

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3E80D200A2AD7482426252E5E81D9434
Владелец: НОУ СОШ «РАЗВИТИЕ»
Действителен: с 13.09.2021 до 13.12.2022

УТВЕРЖДАЮ

Директор

НОУ СОШ «Развитие»

И.Ю. Смирнова

2021 г.



ПРОЦЕДУРА

ПРОГРАММА ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

П-01-2021

г. Волгоград
2021 г.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Оглавление

1. ЦЕЛИ.....	5
2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.....	5
3. ССЫЛКИ НА НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
4. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	6
5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ.....	8
5.1 Требования к расположению и содержанию зданий и прилегающей территории	8
5.2 Краткая характеристика здания предприятия	9
5.3 Планировка и состав помещений.....	9
5.4 Требования к помещениям.....	9
5.5 Инженерная инфраструктура.....	10
5.5.1 Система электроснабжения. Освещение	10
5.5.2 Система водоснабжения.....	10
5.5.3 Сливные системы и отведение сточных вод.....	11
5.5.4 Качество воздуха, вентиляция.....	11
5.5.5 Отопление	12
5.5.6 Планово-предупредительный ремонт.....	12
5.6 Ответственные за техническое обслуживание зданий и территорий.....	13
6. ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА.....	13
6.1 Состояние здоровья персонала.....	13
6.1.1 Общие требования	13
6.1.2 Медицинское обследование.....	14
6.1.3 Инфекционные заболевания и травмы.....	14
6.2 Санитарно-гигиенические правила. Личная гигиена.....	14
6.2.1 Общие требования	14
6.2.2 Обращение с личной, санитарной и спецодеждой.....	15
6.2.3 Обработка рук.....	16
6.2.4 Организация входной зоны.....	16
6.2.5 Прием пищи и воды	16
6.2.6 Курение.....	16
6.3 Посетители.....	16

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

6.4	Ответственные.....	17
7.	УБОРКА, МОЙКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ.....	17
7.1.	Обработка производственных, складских и бытовых помещений.....	17
7.2.	Обработка оборудования, инвентаря и посуды.....	18
7.3.	Уборочный инвентарь.....	19
7.4.	Обращение с моющими и дезинфицирующими средствами.....	20
7.5.	Ответственные.....	22
8.	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫМ ПРИБОРАМ.....	22
8.1.	Гигиеничность конструкции.....	22
8.2.	Поверхности, контактирующие с продукцией.....	22
8.3.	Оборудование для регулирования и контроля температуры.....	22
8.4.	Приемка оборудования в эксплуатацию.....	22
8.5.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.....	22
8.6.	Требования к контрольно-измерительным приборам.....	23
8.7.	Ответственность.....	24
9.	КОНТРОЛЬ И ИСПЫТАНИЯ СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.....	24
9.1.	Выбор и оценка поставщиков, управлениекупаемыми материалами.....	24
9.1.1	Обеспечение и планирование закупок.....	24
9.1.2	Оценка и выбор поставщиков.....	24
9.2.	Транспортировка и хранение сырья и готовой продукции.....	25
9.3.	Приемка сырья и материалов.....	25
9.4.	Хранение сырья и материалов.....	26
9.5.	Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству, контроль готовой продукции.....	27
9.6.	Ответственность.....	27
10.	ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.....	28
10.1	Микробиологические загрязнения.....	28
10.2	Физические загрязнения.....	28
10.3	Химические загрязнения.....	29
10.4	Управление аллергенами.....	29

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

10.5	Профилактика перекрестных загрязнений.....	29
10.6	Ответственность.....	29
11.	ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПОСТОРОННИХ ПОПАДАНИЙ В ПРОДУКЦИЮ.....	29
11.1	Этапы предупредительной процедуры информирования о посторонних попаданиях.....	29
11.1.1	Первый этап.....	29
11.1.2	Второй этап.....	30
11.1.3	Третий этап.....	31
11.2	Ответственность.....	31
12.	ТРЕБОВАНИЯ К ОТХОДАМ.....	31
12.1	Виды отходов.....	31
12.2	Пищевые и бытовые отходы.....	31
12.3	Ответственные.....	32
13.	ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ.....	32
13.1	Места скопления вредителей и зараженность вредителями.....	32
13.2	Мониторинг и обнаружение.....	32
13.3	Мероприятия по защите от грызунов и насекомых.....	32
13.4	Ответственность.....	33
	Лист ознакомления.....	33
	Приложение А.....	34
	Приложение Б.....	36

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменений	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

1. ЦЕЛИ

Проведение мероприятий по надзору, уходу, содержанию, обслуживанию и ремонтным работам зданий и территории с целью производства безопасной продукции.

Проведение мероприятий, направленных на поддержание соблюдения требований личной гигиены персонала.

Определение мероприятий по уборке, мойке и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря для соблюдения санитарно-гигиенических требований для зданий и помещений с целью обеспечения безопасного производства пищевых продуктов.

Содержание в исправном, работоспособном состоянии оборудования предприятия.

Определение требований к обращению с сырьем, материалами и готовой продукцией для обеспечения безопасности потребителя, проведение мероприятий, направленных на контроль безопасности сырья, материалов и готовой продукции методами испытаний.

Проведение мероприятий, направленных на предотвращение, контролирование и выявление загрязнений, которые включают меры по предотвращению микробиологического, физического и химического, в т.ч. аллергенного, загрязнения.

Проведение мероприятий, направленных на контроль продукции (отсутствие посторонних включений) с целью обеспечения безопасности конечных продуктов на момент их потребления человеком.

Проведение мероприятий, направленных на обращение с отходами на производстве.

Проведение мероприятий, направленных на предупреждение появления вредителей.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Процедура определяет требования к:

- размещению, устройству, планировке, содержанию, обслуживанию, санитарно-техническому состоянию зданий и помещений, обеспечивающих питание дошкольников, школьников, персонала;

- здоровью и личной гигиене персонала, задействованного в переработке пищевых продуктов на всех стадиях технологического процесса, а также посетителей производственных и складских помещений;

- к процессу уборки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря;

- к процессам, где присутствует технологическое оборудование и работа на нем;

- к сырью, материалам и готовой продукции;

- по предотвращению перекрестных загрязнений;

- по предупреждению посторонних попаданий в продукцию;

- к обращению с отходами;

- по предотвращению появления вредителей.

3. ССЫЛКИ НА НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции;

- ТР ТС 022/2011 Продукция в части ее маркировки;

- 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;

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП;
- ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.
- Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания;
- ГОСТ 30772-2001 Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Термины и определения;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 2.34.545-96 "Санитарные правила и нормы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий";
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций.

4. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Процедура: установленный способ осуществления деятельности или процесса. ГОСТ ISO 9000-2011.

Производственный персонал: любое лицо, которое занимается обработкой фасованных или неупакованных продуктов питания, пищевого оборудования и посуды или контактирующих с продуктами поверхностей и которое соблюдает требования пищевой гигиены. ГОСТ Р 56746-2015.

Мытье рук: удаление загрязнения с кожи рук с помощью мыла, не оказывающего вредного воздействия. ГОСТ Р 56746-2015.

Посетитель: лицо, не являющееся штатным сотрудником предприятия, в том числе сторонние посетители, а также персонал вспомогательных служб. ГОСТ Р 56746-2015.

Очистка: удаление грязи, остатков пищевых продуктов, мусора, жира или других нежелательных веществ. ГОСТ Р 54762-2011.

Дезинфекция: уменьшение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции. ГОСТ Р 54762-2011.

Санитарная обработка: процесс очистки с последующей дезинфекцией. ГОСТ Р 54762-2011.

Санитарно-гигиенические мероприятия: все действия, связанные с очисткой или поддержанием гигиены на предприятии, начиная от очистки и санитарной обработки конкретного оборудования и заканчивая периодической гигиенической обработкой всего предприятия (включая гигиеническую обработку зданий, сооружений и территории). ГОСТ Р 54762-2011.

Техническое обслуживание: комплекс работ, предназначенный для поддержания оборудования в технически исправном состоянии.

Ежедневное обслуживание оборудования: совокупность мероприятий предварительного характера по подготовке оборудования к эксплуатации.

Осмотр оборудования: мероприятие профилактического характера, выполняемое по плану через определенные промежутки времени, для каждой машины (агрегата), включающую работы по проверке состояния оборудования, устранения мелких

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

неисправностей и выяснения объема работ, подлежащих при очередном плановом ремонте.

Текущий ремонт: плановый ремонт, связанный с устранением неисправностей, заменой или восстановлением отдельных составных частей (быстроизнашивающихся деталей), а также выполнением регулировочных работ.

Капитальный ремонт: ремонт, связанный с полной разборкой и составлением дефектной ведомости на ремонтируемое оборудование с заменой или ремонтом всех износившихся узлов и деталей, в том числе и базовых (станина, рама), а также обновлением внешнего вида оборудования.

Сервисное обслуживание: ремонтные мероприятия планового характера, через определенные промежутки времени, установленные производителем оборудования и инструкцией по эксплуатации. Выполняется сервисным инженером.

Сырье продовольственное: сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемая для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции. ГОСТ 31985-2013.

Продукты пищевые: продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, алкогольные напитки (в т.ч. пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое сырье). ГОСТ 31985-2013.

Удостоверение качества и безопасности: документ, в котором изготовитель общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции требованиям соответствующих нормативных и технических документов, предназначенных для реализации вне предприятия, в т.ч. в торговой сети. ГОСТ 31985-2013.

Входной контроль: контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания. ГОСТ 31985-2013.

Срок годности пищевой продукции: период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, по истечению которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению. ТР ТС 021/2011.

Скорпортящаяся пищевая продукция: пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) с целью сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровня, опасного для здоровья человека. ТР ТС 021/2011.

Маркировка пищевой продукции: информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним. ТР ТС 022/2011.

Партия продукции общественного питания: определенное количество пищевой продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленных в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии. ГОСТ 31985-2013.

Зонирование: демаркация зоны, где могут применяться определенные производственные, санитарно-гигиенические или иные методы, способствующие минимизации возможного перекрестного загрязнения. ГОСТ Р 54762-2011.

Загрязнение: появление или возникновение загрязнителя в пищевой продукции или пищевой среде. ГОСТ Р 56746-2015.

Загрязнитель: любой биологический или химический агент, инородное вещество, или другие вещества, неумышленно добавленные к пищевой продукции, которые могут подвергнуть риску безопасность или пригодность пищевого продукта. ГОСТ Р 56746-2015.

Перекрестное загрязнение: загрязнение изготовленных и подвергнутых кулинарной обработке продуктов путем прямого или косвенного контакта с материалом, находящемся на более ранней стадии процесса. ГОСТ Р 56746-2015.

Посторонние попадания: объекты, которые могут попасть в продукцию и нанести вред здоровью потребителя (самые распространенные: кусочки стекла, пластика, дерева, металлические предметы, камни, ветки, листья, вредители, украшения и т. д.).

Отходы: остатки продуктов или дополнительный продукт, образующиеся в процессе или по завершении определенной деятельности и не используемые в непосредственной связи с этой деятельностью. ГОСТ 30772-2001.

Бытовые отходы: отходы потребления, образующиеся в бытовых условиях в результате жизнедеятельности населения. ГОСТ 30772-2001.

Отходы производства: остатки сырья, материалов, веществ, изделий, предметов, образовавшиеся в процессе производства продукции, выполнения работ (услуг) и утратившие полностью или частично исходные потребительские свойства. ГОСТ 30772-2001.

Мусор: мелкие неоднородные сухие или влажные отходы.

Дератизация: комплексные меры по уничтожению грызунов (крыс, мышей, полевок и др.).

Дезинсекция: один из видов обеззараживания, представляющий собой уничтожение насекомых, способных переносить инфекции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ

5.1 Требования к расположению и содержанию зданий и прилегающей территории

Предприятие располагается вдали от зон, которые могут стать источниками загрязнения грунтовыми водами (например, места сброса отходов, канализационные стоки, очистные сооружения сточных вод, животноводческие фермы и т.п.), от территорий, подверженных заражению вредителями.

Здания предприятия имеют долговечную конструкцию, используемые отделочные материалы на внешних поверхностях стен зданий, зоны входа посетителей не выделяют

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

вредных веществ, безопасно организованы для посетителей, содержатся в хорошем состоянии.

Здания и их оборудование спроектированы и сконструированы с учетом функциональных особенностей, месторасположения и планировки. Планировка зданий не допускает перекрестного загрязнения по ходу переработки пищевых продуктов.

Территория, прилегающая к зданиям, содержится в чистоте, очищается от мусора, отходов производства, снега и т.п. Загромождение прилегающих к зданию территорий материалами, неиспользуемым оборудованием и пр. вне специально отведенных для этой цели мест не допускается.

Для сбора мусора и пищевых отходов на прилегающей территории предприятия следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадке с твердым покрытием с площадью, превышающей площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Обращение с бытовыми и пищевыми отходами осуществляется согласно п.5 настоящей процедуры «Требования к отходам».

5.2 Краткая характеристика здания предприятия

- Двухэтажное здание год постройки 1963 г.
- Принято в эксплуатацию в 1963 г.
- Назначение: пищеблок в учебном учреждении
- Общая площадь 61,6м²
- Площадь помещений для посетителей 23,5м²
- Производственная площадь 19,9м²
- Складская площадь 18,2м²

5.3 Планировка и состав помещений

Помещения предприятия: Столовая (23,5 кв.м), Мойка (2,3 кв.м), Кухня (16,2 кв.м), Подсобная (5,8 кв.м), Тамбур (1,4 кв.м), Овощной склад подвал (12,4 кв.м), Туалет, Гардероб, Душевая.

Зоны (участки) и помещения, такие как бытовые комнаты, уборные, комнаты для хранения моющих и дезинфицирующих средств, помещения для хранения отходов и мусора, изолированы от производственных помещений во избежание загрязнения пищевой продукции и поверхностей, контактирующих с ней, с целью гигиены изготовления пищевой продукции. Планировка помещений не должна допускать пересечения потоков при изготовлении пищевой продукции.

Столовая располагает необходимым количеством посадочных мест из расчета 0,7 кв.м на одно место. Столовая оборудована столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы обрабатываются до и после каждого использования.

На входе в столовую устанавливаются не менее двух раковин для мытья рук учащимися. Раковины оборудованы дозаторами для жидкого мыла и бумажных полотенец, рядом располагаются контейнеры для мусора.

Пищеблок работает на сырье, помещения имеют следующее зонирование: зона загрузки, горячая зона, холодная зона, мясо-рыбная зона, зона первичной обработки овощей, зона вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

5.4 Требования к помещениям

Сообразно с конкретными условиями, проект и внутренняя планировка предприятия дают возможность надлежащим образом соблюдать нормы и правила

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

гигиены переработки пищевых продуктов, включая защиту от перекрестного загрязнения между операциями и во время операций.

Конструкции внутри зданий предприятия поставлены надежно и изготовлены из прочных и долговечных неабсорбирующих, моющихся материалов, предусмотренные системы, помещения и технические средства, основаны на общих принципах гигиены пищевых продуктов:

- легко поддаются уходу, очистке, дезинфекции;
- поверхности стен, перегородок и полов выполнены из водонепроницаемых материалов, не обладающих токсическим действием при использовании по назначению (пол – металлическая плитка, стены – кафель);
- стены и перегородки имеют гладкую поверхность до высоты, необходимой для данной операции;
- полы устроены, чтобы был обеспечен достаточный сток воды и очистка;
- потолки и подвесная арматура устроены и отделаны, чтобы скопление грязи, конденсация влаги и осыпание частиц были минимальны;
- окна легко моются, имеют конструкцию, чтобы скопление грязи было минимальным, на открываемых окнах съемные и поддающиеся чистке противомоскитные сетки, не проницаемые для насекомых;
- двери имеют гладкие, не впитывающие влагу поверхности и легко поддаются очистке, дезинфекции;
- рабочие поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, в исправном состоянии, долговечные и легко поддаются очистке, уходу и дезинфекции. Они выполнены из гладких, не впитывающих влагу материалов и в обычных условиях эксплуатации не поддаются воздействию пищевых продуктов, моющих средств и дезинфицирующих веществ.

Все конструктивные элементы помещений предприятия в хорошем состоянии и содержатся в чистоте.

5.5 Инженерная инфраструктура

5.5.1 Система электроснабжения. Освещение

Обеспечено достаточное естественное или искусственное освещение, позволяющее выполнять работы с соблюдением правил гигиены.

Системы освещения сконструированы таким образом, чтобы предотвратить отрицательное воздействие на пищевые продукты и продукцию. Освещение не должно быть таким, чтобы создаваемый в результате его цвет вводил работников в заблуждение. Сила света соответствует характеру выполняемой операции. Осветительная арматура защищена, чтобы не допускать загрязнения пищевых продуктов падающими осколками.

Остекленную поверхность световых проемов (окон, светильников и т.д.) требуется очищать от пыли не реже одного раза в квартал.

Источники света помещены в специальную осветительную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

Бесперебойное электроснабжение обеспечивается по договору № 473 от 17.07.2012 г. с ООО «Горэнергобыт».

5.5.2 Система водоснабжения

Предусмотрена подача питьевой воды в достаточном количестве и соответствующие технические средства для ее хранения, распределения и регулирования температуры, обеспечивающие безопасность и пригодность пищевых продуктов. Вода должна соответствовать СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Система холодного(ХВС)и горячего (ГВС)водоснабжения: холоднаявода на предприятие поступает централизованно из городских сетей,бесперебойное водоснабжение обеспечивается по договору ХВС: № 001905 от 05.07.2015 г. с ООО «Концессия водоснабжения». ГВС: подготовка горячей воды производится накопительными электрическими бойлерами. По внутреннему водопроводу распределяется по помещениям кухонного и столового блоков.

Питьевой режим организован через установки с дозированным розливом воды или посредством выдачи кипяченой питьевой воды.При использовании кипяченой воды соблюдаются следующих требований: вода кипятится не менее 5 минут; до разлива детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее разлива проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике (Приложение Г).Для установок с дозированной подачей воды предусмотрены одноразовые стаканчики. Кулеры устанавливаются в местах исключающих прямое попадание солнечных лучей и обеспечиваются контейнером для сбора использованных одноразовых стаканчиков.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Система пожарного водопровода: внутренний противопожарный водопровод подключен от центрального водопровода.

5.5.3 Сливные системы и отведение сточных вод

Предусмотрены системы слива и отведения сточных вод, имеющие достаточные технические характеристики. Они спроектированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения пищевых продуктов или питьевой воды.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Система водоотведения: внутренние сети канализациипоступают в централизованную канализационную систему. Обслуживание производится по договору № 001905 от 05.07.2015 г. с ООО «Концессия водоснабжения».

5.5.4 Качество воздуха, вентиляция

Обеспечены достаточные средства естественной или искусственной вентиляции, чтобы:

- минимизировать переносимое по воздуху загрязнение пищевых продуктов, например, от аэрозолей и капель конденсации;
- регулировать окружающую температуру;
- устранять запахи, которые могут повлиять на пригодность пищевого продукта;
- регулировать влажность, когда необходимо, для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов.

Системы вентиляции спроектированы и построены таким образом, чтобы поток воздуха не поступал из загрязненных участков или помещений в чистые участки или помещения, и чтобы при необходимости можно было осуществлять достаточный уход за ними и их очистку.

Зоны (участки) приготовления пищевой продукции, например, тепловой обработки, должны быть оборудованы вентиляцией для эффективного отвода тепловых потоков и паров. Вытяжные устройства должны быть легко очищаемыми, содержаться в хорошем состоянии и в чистоте.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

При установке бактерицидных облучателей составляется «Акт ввода бактерицидного облучателя в работу» и заводится «Журнал регистрации работы бактерицидного облучателя» (Приложение 1) и «Журнал контроля ресурса бактерицидных ламп» (Приложение 2).

В учреждении используются передвижные рециркуляторы закрытого типа "Дезар-4" в количестве двух штук, данные облучатели безопасны для людей, позволяют в течении всего цикла обеззараживать производственное пространство, включая столы, инвентарь, сырье, готовую продукцию и пр.

Система вентиляции приточно-вытяжная. В составе системы вентиляции вентиляторы, воздуховоды, теплообменники, фильтры, диффузоры, заслонки. Обслуживание вентиляции обеспечивается по договору № 3693 от 19.07.2020 г. с ООО «Зенит».

5.5.5 Отопление

Предусмотрено центральное отопление, при правильной организации отопительная система создает устойчивый тепловой режим, который исключает переохлаждение и перегревание организма персонала предприятия, а также способствует лучшему сохранению продуктов и соблюдению технологических процессов. Отопление допускается организовывать водяное, паровое и воздушное. Воздушное отопление выполняется с частичной рециркуляцией. Рециркуляция воздуха не допускается в помещениях, в воздухе которых содержатся болезнетворные микроорганизмы, производственная пыль, ядовитые газы (CO, SO₂ и др.), вещества с резким запахом. В качестве нагревательных приборов при водяном и паровом отоплении используются радиаторы с конетрукцией, позволяющей легко очищать их от пыли. В помещениях со значительным выделением пыли в качестве нагревательных приборов используются гладкие трубы.

Подача тепла в отопительную систему, обслуживание отопительной системы обеспечивается по договору № 004107 от 01.10.2016 г. с ООО «Концессия теплоснабжения».

5.5 Планово-предупредительный ремонт

Система планово-предупредительного ремонта (ППР) зданий и помещений предприятия предусматривает:

- 1) проведение текущих, периодических и внеочередных осмотров;
- 2) систематическое наблюдение за сохранностью производственных зданий и помещений в процессе эксплуатации;
- 3) текущий и капитальный ремонт зданий и помещений.

Осмотры и ремонты зданий и помещений предприятия представляют собой комплекс технических мероприятий, направленных на поддержание и восстановление первоначальных качеств отдельных элементов конструкций и сооружений в целом.

Осмотр и ремонт зданий и помещений увязан с планом работ производственных цехов. В случае, когда ремонт зданий и помещений требует остановки производственного процесса, необходимо совмещать осмотр и ремонт с ремонтом технологического оборудования.

Здания и помещения должны подвергаться текущим и периодическим осмотрам, которые подразделяются на общие и частные. При общем осмотре обследуются все здания и помещения в целом, включая все конструктивные элементы, инженерное оборудование и т.п. При частном осмотре обследуются отдельные здания, помещения, конструкции или виды инженерного оборудования (балки, стены, перекрытия, кровля, опоры, насосы, запорная арматура и т.п.).

Периодические (плановые) осмотры проводятся специальной комиссией два раза в год - весной и осенью по графику, утвержденному директором.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Планово-предупредительный ремонт включает:

- текущий ремонт;
- капитальный ремонт.

Текущий ремонт проводится в связи с производственной необходимостью, по мере износа или повреждения отдельных элементов конструкций.

Проведение капитальных ремонтов осуществляется по разработанному годовому графику Приложение 3 «График планово-предупредительных работ».

Сроки проведения технических осмотров, текущих и капитальных ремонтов зданий и помещений определяются годовыми и месячными графиками, утверждаемыми директором, в зависимости от состояния и сроков службы отдельных конструкций, зданий и сооружений.

Проведение ремонтных работ не должно влиять на безопасность пищевой продукции. Персонал, осуществляющий ремонтные работы зданий и помещений, должен быть ознакомлен с рисками в области безопасности пищевой продукции.

Все плановые ремонтные работы осуществляются в период школьных каникул, выходные и праздничные дни, в отсутствие учащихся.

Перед началом каждого учебного года итоги комплексной подготовки к новому учебному году, включающей ремонт помещений, коммуникаций, оборудования и пр., осуществляет комиссия с привлечением независимых специалистов.

5.6 Ответственные за техническое обслуживание зданий и территорий

Основными задачами по обслуживанию зданий и территорий являются:

- длительные сроки службы элементов зданий, сохранение их от преждевременного износа и разрушения;
- бесперебойную, безаварийную и безопасную работу систем водопровода, канализации, теплоснабжения, газоснабжения, электроснабжения и вентиляции;
- экономное расходование электроэнергии, воды, газа и топлива;
- пожарную безопасность всех зданий и сооружений и находящегося в них оборудования и инвентаря;
- надлежащие санитарно-гигиенические и культурно-бытовые условия;
- рациональное расходование денежных средств и материальных ресурсов, выделяемых для эксплуатации и ремонта.

Зам.директора по УВР несет ответственность за контроль состояния и эксплуатации, организацию ремонта:

- осветительных установок;
- систем водоснабжения;
- систем водоотведения;
- систем вентиляции и отопления;
- здания и помещений.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА

6.1 Состояние здоровья персонала

6.1.1 Общие требования

Директор обеспечивает, чтобы состояние здоровья задействованного персонала не оказывало негативного воздействия на готовую продукцию и на ее потребителей.

Работнику, имеющему инфекционные заболевания или открытые раны, запрещено работать в тех зонах (на участках) обработки пищевой продукции, где возможен риск ее загрязнения.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

6.1.2 Медицинское обследование

Перед допуском персонала к работе, связанной с хранением и обработкой пищевой продукции, проводятся предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение (саминимум), профилактические прививки. Результаты о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения фиксируются в личной медицинской книжке каждого сотрудника. Сведения о прививках фиксируются в прививочных сертификатах или личной медицинской книжке. Ответственный за контроль наличия медицинских осмотров – старшая медицинская сестра.

6.1.3 Инфекционные заболевания и травмы

Ежедневно все сотрудники на производстве проходят осмотр у ответственного за медосмотры – старшей медицинской сестры и ставят подпись в журнал здоровья (Приложение 4).

Работники предприятия не допускаются в зоны (на участки) хранения и обработки пищевой продукции, если имеются симптомы или предполагается, что персонал имеет или является носителем заболевания, которое может передаваться через пищу, или инфицированные раны, кожные инфекции, язвы, страдает от рвоты или диареи.

Персоналу надлежит информировать руководство о любых заболеваниях или о состоянии здоровья, которые могут оказать воздействие на безопасность пищевой продукции.

Работнику, отстраненному от работы по причине инфекционного заболевания, следует получить допуск от компетентного медицинского специалиста перед возвращением на работу.

Любой работник, у которого имеются порезы или раны, не должен продолжать работу по обработке пищевой продукции или с поверхностями, контактирующими с пищевой продукцией, пока место повреждения не будет защищено хорошо зафиксированной водонепроницаемой повязкой.

Все случаи возникновения инфекционных заболеваний и травм, обнаруженных в процессе обработки пищевых продуктов, регистрируются в журнале здоровья (Приложение 4).

Старшая медицинская сестра обязана снять пищевую продукцию с реализации в случае подозрения опасности для потребителя.

Управление небезопасной (несоответствующей) продукцией осуществляется по П-04-2021.

6.2 Санитарно-гигиенические правила. Личная гигиена

6.2.1 Общие требования

При необходимости персоналу надлежит пользоваться индивидуальными средствами защиты от шума, защиты глаз, респираторами, резиновыми перчатками и т.д.

Запрещено пользоваться парфюмерными средствами.

Запрещено жевать жевательную резинку в производственных помещениях.

Сотрудники, пользующиеся очками и контактными линзами, несут персональную ответственность за их сохранность и целостность. При обнаружении нарушения целостности и сохранности – немедленно информировать заведующего производством.

Запрещено проносить и эксплуатировать в производственных помещениях аудио-видео технику, сотовые телефоны и гарнитуры к ним.

Категорически запрещено употреблять алкоголь и наркотические средства на территории предприятия.

Часы, ювелирные изделия и другие украшения, в том числе, накладные ресницы,

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

пирсинг на лице и незакрытых частях тела, не допускаются к ношению в производственном цехе.

Запрещено заносить на производство лекарства и другие медикаменты.

Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в аптечках, которые находятся на пищеблоке. Доступ посторонних к аптечке и контакт с пищевой продукцией медицинских препаратов исключен.

6.2.2 Обращение с личной, санитарной и спецодеждой

Производственный персонал должен поддерживать высокий уровень личной гигиены при обработке пищевой продукции и носить надлежащую защитную спецодежду, включая защиту волос, усов и бороды. При необходимости следует использовать соответствующую обувь.

Вход на производство всех сотрудников осуществляется в сменной обуви.

Запрещается перемещаться по уличной территории в санитарной одежде и обуви.

Строго запрещается посещение туалета в санитарной одежде. Перед посещением туалета необходимо надеть санитарный халат. После посещения туалета снять халат и провести мытье и дезинфекцию рук в соответствии с требованиями п.5.2.3 Обработка рук.

Состав санитарной одежды для производственного персонала:

Костюм (штаны, куртка).

- Колпак/одноразовая шапочка, при этом волосы как следует убираются и не торчат из-под колпака.
- Сменная обувь.
- Одноразовые перчатки для работы с продуктом, который не прошел термообработку или после термообработки при соприкосновении с руками.

Перед входом в цех работники производства обязаны принять душ, надеть чистую санитарную одежду.

Надевание санитарной одежды происходит в следующем порядке:

- Надеть брюки и сменную обувь.
- Надеть одноразовую шапку или колпак.
- Надеть куртку.

Для инженерно-технического персонала в случае посещения производства санитарной одеждой является:

- Одноразовый / персональный халат
- Одноразовая шапочка / колпак
- Сменная обувь / бахилы.

Надевание санитарной одежды для инженерно-технического персонала осуществляется в следующем порядке:

- Надевается сменная обувь.
- Надевается одноразовая шапочка / колпак.
- Надевается одноразовый / персональный халат.

Порционирование блюд, приготовление холодных закусок, салатов осуществляется с использованием одноразовых перчаток, подлежащих замене при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов работе.

Санитарная одежда подвергается стирке, если она не является одеждой одноразового использования. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы. Стирка и глажка санитарной одежды (куртка, штаны, халат) осуществляется сторонней организацией по договору № 016/21 от 11.01.2021 г. ЗАО «Факел».

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

6.2.3 Обработка рук

Персонал перед входом в производственный цех, во время работы должен тщательно и часто мыть руки с мылом под проточной питьевой водой и обрабатывать дезинфицирующими средствами. Руки всегда обрабатываются перед началом работы в производственном цехе, сразу после посещения туалета до надевания санодержки, после работы с загрязненным материалом и по мере необходимости.

Руки вымыты и продезинфицированы сразу после работы с любым материалом, который может быть переносчиком заболевания или загрязнять пищевую продукцию или оборудование. Следует вывесить инструкции по мытью рук и их дезинфекции.

На производстве сотрудники обрабатывают руки в следующем порядке:

- Тщательно до локтей моются с мылом.
- Высушиваются.
- Обрабатываются дезинфицирующим средством до локтей.
- Высушиваются.

6.2.4 Организация входной зоны

На входах на производство организованы две входные зоны, которые располагаются непосредственно перед входом в цеха со стороны уличного входа и на входе со стороны общего коридора. Входные зоны оснащены следующим оборудованием:

- дезинфицирующий коврик;
- раковина; должно быть место в производственном цехе, где работники производства могут согласно указанному в данной процедуре порядку и в любое время при необходимости помыть и обработать руки, то же относится к дозатору и бумажным полотенцам (см. ниже)
- дозатор с моющим и дезинфицирующим средством;
- автоматическая сушилка/бумажные полотенца.

Дезинфицирующий коврик пропитывается дезраствором в соответствии с «Графиком контроля периодичности заливки дезинфицирующих ковриков» по форме Приложения 5. Мойка и чистка всех видов ковриков осуществляется в соответствии с «Графиком чистки и мойки ковриков» по форме Приложения 6.

Затем моются руки в следующем порядке:

1. Тщательно до локтей моются с мылом.
2. Высушиваются.
3. Обрабатываются дезинфицирующим средством до локтей.
4. Высушиваются.

6.2.5 Прием пищи и воды

Прием пищи производственный персонал осуществляет в обеденном зале в строго определенное время.

Запрещается приносить продукты питания в стеклянной посуде.

Запрещается приносить на предприятие семечки, орехи, семена злаков.

Запрещается проносить продукты питания в производственную зону или зону хранения сырья и материалов, употреблять пищу, пить чай, кофе, другие напитки на рабочих местах.

6.2.6 Курение

Курить на производстве запрещается. Запрещается проносить на территорию производственных участков табачные изделия, спички, зажигалки и т.д.

6.3 Посетители

Для посетителей при входе на производство выдается для ознакомления с санитарно-гигиеническими правилами «Памятка для посетителей» (Приложение 7).

Для посетителей санитарной одеждой является одноразовая одежда:

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- Одноразовый халат
- Бахилы
- Одноразовая шапочка

Порядок надевания санитарной одежды для посетителей осуществляется в следующем порядке:

1. Надеваются бахилы.
2. Надевается одноразовая шапочка.
3. Надевается одноразовый халат.

Данная инструкция располагается на входной зоне на производство. Весь комплект одежды выдаётся при входе на производство.

Посетители обязаны соблюдать правила личной гигиены, действующие на предприятии. Посетители должны регистрироваться в «Журнале для регистрации посетителей» (Приложение 8). Для посетителей обработка рук осуществляется перед входом на производство так же, как и для персонала производства.

6.4 Ответственные

Ответственность за обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических правил для персонала и посетителей несет заместитель директора по УВР.

Каждый работник предприятия несет личную ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил.

7. УБОРКА, МОЙКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

7.1. Обработка производственных, складских и бытовых помещений

Производственные и другие помещения предприятия должны содержаться в порядке и чистоте.

Обработка производственных, складских и бытовых помещений производится ежедневно в соответствии с «Графиком уборки помещений» (Приложение 9). Мойка стен и окон осуществляется по «Графику мытья инфраструктуры внутри производственных помещений» (Приложение 10).

Уборка туалетов осуществляется по «Графику уборки туалетов» (Приложение 11). Для уборки туалетов используется следующий инвентарь, имеющий сигнальную (красную) маркировку:

- щетка для пола с ручкой промаркированная;
- швабра с ручкой промаркированная;
- ведро промаркированное;
- совок с ручкой промаркированный.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

В конце рабочей смены сотрудники производства сдают рабочие места Заместителю директора по УВР на санитарное состояние.

Санитарные дни проводятся раз в месяц по «Графику проведения санитарных дней» (Приложение 12). На каждый санитарный день выдается «Задание на санитарный день» (Приложение 13) индивидуально заместителем директора по УВР. Генеральные уборки проводятся не реже 1 раза в месяц, в соответствии с «Графиком проведения генеральных уборок» (Приложение 14).

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

7.2. Обработка оборудования, инвентаря и посуды

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечной для мытья внутрицеховой кухонной посуды, тары, инвентаря, стеклянной посуды и столовых приборов должны быть предусмотрены двухсекционные, а в моечной для мытья столовой посуды – трех-секционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

Мытье столовой посуды может осуществляться в посудомоечной машине. На случай неисправности посудомоечной машины предусмотрена трехсекционная мойка.

Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С, с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Не допускается использование алюминиевой столовой посуды (приборов). Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках, чистые столовые приборы – в тале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, не допускается хранение на подносах россыпью.

Мытье кухонной посуды, тары и инвентаря производится в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40° С, с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;
- просушивание и дальнейшее хранение в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

В случае использования специализированных моечных машин механическая мойка посуды производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по эксплуатации. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа предприятия не осуществляется.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Подносы с деформацией, повреждениями и видимыми загрязнениями не используются. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах, отдельно от использованных подносов.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски,

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

инвентарь и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: СМ/К - сырое мясо/кура; "СР" -сырая рыба; "СО" - сырые овощи; "ВМ/К" - вареное мясо/кура; "ВР" - вареная рыба; "ВО" - вареные овощи; "Г" –гастрономия; "З" – зелень; "Х" - хлеб и т.п.(привести в соответствие).

Производственные столы в конце работы тщательно моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Внутренние и внешние поверхности технологического оборудования (электромясорубки, оборудование для смешивания и измельчения сырьевых ингредиентов и др.) после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой с моющими средствами, ополаскиваться горячей проточной водой.

Тепловое оборудование (электроплиты, электрогрили, микроволновые печи и др.), холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) моются и обрабатываются по мере загрязнения согласно инструкции по эксплуатации и обслуживанию.

Доски, поверхности столов должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой с моющим и дезинфицирующим средством по мере загрязнения.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться досуха ежедневно.

Для просеивания муки и другого сыпучего сырья используются сита с магнитным ловителем металлических примесей. Сита и магниты должны очищаться в конце окончания работы, одновременно должна проводиться проверка целостности сита и исправности магнита, обработка против развития мучных вредителей.

7.3. Уборочный инвентарь

Уборочный инвентарь должен отвечать следующим требованиям:

- быть эргономичным, современным по устройству и техническим параметрам;
- иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;
- для очистки стоков, каналов, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;
- использоваться строго по назначению;
- подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;
- храниться упорядочено в шкафах, на стеллажах, тележках или в подвешенном состоянии в специально выделенных помещениях предприятия. Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств следующим образом:

- швабры, щетки для подметания пола, совки моются и сушатся;
- тряпки стираются и сушатся или утилизируются;

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- ведра промываются, сушатся в перевернутом кверху дном на стеллажах.

Хранится весь уборочный инвентарь в чистом виде в специализированной комнате. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7.4. Обращение с моющими и дезинфицирующими средствами

На предприятии определен и утвержден перечень моющих и дезинфицирующих средств. Все моющие и дезинфицирующие средства имеют сертификаты качества и разрешены к применению в пищевом производстве, хранятся в отдельном помещении – на складе моющих средств и инвентаря. Помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств имеет соответствующее обозначение, ограниченный доступ, закрывается на замок.

Дезинфицирующие и моющие растворы готовятся в специально отведенном месте в соответствии с инструкциями по применению от поставщиков средств. Ответственный за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов назначается старшая медицинская сестра. Все процессы приготовления растворов средств записываются в Журнал приготовления моющих и дезинфицирующих средств (Приложение 15).

Если на производстве происходит смена моющего или дезинфицирующего средства, то перед тем, как приобретать новое средство, необходимо провести тестирование его эффективности. Только после успешного прохождения тестирования средство принимается на производство. Результаты тестирования моющих и дезинфицирующих средств фиксируются в таблице 2:

Дата утверждения	01.09.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Таблица 2

«Результаты тестирования моющих и дезинфицирующих средств»

№ п/п	Наименование	Поставщик	Применение (пол, стены, посуда, санузел и т.д.)	Концентрация раствора, %	Эффективность мойки и дезинфекции	Наличие сертификата соответствия	Наличие инструкции по применению от производителя
1	Ника-Хлор Ника-Хлор	Офисмаг	Пол Стены	0,015% - 0,03% при 40С°	+	+	+
2	Ника-Хлор	Офисмаг	Сантехника	0,06% - 0,3% при 40С°	+	+	+
3	Ника-Хлор	Офисмаг	Инвентарь Кухонная техника	0,015% - при 40С°	+	+	+
4	Ника-Хлор Ушастый нянь	Офисмаг	Посуда кухонная Посуда столовая	0,015% при 45-65С° 20 г на 10 л воды	+	+	+
5	Мыло Антисептики для кожных покровов	Офисмаг	Дезинфекция, мойка рук	Готовые средства	+	+	+
6	Ника-Хлор	Офисмаг	Дезковрики	0,2% при 65С°	+	+	+
7	Никой-2	Офисмаг	Яйца	2%	+	+	+
8	Ника-Хлор	Офисмаг	Уборочный инвентарь	0,2% при 45-65С°	+	+	+

Дата утверждения	04.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

7.5. Ответственные

Ответственность за организацию и контроль выполнения санитарно-гигиенических требований возложена на старшую медицинскую сестру.

Ответственность за входной контроль моющих и дезинфицирующих средств возложена на старшую медицинскую сестру.

Ответственность за контроль приготовления растворов моющих и дезинфицирующих растворов возложена на старшую медицинскую сестру.

8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫМ ПРИБОРАМ

8.1. Гигиеничность конструкции

Оборудование отвечает установленным принципам к гигиеничности конструкции, включая:

1) наличие гладких, доступных, поддающихся очистке поверхностей, самодренирующихся в зонах влажной обработки;

2) использование материалов, совместимых с обрабатываемой продукцией и с чистящими или моющими средствами;

3) отсутствие отверстий или гаек и болтов на несущей конструкции. Трубы и каналы должны быть поддающимися очистке, дренируемыми и не должны иметь глухих концов. Оборудование должно быть спроектировано таким образом, чтобы минимизировать контакт между руками оператора и продукцией.

8.2. Поверхности, контактирующие с продукцией

Поверхности, контактирующие с продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Они непроницаемы и не имеют ржавчины или коррозии.

8.3. Оборудование для регулирования и контроля температуры

Оборудование, используемое в тепловых процессах, отвечает требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих технических условиях на продукцию. Оборудование обеспечивает возможность контроля и регулирования температуры.

8.4. Приемка оборудования в эксплуатацию

Ответственный за организацию безопасной эксплуатации технологического оборудования – директор, принимает вновь смонтированное оборудование по акту сдачи-приемки оборудования в эксплуатацию.

Каждая единица технологического оборудования обеспечена нормативной документацией от поставщика оборудования: технический паспорт, инструкция по монтажу и безопасной эксплуатации, сертификаты соответствия технических устройств, применяемых на данном виде оборудования, другие необходимые для эксплуатации и ремонта сведения.

8.5. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования

С момента приемки оборудования в эксплуатацию и до списания оборудования с баланса предприятия ответственные лица осуществляют контроль состояния и условий безопасной эксплуатации оборудования по схеме:

Дата утверждения	01.09.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- регистрация единицы оборудования в «Журнале учета оборудования» (Приложение 16);

- планирование работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования.

Техническое обслуживание технологического оборудования строится на принципах планово-предупредительных ремонтов (ППР), направленных на предупреждение преждевременного износа деталей, узлов, механизмов оборудования, здания, инженерных систем. Проведение техобслуживания осуществляется в соответствии с должностными инструкциями и правилами технической эксплуатации оборудования, правилами и нормами по охране труда, технике безопасности.

Директор составляет годовой график технического обслуживания и ремонта (ТОиР) на обслуживание технологического оборудования (Приложение 17).

Обслуживание технологического оборудования осуществляется согласно техническим паспортам на оборудовании сторонними организациями по разовым договорам. Ответственный за своевременное обслуживание – директор.

Результаты проведения ТОиР оформляются в «Журнале проведения технического обслуживания и ремонта» (Приложение 18). Периодичность технических осмотров оборудования определяется в соответствии с паспортами на оборудование.

Текущий ремонт проводится в связи с производственной необходимостью, по мере износа отдельных деталей.

Результаты текущих осмотров и ремонтов оборудования записываются в «Журнал проведения ТОиР оборудования» (Приложение 18).

Результаты осмотра и ремонта системы отопления, холодного и горячего водоснабжения, канализации и вентиляции записываются в «Журнал заявок технического обслуживания и ремонта» (Приложение 19).

Ежедневно производится осмотр холодильного и морозильного оборудования. Результаты контроля температуры, осмотров и ремонта оборудования записываются в «Журнал контроля температуры холодильного и морозильного оборудования» (Приложение 20).

Техническое обслуживание и ремонт измерительного оборудования проводится сторонними организациями по разовым договорам.

8.6. Требования к контрольно-измерительным приборам

Все средства измерений, имеют хорошо видимое поверительное клеймо или свидетельство о поверке, выданное аккредитованной организацией, осуществляющей поверку средств измерений, срок действия которого не истек, исправные, чистые, правильно установленные, применяются по назначению и обеспечивают единство и достоверность измерений.

На шкалах контрольно-измерительных приборов или около приборов четко обозначены показатели предельно допустимых величин заданных параметров (красная черта, красная стрелка, цифровые показатели, переводные таблицы и др.).

К эксплуатации допускаются контрольно-измерительные приборы и приборы автоматического регулирования, прошедшие метрологическую аттестацию.

Допускается эксплуатация опытных образцов средств измерения и автоматики, прошедших приемо-сдаточные испытания на заводе-изготовителе и имеющих паспорт, эксплуатационную документацию, а для средств измерения – методику поверки, утвержденную метрологической службой организации-разработчика.

Ремонт, калибровка и поверка измерительного оборудования проводится сторонними (аккредитованными) организациями по разовым договорам.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Оборудование поверяется один раз в год (перед началом учебного года). «Список поверяемого оборудования» (Приложение 21) и свидетельства о поверке измерительного оборудования хранятся у директора.

8.7. Ответственность

Ответственность за своевременную организацию проведения ремонта и технического обслуживания оборудования возложена на директора.

Ответственность за своевременную отправку средств измерений на поверку возложена на директора.

9. КОНТРОЛЬ И ИСПЫТАНИЯ СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

9.1. Выбор и оценка поставщиков, управлениекупаемыми материалами

Предприятие оценивает и выбирает поставщиков на основе их способности поставлять продукцию в соответствии с требованиями предприятия.

9.1.1 Обеспечение и планирование закупок

Для регулирования и планирования закупок используются следующие данные:

- потребности и остатки;
- требования к качеству и безопасности (спецификации);
- информационная база поставщиков/ производителей;
- бюджет на основе ценовой политики.

Этапы закупки сырья, вспомогательных материалов:

- остатки сырья и материалов ежедневно отслеживаются;
- исходя из данных по остаткам и данных Реестра приемлемых поставщиков (форма Приложения 22), ответственный за закупку проводит выбор поставщика и планирует закуп сырья и материалов.

Подготовку Реестра приемлемых поставщиков осуществляет ответственный за закупку, учитываются критерии согласно п. 5.1.2.2.

9.1.2 Оценка и выбор поставщиков

9.1.1.1 Работа по оценке и выбору поставщиков обеспечивает:

- четкое определение качества поставок применительно к единице продукции/партии в контракте;
- исключение/сведение к минимуму количества конфликтных ситуаций, связанных с качеством и безопасностью продукции и с несовершенством схемы приемки;
- основу доверительных отношений между поставщиком и предприятием-заказчиком;
- информационный обмен в части качества поставок (предысторию качества поставок, стабильность, наличие и эффективность системы менеджмента безопасности пищевой продукции и т. д.);
- основу для компенсации обоснованных потерь предприятия из-за поставок некачественной продукции;
- ответственность поставщиков за качество и безопасность продукции;
- оптимизацию затрат на приемку и сокращение затрат потребителя продукции предприятия;
- осуществление планомерной работы между поставщиком и предприятием по повышению качества поставок без применения санкций (претензий, штрафов).

9.1.1.2 При предварительной оценке потенциального поставщика учитываются следующие критерии:

- стоимость сырья и материалов;

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- условия оплаты;
- качество и безопасность поставляемого сырья/материалов;
- сроки, условия и способы доставки;
- надежность поставщика;
- гарантии, сервис.

В случае удовлетворительной оценки потенциального поставщика ответственный за закупки осуществляет заключение контракта на поставку сырья и материалов, вносит поставщика в Реестр приемлемых поставщиков (Приложение 22).

9.1.1.3 Текущая оценка действующих поставщиков, с которыми заключены контракты на поставку на долгосрочной основе, проводится ежемесячно для оперативной работы с поставщиками. Текущая оценка основывается на результатах оценки поставок сырья и материалов, наличии / отсутствии поставок с несоответствиями. В зависимости от процента несоответствующих поставок поставщики делятся по категориям: надежные, условно надежные, ненадежные. Результаты оценки и категорию поставщика ответственный за закупки вносит в Реестр приемлемых поставщиков (форма Приложения 22), принимает и согласует решение по дальнейшим действиям с поставщиком.

9.2 Транспортировка и хранение сырья и готовой продукции

Согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 в целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуется стеллажами при необходимости.

Автотранспорт должен быть в хорошем техническом и санитарном состоянии, внутренние поверхности кузова без повреждений и щелей, двери закрываются плотно, обеспечивая защиту от проникновения вредителей. Светильники в кузове защищены плафонами, термометры – арматурой из небьющегося материала.

Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося на предприятии холодильного оборудования.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

По видам продукции требования к транспортировке указаны в спецификациях.

Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

9.3 Приемка сырья и материалов

Приемку сырья на складе осуществляет кладовщик одновременно по количеству и качеству в соответствии с товарной накладной и счет-фактурой.

Приемка по количеству:

Сырье принимают следующим образом:

- взвешивают на весах и с учетом веса тары и сверяют с количеством, указанным в товарной накладной поставщика;

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- по количеству мест и сверяют с количеством, указанным в товарной накладной поставщика.

При соответствии фактического количества сырья количеству, указанному в документах, ответственное лицо подписывает товарные накладные. Один экземпляр товарной накладной передается поставщику, второй экземпляр остается на складе.

В случае расхождения оприходование производят по фактической цифре, в этом случае составляют акт о расхождениях, подписывают двумя сторонами.

Приемка по качеству:

При входном контроле в обязательном порядке необходимо контролировать наличие сопроводительной документации (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, запрашивать у поставщика протоколы испытаний по качеству и безопасности с периодичностью, установленной в договоре на поставку, запрашивать у поставщика протоколы испытаний по качеству и безопасности, декларации о соответствии на сырье и материалы с периодичностью, установленной в договоре на поставку.

Без сопроводительных документов по качеству и безопасности товар – НЕ ПРИНИМАТЬ.

В присутствии водителя-экспедитора необходимо проверять:

- санитарного состояние транспорта;
- условия транспортирования материалов и сырья;
- чистоту и целостность транспортной тары;
- соответствия условий транспортирования материалов и сырья с требованиями спецификаций и манипуляционных знаков на транспортной таре;
- наличие этикеток с необходимой информацией на русском языке на каждой единице транспортной тары (в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011).

При приемке тару с сырьем вскрывают, проверяют соответствие качества установленным стандартам:

- 1) по визуальным показателям
 - тара с сырьем и материалами промаркирована, чистая, без признаков повреждения, плотно закрыта; этикеточные надписей на транспортной упаковке должны соответствовать ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - сырье без мусора, без посторонних включений, без признаков повреждения насекомыми, без признаков гнили или плесени, без постороннего запаха, материалы без видимых загрязнений;

2) по органолептическим показателям – сырье и материалы соответствуют нормативным документам, спецификации.

Не отвечающий требованиям продукт – НЕ ПРИНИМАТЬ.

Все сырье и материалы при приемке записываются в «Журнал входного контроля сырья и материалов» (Приложение 23).

Отпуск сырья в производство допускается после окончания процедуры приемки и подтверждения соответствия нормативным документам, спецификации.

9.4 Хранение сырья и материалов

Сырье и материалы размещаются на складе согласно выделенным зонам, на стеллажах и поддонах. ЗАПРЕЩЕНО складировать сырье и материалы на полу складского помещения. Все коробки герметично упакованы.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Размещение сырья происходит с обеспечением доступа по всему периметру склада. Кладовщик обязан обеспечить соблюдение условий хранения заявленных для сырья и материалов с записью в «Журнале контроля микроклимата» (Приложение 24) и «Журнале контроля температур холодильного и морозильного оборудования» (Приложение 20) на ежедневной основе. Журнал можно вести на каждое помещение/холодильную камеру или один журнал на все помещения/холодильные камеры. Если сырье хранится на производственных участках и требует особого микроклимата, необходимо также контролировать в данных помещениях микроклимат.

Сырье хранится в таре производителя, при необходимости - перекладывается в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах в соответствии с правилами товарного соседства.

Холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта.

Должен соблюдаться принцип FIFO/FEFO (Установленная система оборота товарных запасов – в первую очередь используется сырье с более ранней датой производства).

9.5 Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству, контроль готовой продукции

Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству осуществляется согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Контроль за выпуском готовой продукции осуществляется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля: журнал бракеража (Приложение 26), журнал остатков пищи на производстве (полуфабрикаты, сырье) (Приложение 27).

Отбор суточных проб осуществляются Старшей медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При формировании меню ответственное лицо опирается на требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения». Список запрещенных блюд и продуктов указаны в Приложении В.

9.6 Ответственность

Ответственность за входной контроль сырья и материалов возложена на кладовщика.

Ответственность за контроль технологических процессов и обращения с готовой продукцией возложена на заместителя директора по УВР.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

10. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕКРЕСТНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

10.1 Микробиологические загрязнения

Четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции;
- 2) структурное разделение – зональное разделение, физические барьеры, стены или выделенные зоны;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения или времени перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокроты, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на коже персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, не очищаемые сливные трапы, неисправная канализационная сеть, загрязненная возвратная тара, необработанное сырье и т.д.

10.2 Физические загрязнения

При использовании хрупких материалов разработаны требования к их периодическому осмотру и применяются специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса. Необходимо вести учет хрупких предметов, в т.ч. тары сырьевых ингредиентов из стекла, используемых на производстве, ежедневно осматривать их на целостность, фиксировать состояние, вести записи разрушения хрупких предметов. На основе оценки опасностей разработаны меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения.

К таким мерам относятся и применяются на производстве:

- 1) наличие соответствующих колпаков (крышек) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;
- 2) использование сеток, магнитов, сит или фильтров;
- 3) управление хрупкими предметами прописано в п.11 данной программы (ПОПМ) «Требования по предупреждению посторонних попаданий в продукцию»;
- 4) соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил личной гигиены.

К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны, инвентарь и инструменты, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, украшения, личные вещи и т.д.), волосы животных, насекомые, посторонние включения в сырье и т.д.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

10.3 Химические загрязнения

Должны использоваться высокоэффективные методы очистки и обработки оборудования и инвентаря с целью исключения недостаточной очистки, часто являющейся причиной перекрестного загрязнения.

К таким мерам относятся:

- 1) разработка инструкций по мойке и дезинфекции оборудования и инвентаря;
- 2) четкое следование инструкциям при мойке и дезинфекции оборудования и инвентаря;
- 3) моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях пищевой промышленности;
- 4) ограничение доступа к помещению / шкафу для хранения моющих и дезинфицирующих средств, которые должны закрываться на ключ в случае неиспользования;
- 5) ограничение количества моющих и дезинфицирующих средств на рабочем месте;
- 6) приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств в отдельном оборудованном помещении.

10.4 Управление аллергенами

Управление аллергенами осуществляется согласно инструкции П-02-2021-И-01 «Руководство по аллергенам».

10.5 Профилактика перекрестных загрязнений

С целью исключения перекрестных загрязнений в Организации используется зонирование помещений. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки сырья и готовой продукции, чистой тары с грязной тарой и т.д., исключены возвратные потоки.

Персоналу предприятия запрещено перемещение из одной зоны в другую, каждый работник имеет доступ только в определенную зону производства.

Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в журнал здоровья. Персонал, имеющий признаки заболеваний к работе не допускается.

Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

10.6 Ответственность

Ответственный за выполнение данной процедуры – технический персонал, за контроль выполнения – заместитель директора по УВР.

11. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПОСТОРОННИХ ПОПАДАНИЙ В ПРОДУКЦИЮ

11.1 Этапы предупредительной процедуры информирования о посторонних попаданиях

11.1.1 Первый этап

Выявление источников посторонних попаданий:

- стекло;
- лампочки;
- оборудование (элементы оборудования);
- камни, веточки (необработанное сырьё) и т.п.;
- веревка, нитки;
- резинки;

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

- металлические предметы;
- стружка (металлическая, деревянная);
- волосы;
- пуговицы.

11.1.2 Второй этап

Устранение источников посторонних попаданий и при невозможности устранения – создание программы контроля.

Все посторонние попадания должны устраняться там, где это возможно, т.е. индивидуальные изделия из стекла в незащищенном виде, закрепленные термометры и стеклянный упаковочный материал должен быть запрещен.

Источники посторонних попаданий, которые не могут быть устранены или заменены, должны контролироваться, например, стекло (оконное, зеркала и т.п.) может быть защищено от повреждений защитной пленкой, осветительные приборы, включая ловушки для насекомых, во всех производственных зонах и складских участках, должны быть защищены или запаяны небьющимися ограждениями, чтобы удерживать стекло в случае боя.

Там, где инородные предметы неизбежны, они должны располагаться или затрагиваться таким образом, чтобы избежать случайного повреждения.

Основные источники посторонних попаданий и меры их контроля

№ п/п	Источник посторонних включений	Меры контроля, документ контроля
1	Мелкие включения, металлопримеси в сырье	Подготовка сырья (просеивание, процеживание, переборка и т.п.)
2	Хрупкие предметы (пластик, керамика, стекло и т.п.)	Ежедневный контроль хрупких предметов Журнал хрупких предметов (Приложение 28) Журнал количественного учета деревянных, стеклянных, пластиковых, острых предметов (Приложение 29)
3	Окна, зеркала (стекло)	Нумерация каждого окна, зеркала Покрытие каждого окна, зеркала защитной пленкой Осмотр окон, зеркал Журнал хрупких предметов (Приложение 28)
4	Лампы	Защитные корпуса для ламп
5	Деревянные предметы	Контроль деревянных предметов Журнал количественного учета деревянных, стеклянных, пластиковых, острых предметов (Приложение 29)
6	Оборудование (мелкие детали)	Ежедневный осмотр оборудования, проверка наличия всех деталей
7	Одежда сотрудников (пуговицы, нитки)	Санитарная одежда на молнии или липучках, без пуговиц Контроль состояния санитарной одежды

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

8	Волосы	Колпаки, шапочки, плотно прилегающие к голове, отсутствие торчащих волос. При наличии бороды — маски одноразовые. Волосы на руках — нарукавники, одежда с длинным рукавом и плотно прилегающим рукавом на запястье
---	--------	--

11.1.3 Третий этап

План по расследованию при обнаружении посторонних попаданий в пищевую продукцию. Если произошло попадание постороннего включения, тогда должна существовать четкая программа для устранения всей продукции, которая может быть затронута. Блюда с подозрением на наличие посторонних включений должны быть сняты с раздачи. Управление небезопасной (несоответствующей) продукцией осуществляется по процедуре П-04-2021.

Этапы расследований посторонних включений:

- 1) анализ источников посторонних включений, в зависимости от источника проверка:
 - сырья
 - оборудования, сит, магнитов
 - полуфабрикатов
 - внешнего вида персонала
 - кухонной посуды, инвентаря
 - и т.п.
- 2) выявление источника и его устранение;
- 3) разработка корректирующих действий для предупреждения повторного попадания.

11.2 Ответственность

Ответственный за выполнение данной процедуры – заместитель директора по УВР.

12. ТРЕБОВАНИЯ К ОТХОДАМ

12.1 Виды отходов

Виды отходов на производстве: бытовые и пищевые отходы.

Бытовые отходы (БО), пищевые отходы (ПО) образуются:

- на стадиях технологического процесса производства продукции;
- при несоответствии готовой продукции (истекшие сроки годности нереализованной продукции, несоответствие качества продукции нормативной документации, спецификации, т.п.);
- жалобы, остатки недоеденных блюд.

12.2 Пищевые и бытовые отходы

Образующиеся при производстве БО и ПО собираются отдельно в пластиковые контейнеры для мусора с крышками, имеющие маркировку «Для БО», «Для ПО». Ежедневно отходы выносятся по мере накопления и в конце рабочей смены в металлические/пластиковые контейнеры, располагающиеся на уличной территории.

На предприятии в достаточном количестве контейнеры необходимой емкости для сбора отходов.

При невозможности организовать отдельные зоны для приемки пищевой продукции и удаления отходов должны быть определены различные интервалы времени для приемки продукции и удаления отходов.

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Контейнеры пластиковые для сбора отходов на производстве после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья контейнеров для пищевых отходов.

Мусор и твердые бытовые отходы собираются в специальные контейнеры с крышками, очистка которого производится при их заполнении на 2/3 объема, вывоз мусора производится силами Управляющей компании ООО «Управление отходами» по договору № 2040 от 01.01.2019 г. и транспортируется на полигон ТБО г. Волгограда. Ответственный за организацию вывоза назначается заместитель директора по УВР.

Для предотвращения проникновения вредителей, отходы должны собираться и/или храниться в закрытых контейнерах, изолированных от всех складов материалов в зонах производства.

Контейнеры для отходов, побочных продуктов, непищевых или опасных веществ должны иметь четкие обозначения, надлежащую конструкцию, производиться из непроницаемого материала.

Контейнеры, используемые для хранения опасных веществ, должны иметь соответствующие обозначения, и, в случае необходимости, закрываться на замок целью предотвращения умышленного или случайного загрязнения пищевых продуктов.

12.3 Ответственные

Ответственный за сбор и вынос отходов – кухонный работник.

Ответственный за организацию транспортировки отходов –руководитель группы организации питания.

13. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ

13.1 Места скопления вредителей и зараженность вредителями

Здания содержатся в надлежащем состоянии. Отверстия, стоки и другие потенциальные места проникновения вредителей защищены. Внешние двери, окна или вентиляционные отверстия сконструированы таким образом, чтобы минимизировать возможность проникновения вредителей.

Хранение пищевых продуктов организовано таким образом, чтобы минимизировать наличие ниши и воды для вредителей. С зараженным материалом следует обращаться, чтобы не допустить заражения других материалов, продукции или предприятия в целом. Ликвидированы потенциальные места скопления вредителей (например, норы, подлесок, складированные предметы). В тех случаях, когда для хранения используется открытое пространство, предметы, подлежащие хранению, должны быть защищены от непогоды или ущерба, наносимого вредителями (например, птичьего помета).

13.2 Мониторинг и обнаружение

Программы отслеживания вредителей включают размещение ловушек в ключевых местах для выявления активности вредителей (в кладовых и на складах). Ловушки сконструированы и размещены, чтобы предотвратить потенциальное заражение материалов, продукции или оборудования. Ловушки имеют прочную, защищенную от повреждений конструкцию. Они соответствуют тому или иному виду вредителей. Ловушки проверяются с определенной периодичностью, необходимой для выявления новой вспышки активности вредителей.

13.3 Мероприятия по защите от грызунов и насекомых

Предприятие официально назначило лицо, ответственное за организацию борьбы с

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

вредителями и (или) взаимодействие с утвержденными экспертами, работающими по договору.

За мероприятия по дератизации и дезинсекции несет ответственность старшая медицинская сестра. Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся в дни школьных каникул.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции обеспечиваются по договору №34/0801 от 10.07.2020 г. ООО «Комфортный дом». В качестве приманки для борьбы с грызунами используются ролентицидные средства. Ведется журнал учета проводимых дератизационных и дезинсекционных мероприятий (Приложение 30).

Все окна на предприятии защищены противомоскитными сетками, и ведется ежедневный контроль целостности сеток.

13.4 Ответственность

Ответственный за организацию проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции – старшая медицинская сестра.

Лист ознакомления

Программа обязательных предварительных мероприятий П-01-2021

исполняемые документы

Должность	ФИО	Дата	Подпись
Шанива О.В.	Зам. зам. У.В.Р.	01.04.2021	<i>Шанива О.В.</i>
Савинов И.К.	Старший инженер	01.04.2021	<i>Савинов И.К.</i>
Мельников И.В.	Инженер	01.04.2021	<i>Мельников И.В.</i>
Воловичихин И.Т.	Инженер	01.04.2021	<i>Воловичихин И.Т.</i>
Васют Р.И.	Бух. работник	01.04.2021	<i>Васют Р.И.</i>
Тюгеева Ч.Ф.	Инженер	01.04.2021	<i>Тюгеева Ч.Ф.</i>

Дата утверждения	04.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Приложение В

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

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

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

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

Дата утверждения	01.09.2011
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-01-2021

Приложение Г

График смены кипяченой воды

Месяц, год		Ответственный:			
Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись
8.00		8.00		8.00	
11.00		11.00		11.00	
14.00		14.00		14.00	
17.00		17.00		17.00	
Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись
8.00		8.00		8.00	
11.00		11.00		11.00	
14.00		14.00		14.00	
17.00		17.00		17.00	
Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись
8.00		8.00		8.00	
11.00		11.00		11.00	
14.00		14.00		14.00	
17.00		17.00		17.00	
Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись
8.00		8.00		8.00	
11.00		11.00		11.00	
14.00		14.00		14.00	