой продукции: Учебное пособие. – М.: Издательство «Известия», 2016. – 320 с.
7. Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание. Консультативная программа ИФС по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии.
8. МР 5.1.-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».
9. Портал «Железный век». Законы Хаммурапи: тексты и пояснения к ним [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ageiron.ru/byit-proshlogo/prestupleniya-i-nakazaniya/zakonyi-hammurapi-teksty-i-poyasneniya-k-nim> (дата обращения: 20.04.2021 г.).
10. Тулякова Т.В., Крюкова Е.В. Основы проектирования систем менеджмента безопасности: Учебник / Т.В. Тулякова, Е.В. Крюкова – М.: Издательство «Известия», 2018. – 280 с.

Приложение 1



Блок-схема процесса приготовления стейка из говядины (второе горячее блюдо)

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА № 9

«ВЫБОР СПОСОБОВ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБЛЮДЕНИЯ РАБОТНИКАМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ В
ЦЕЛЯХ ГАРАНТИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Назначение и область применения.....	27
2. Нормативные ссылки.....	27
3. Термины, определения и сокращения.....	27
4. Описание алгоритма выполнения процедуры.....	28
4.1 Последовательность операций при выполнении процедуры.....	28
4.2 Общие нормы и требования процедуры.....	28
4.3 Нормы и требования, касающиеся медицинских осмотров и обучения по программе гигиенической подготовки.....	33
5. Описание форм контроля исполнения требований регламентов Таможенного союза с указанием периодичности и ответственности.....	33
6. Хранение, внесение изменений и рассылка документированной процедуры.....	34
Приложение А.....	35
Приложение Б.....	36
Приложение В.....	388

1. Назначение и область применения

Процедура № 9 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции» определяет порядок обеспечения санитарно-гигиенической безопасности пищевой продукции и обеспечения выполнения законодательных и внутренних требований в области пищевой безопасности» (МР 5.1-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» Роспотребнадзора).

Действие настоящей процедуры распространяется на всех сотрудников и посетителей столовых общеобразовательных организаций, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием.

Настоящая процедура разработана с целью обеспечения безопасности пищевой продукции.

Настоящая документированная процедура разработана в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (ст. 14 ч. 3, ст. 17 чч. 10, 11; ст. 11 ч. 5, ст. 17 ч. 13), ГОСТ Р 58188-2018/ISO/TS 22002-6:2016 (п. 4.10).

2. Нормативные ссылки

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов – Часть 2. Общественное питание».

3. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре используются термины и определения, приведенные в ГОСТ Р ИСО 9000-2015, ГОСТ Р ИСО 2200-2019, а также:

– **специальная одежда (спецодежда) и обувь** – одежда и обувь, закупленные и выдаваемые организацией для выполнения работ в её интересах и предназначенная для защиты сотрудника от вредных воздействий;

– **санитарная одежда (санодежда) и обувь** – виды специальной одежды и обуви, предназначенные для персонала с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов;

– **производственные зоны** – это часть рабочей зоны, в которой осуществляются преимущественно главные производственные процессы.

При разработке данной процедуры сокращения не использовались.

4. Описание алгоритма выполнения процедуры

4.1 Последовательность операций при выполнении процедуры

Последовательность операций при выполнении документированной процедуры № 9 приведена на рисунке 1.

4.2 Общие нормы и требования процедуры

Состояние здоровья. Сотрудники столовой перед началом работы обязаны расписаться в «журнале здоровья» об отсутствии у них и членов их семьи острых кишечных заболеваний, ангины и гнойничковых поражений кожи рук. В противном случае сотрудники не допускаются к работе.

В случае проявления у сотрудников признаков заболеваний или подозрений на заболевания, таких как расстройства системы пищеварения, открытые нагноения, зуд, кожные заболевания открытых частей тела, ожоги, открытые порезы, зараженные раны, простудные заболевания (насморк, кашель и т.д.), – эти люди обязаны сообщить о таковых признаках руководителю.

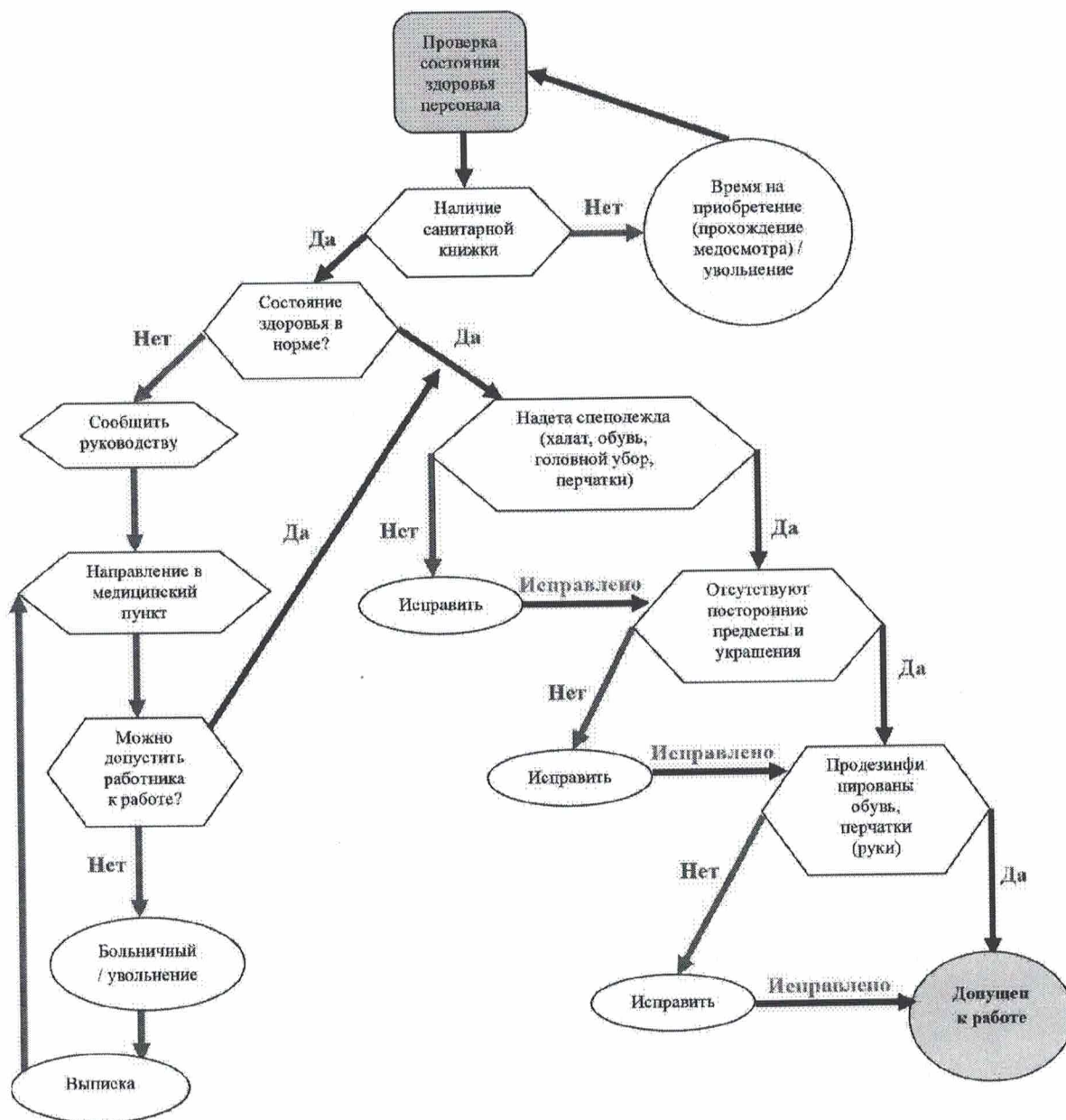


Рисунок 1. Контроль за состоянием здоровья персонала

При обращении руководитель (может привлечь сотрудника медкабинета) принимает решение об отстранении от работы, либо переводе на тот вид работ, где нет контакта с открытым продуктом, материалами и упаковкой. При принятии решения необходимо руководствоваться принципом предотвращения риска для производимого продукта и заражения окружающих людей.

В производственных помещениях необходимо воздерживаться от чихания, кашля в непосредственной близости от продукта, упаковочных материалов и сырья. Отхаркивать (сплевывать) запрещено.

Мелкие травмы. Порезы и ссадины необходимо заклеивать специальными цветными пластырями (цветной пластырь улавливается металлодетектором) из аптек или медпункта, сделав соответствующую отметку в листе расхода медикаментов в аптечке.

В случае применения медицинского бинта на кистях рук необходимо обязательно надеть одноразовые резиновые перчатки.

Украшения и аналогичные предметы. Под украшениями и аналогичными предметами подразумеваются:

- любые украшения;
- обручальные и другие кольца;
- пирсинг на открытых частях тела;
- часы;
- стразы на одежде и под спецодеждой;
- значки;
- символы вероисповедания в виде подвесок, крестиков, значков и т.д.;
- заколки, ограничители для волос, ободки и т.п., содержащие стразы, стекло, камни, хрупкие пластиковые части; накладные и наращённые ресницы.

Все вышеперечисленные предметы:

- разрешены в офисных помещениях;
- запрещены в производственных помещениях.

Ногти. Ногти для выполнения работ в помещении столовой должны быть чистыми, коротко остриженными, без лака; запрещены наращённые и накладные ногти.

Для прохождения в (через) помещения столовой в случае, если ногти не соответствуют предыдущему требованию, необходимо надеть перчатки, предварительно помыв и продезинфицировав руки.

При входе в производственную зону необходимо:

- снять украшения и аналогичные предметы;
- переобуться в специальную обувь, предназначенную для внутренних помещений;
- переодеться в спецодежду;
- осмотреть себя в зеркале на предмет присутствия на поверхности санитарной одежды волос;
- удалить волосы и пыль с поверхности спецодежды специальным липким валиком;
- вымыть и продезинфицировать руки.

Гигиеническая шапочка (сетка) для волос. Необходимо носить шапочки в производственных помещениях.

Шапочка должна полностью закрывать волосы на голове (в том числе челку, все волосы на висках, затылке) и уши.

Шапочки надеваются вне зависимости от наличия / отсутствия волос на голове и их длины.

Рекомендуется шапку для волос надевать в первую очередь, только затем надевать спецодежду (с целью недопустимости попадания волос на спецодежду). Снимать шапочку для волос можно только после того, как сняли спецодежду.

Персоналу, работающему в производственных зонах, где необходимо носить головные уборы (шапки, кепки, защитные каски), ношение гигиенических шапочек для волос под головными уборами обязательно.

Требования к санитарной одежде и спецобуви. На санитарной одежде не допускается наличие любых карманов с наружной стороны выше уровня талии. Не допускается санодежда с пуговицами (разрешено использование кнопок, молний и застёжек-липучек).

Санодежда должна быть чистой, с длинными рукавами, застегнутыми манжетами и воротом.

Халаты должны доходить, по меньшей мере, до уровня колен.

В случае наличия капюшонов на личной одежде они должны быть спрятаны под санодежду.

Спецобувь для внутренних помещений должна быть чистой.

Правила ношения спецодежды. Входить в производственную зону столовой можно только в санитарной одежде, надетой согласно установленным требованиям.

Персоналу, часто загрязняющему спецодежду, необходимо надевать передники и (или) чаще менять спецодежду, чтобы она оставалась чистой. Для выполнения работ, при которых возможно сильное загрязнение спецодежды, необходимо надевать одноразовые белые комбинезоны.

Во время нахождения в производственной зоне столовой нельзя хранить на спецодежде выше талии и за ушами любые предметы.

Запрещается входить в производственную зону столовой в одежде, предназначенной для улицы и непромышленных помещений.

Запрещается надевать поверх спецодежды личную одежду.

Сигнальные жилеты, предназначенные для использования вне производственных зон, запрещено надевать поверх санитарной одежды.

В комнате отдыха допускается нахождение в санитарной одежде.

Личную одежду и другие личные вещи необходимо хранить отдельно от санитарной

одежды в специальных отделениях шкафов для личной одежды в помещении для переодевания с целью предотвращения загрязнения санодержды инородными телами и прочими загрязнителями.

В шкафах для обуви, спецодежды, личной одежды не допускается наличие:

- пожароопасных и взрывчатых веществ;
- изделий из стекла и прочих бьющихся предметов;
- инструментов;
- продуктов питания;
- одноразовых гигиенических средств (шапочек, перчаток, набородников, халатов, комбинезонов);
- грязной одежды;
- мусора.

Хранение косметических, лекарственных и химических средств (кремы, гели для душа, губки для обуви и т.п.) допускается только в нестеклянной таре в секции с личными вещами; при их хранении нельзя допускать потенциального попадания на санитарную одежду.

Необходимо поддерживать порядок и чистоту в шкафах с обувью, личной и санитарной одеждой, обеспечивая отсутствие запрещенных предметов и захламления.

Мытье рук необходимо проводить:

- перед входом в столовую;
- до начала любого контакта с пищевым продуктом, сырьем или упаковкой;
- после работы с отходами, посещения туалета или высмаркивания;
- после любой деятельности, которая может загрязнить руки;
- перед надеванием перчаток.

Руки необходимо дезинфицировать там, где места мойки рук оборудованы дезинфектантом.

Личные и опасные вещи в производственной зоне. Запрещается проносить и хранить личные вещи в зонах процесса приготовления продуктов питания (в том числе сигареты, спички, таблетки, косметические средства, кремы, расчески, сумки, барсетки, кошельки, карандаши, ручки со съёмными колпачками, мультимедийные устройства, не относящиеся к производственному процессу). Такие вещи допускается оставлять для хранения в течение смены в специальных ящиках для личных вещей.

Принос в производственную зону столовой любых стеклянных предметов, не учтённых в «Политике стекла», допускается только с разрешения заведующего производством.

Курение. Курить можно только в специально отведенных для этого местах.

Выход в место для курения на улице в санитарной одежде и обуви запрещен.

Поддержание чистоты. Необходимо следить за чистотой своего рабочего места:

- не загромождать рабочее место;
- своевременно выбрасывать мусор в мусорные контейнеры / мешки;
- по окончании и в течение рабочей смены (дня) наводить порядок на своем рабочем месте и рядом с ним.

Необходимо соблюдать чистоту в местах общего пользования (туалеты, раздевалки, комната отдыха, столовая, места для курения).

Коммуникация при обнаружении несоответствий. Незамедлительно необходимо сообщать обо всех нарушениях санитарно-гигиенических норм, а также фактах, способных оказать влияние на качество и безопасность продукта (например, об обнаружении вредителей) своему руководителю. Такое сообщение может быть сделано как в свободной форме (устно, письменно), так и в форме действующих в организации программ.

Прочие требования. Нельзя открывать окна без защитных сеток и оставлять в открытом положении двери без установленных защитных сеток от насекомых.

Персоналу, осуществляющему работу с сырьем, упаковкой, полуфабрикатом и готовой продукцией, нельзя допускать использование духов и лосьонов, других веществ с сильным запахом во избежание их контакта с готовым продуктом.

Нельзя использовать первичную упаковку в иных целях, кроме прямого назначения.

4.3 Нормы и требования, касающиеся медицинских осмотров и обучения по программе гигиенической подготовки

Работники обязаны проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования), а также проходить внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению руководителя в случаях, предусмотренных законодательством.

Все вновь поступающие работники обязаны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники должны проходить обучение и проверку гигиенических знаний в сроки, установленные законодательством.

5. Описание форм контроля исполнения требований регламентов Таможенного союза с указанием периодичности и ответственности

Контроль личной гигиены и обучение персонала представлен в «Программе производственного контроля процессов, реализующих услуги по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях» (см. таблицу 3).

6. Хранение, внесение изменений и рассылка документированной процедуры

Данная документированная процедура хранится:

- подлинник – у заведующего производством;
- копии – согласно списку рассылки.

Подлинник процедуры после окончания срока действия, аннулирования или замены хранится еще один год.

Данная документированная процедура подлежит плановому пересмотру один раз в год на соответствие требованиям стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, законодательной, нормативной и технической документации.

ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ

№ п/п	Ф.И.О. работника ¹	Должность	Месяц / дни					
			Май					
			1	2	3	4	...	31
1	Иванов Иван Иванович	Подсобный рабочий	Зд. ²	Отстранен	Б/л	В	Отп.	Зд.
2								
...								
п								

¹ Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

² Условные обозначения:
 «Зд.» – здоров(-а);
 «Отстранен» – отстранен(-а);
 «Отп.» – отпуск;
 «В» – выходной;
 «Б/л» – больничный лист.

Инструкция по личной гигиене

1. Каждый работник несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.
2. Все работники столовой должны иметь личную медицинскую книжку.
3. Не допускаются работники столовой с желтухой, диареей, лихорадкой, ангиной сопровождающиеся повышенной температурой, с видимыми инфицированными наружными покровами (порезы или язвы), а также с выделениями из ушей, носа или глаз.
4. Работники, которые заражены или являются носителями заболеваний, передаваемых через пищу, не допускаются к работе на производстве.
5. Работники при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний должны сообщить об этих симптомах заведующему производством, который ставит администрацию в известность; затем работник обращается в медучреждение, где проходит соответствующее лечение и по окончании лечения предоставляет справку о допуске / недопуске к работе.
6. Работники производственных участков перед началом работы по возможности должны принять душ; надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду; подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно вымыть руки в теплой воде с мылом.
7. Смену санитарной одежды каждый работник проводит ежедневно и по мере загрязнения.
8. Санитарную обработку рук персонал должен проводить после каждого перерыва в работе; при переходе от одной операции к другой; высмаркивания; соприкосновения с потенциально загрязненным материалом.
9. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать лаком, не носить накладных ногтей.
10. Не допускается ношение накладных ресниц; при ношении очков их необходимо закрепить шнурком; усы и бороды необходимо скрывать под одноразовой маской.
11. После посещения туалета, до надевания халата, моются руки теплой водой с мылом, и на рабочем месте моются вторично, непосредственно перед тем, как приступить к работе. При выходе из туалета необходимо продезинфицировать обувь с помощью дезковриков.
12. Работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях столовой, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в санитарной одежде, а инструменты переносить в специальных закрытых ящиках.

13. Принимать пищу следует только в специально отведенных для этого местах.
14. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах.
15. Запрещается хранить инструменты и оборудование, контактирующее с продукцией, в индивидуальных шкафах.
16. Работники не должны чихать, кашлять на сырье или продукцию.
17. Строго запрещено отхаркиваться и сплевывать.
18. Работникам запрещается носить пищевые предметы за ухом.
19. При работе с аллергенами необходимо чаще менять санитарную одежду, работать с ними в одноразовых нитриловых перчатках и в маске, расфасовывать в хорошо вентилируемом помещении, после смены необходимо принимать душ. При появлении дерматита необходимо перевестись на работу, исключая возможность контакта с раздражающим фактором. Лица, страдающие дерматитом, не допускаются к работе с аллергенами.

Ответственные лица: заведующий производством

Инструкция по медицинскому осмотру сотрудников и посетителей

1. При входе в производственную зону столовой заведующий производством осматривает руки на наличие открытых ран, гнойничковых заболеваний, общее состояние сотрудника, спрашивает, был ли он в контакте с инфицированным больным.
2. Данные осмотра фиксируются в журнале.
3. При выявлении отклонений заведующий производством не допускает сотрудника к работе.
4. Заведующий производством сообщает об этом своему руководству.
5. Руководство направляет сотрудников в медучреждение для получения соответствующего лечения.
6. После излечения работник должен предоставить справку о здоровье.
7. По результатам заключения работник допускается / не допускается к работе.

Ответственные лица: заведующий производством