



УТВЕРЖДАЮ
ИП Горбулин В.В.
В.В. Горбулин

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании
услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих
образовательную деятельность**

Наименование юридического лица:	Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович
Юридический адрес:	410065, г. Саратов, ул. Лунная, д. 46а
Фактический адрес:	МОУ «СОШ №67 имени О.И. Янковского», г. Саратов, ул. Пугачева, 123
Количество работников:	8
Количество обучающихся:	
ОГРН	304642219400060
ИНН	642600000939
Сертификат соответствия требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001	№FSK.RU.0002.F000

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», принятый постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 23 января 2001 года № 31-ст.

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации)):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

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

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах

технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 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.

Принцип 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.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»):

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статья 32. Производственный контроль);

- Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий);

- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») («Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.);

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»);

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»);

- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 октября 2015 года № 1627-ст);

- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 года № 416-ст);

- Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (принят постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 23 января 2001 года № 31-ст).

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Мазепина Надежда Владимировна	Технолог	Приказ №1 от 01.10.21г.
2.	Орлова Инна Станиславовна	Заведующий производством	Приказ №1 от 01.10.21г
3.			

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 1 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»;

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются принципы:

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

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

Обязательные мероприятия

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 года), приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические	Оборудование, инвентарь в	5-10	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	смывов	
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 2 «Перечень контрольных критических точек»;

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания указан в программе ХАССП

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

Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25
Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовен	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
	организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		серолог Врач-стоматолог	работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 года № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 3 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей
- реализация буфетной продукции

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») – приложение № 4 к ППК

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 4 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 5 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора 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,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Приложения к разделу № 6:

Приложение Программа ХАССП «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)»

а) Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы

б) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

в) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

г) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

д) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

е) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/ , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция, по органолептической оценке, доброкачества поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1:

Приложение Программа ХАССП «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» -

Приложение «Инструкция, по органолептической оценке, доброкачества поступающих пищевых продуктов»

Приложение «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

- а. Производственный контроль на этапах технологического процесса :
- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;**
 - б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса;**
 - в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.**
- б. Контроль качества и безопасности готовой продукции:
- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
 - б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
 - в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция, по органолептической оценке, пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3:

Приложение «Инструкция, по органолептической оценке, пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение «Инструкция по отбору суточной пробы»

с. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) **контроль сроков реализации пищи.**

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmc.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМК контроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида	«Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлажденного или изотермического транспорта.	
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в журнале температуры и влажности складских помещений – «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложения к разделу № 6.4:

Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок».

Приложение «Паспорт складских помещений».

д. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов находится в зоне ответственности руководителя предприятия, а также заведующего производством.
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль руководителем, а также заведующим производством за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	В зоне ответственности руководителя, а также заведующего производством
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	В зоне ответственности руководителя, а также заведующего производством
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	В зоне ответственности руководителя, а также заведующего производством

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания») «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

е. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания, и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в Методических указаниях МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» (утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 19 мая 2001 года).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение № 5 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания, и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 года))	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – Приложение №№ Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений</i>

Приложения к разделу № 6.6:

Приложение № 15 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 16 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 17 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 18 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

f. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 	Учредителями на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7:

Приложение «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

g. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМККонтроль

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утвержден постановлением Государственного комитета Российской Федерации по статистике от 30 октября 1997 года № 71а «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплаты, основных средств и нематериальных активов, материалов, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, работ в капитальном строительстве»).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)
Обучение персонала	<i>Дополнительные мероприятия:</i> тестирование, онлайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. <i>Приложение «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение «Гигиенический журнал».

5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

В данном разделе реализуются принципы:
обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
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.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации)):

1. Журнал учета разведения дезинфицирующих средств.

2. Журнал учета проведения генеральных уборок.

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на

принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. Государственного стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», принятого постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 23 января 2001 года № 31-ст

Приложения к разделу № 7:

Приложение № «Гигиенический журнал»

Приложение № «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович
Адрес регистрации: 413324 Саратовская обл., Питерский р-н с.Алексашкино,
пер.Телеграфный д.4
ИНН 642600000939 ОГРНИП 304642219400060
Р/С 408 028 101 56 000000 532 Отделение № 8622 Сбербанк России г.Саратов
БИК 043601607 К/С 30101810200000000607 , тел 8 927 157 69 69

г. Саратов

01.10.2021 г.

Приказ №1

«О назначении лица, ответственного за проведение производственного контроля»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить лицом, ответственным за организацию производственного контроля в ИП Горбулин В.В. технолога Мазепину Надежду Владимировну.
2. Назначить ответственным за проведение мероприятий по программе производственного контроля заведующего производством

И.С. Орехову

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ИП Горбулин В.В.



[Signature] /В.В. Горбулин/

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ



работника ответственного за осуществление производственного контроля в организации

Введение

1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом «О промышленной безопасности опасных производственных объектов», принятым государственной думой 20.06.1997 г. № 116-ФЗ, «Правилам организации и осуществления производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте», утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 10.03.99 № 263, «Методическими рекомендациями по организации производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах» утвержденных Приказом Госгортехнадзора России от 26.04.2000 N 49.

Должностная инструкция устанавливает требования к работнику ответственному за осуществление производственного контроля в организации.

2. Наряду с настоящей инструкцией, работнику ответственному за осуществление производственного контроля следует также руководствоваться иными нормативными правовыми актами, (правилами, методическими указаниями, информационными письмами, предписаниями, приказами и т. д.) регламентирующими безопасность производства работ на опасном производственном объекте.

1. Общие положения

1.1. Производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности — один из важнейших элементов системы управления промышленной безопасностью на опасных производственных объектах.

Производственный контроль организуется и осуществляется субъектами хозяйственной деятельности (организациями, эксплуатирующими опасные производственные объекты), независимо от их организационно — правовой формы, эксплуатирующими опасные производственные объекты.

Внедрение производственного контроля является первым этапом формирования эффективно действующих систем управления промышленной безопасностью на опасных производственных объектах, подконтрольных Ростехнадзору.

1.2. Целью производственного контроля является предупреждение аварий и обеспечение готовности организаций к локализации и ликвидации последствий аварий на опасном производственном объекте за счет осуществления комплекса организационно — технических мероприятий.

1.3. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, должен иметь:

- высшее техническое образование, соответствующее профилю производственного объекта;

- стаж работы не менее 3 лет на соответствующей работе на опасном производственном объекте отрасли;
- удостоверение, подтверждающее прохождение аттестации по промышленной безопасности.

2. Должностные обязанности

2.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, обязан:

- а) обеспечивать проведение контроля за соблюдением работниками опасных производственных объектов требований промышленной безопасности;
- б) разрабатывать план работы по осуществлению производственного контроля в подразделениях эксплуатирующей организации;
- в) проводить комплексные и целевые проверки состояния промышленной безопасности, выявлять опасные факторы на рабочих местах;
- г) ежегодно разрабатывать план мероприятий по обеспечению промышленной безопасности на основании результатов проверки состояния промышленной безопасности и аттестации рабочих мест;
- д) организовывать разработку планов мероприятий по локализации аварий и инцидентов и ликвидации их последствий;
- е) организовывать работу по подготовке проведения экспертизы промышленной безопасности опасных производственных объектов;
- ж) участвовать в техническом расследовании причин аварий, инцидентов и несчастных случаев;
- з) проводить анализ причин возникновения аварий и инцидентов на опасных производственных объектах и осуществлять хранение документации по их учету;
- и) организовывать подготовку и аттестацию работников в области промышленной безопасности;
- к) участвовать во внедрении новых технологий и нового оборудования;
- л) доводить до сведения работников опасных производственных объектов информацию об изменении требований промышленной безопасности, устанавливаемых нормативными правовыми актами, обеспечивать работников указанными документами;
- м) вносить руководителю организации предложения:
 - о проведении мероприятий по обеспечению промышленной безопасности;
 - об устранении нарушений требований промышленной безопасности;
 - о приостановлении работ, осуществляемых на опасном производственном объекте с нарушением требований промышленной безопасности, создающих угрозу жизни и здоровью работников, или работ, которые могут привести к аварии или нанести ущерб окружающей природной среде;
 - об отстранении от работы на опасном производственном объекте лиц, не имеющих соответствующей квалификации, не прошедших своевременно подготовку и аттестацию по промышленной безопасности;
 - о привлечении к ответственности лиц, нарушивших требования промышленной безопасности;
- н) проводить другие мероприятия по обеспечению требований промышленной безопасности.

2.2. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, обеспечивает контроль за:

- а) выполнением условий лицензий на виды деятельности в области промышленной безопасности;
- б) строительством или реконструкцией опасных производственных объектов, а также за ремонтом технических устройств, используемых на опасных производственных объектах, в части соблюдения требований промышленной безопасности;
- в) устранением причин возникновения аварий, инцидентов и несчастных случаев;

- г) своевременным проведением соответствующими службами необходимых испытаний и технических освидетельствований технических устройств, применяемых на опасных производственных объектах, ремонтом и поверкой контрольных средств измерений;
- д) наличием сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности на применяемые технические устройства;
- е) выполнением предписаний Федерального горного и промышленного надзора России и его территориальных органов, а также соответствующих федеральных органов исполнительной власти по вопросам промышленной безопасности.

3. Права

3.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, имеет право:

- а) осуществлять свободный доступ на опасные производственные объекты в любое время суток;
- б) знакомиться с документами, необходимыми для оценки состояния промышленной безопасности в эксплуатирующей организации;
- в) участвовать в разработке и пересмотре деклараций промышленной безопасности;
- г) участвовать в деятельности комиссии по расследованию причин аварий, инцидентов и несчастных случаев на опасных производственных объектах;
- д) вносить руководителю организации предложения о поощрении работников, принимавших участие в разработке и реализации мер по повышению промышленной безопасности.

4. Ответственность

4.1. Работник ответственный за осуществление производственного контроля несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за:

- 1) нарушения им «Правил организации и осуществления производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте», «Общих правил промышленной безопасности для организаций, осуществляющих деятельность в области промышленной безопасности опасных производственных объектов», «Положения о производственном контроле за соблюдением требований промышленной безопасности на опасном производственном объекте», настоящей должностной инструкции, других нормативно-правовых документов регламентирующих его работу.
- 2) непринятие им мер по предупреждению работы механизмов, машин и оборудования с опасными нарушениями правил безопасности и инструкций, которые могут привести к аварии или травмированию людей.

С инструкцией ознакомлен, экземпляр для руководства получен на руки



(подпись) (Ф. И.О., дата)

*«Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации –
с перечнем должностей и графиком»*

Профессия	Кол-во работников	Кратность медосмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
Заведующий производством		1 раз в год	1 раз в год
Повар		1 раз в год	1 раз в год
Пекарь		1 раз в год	1 раз в год
Кухонный работник		1 раз в год	1 раз в год
Официант		1 раз в год	1 раз в год
Буфетчик		1 раз в год	1 раз в год





**Инструкция, по органолептической оценке, пищевых продуктов,
не требующих кулинарной обработки**

1. Общие положения метода

1.1. Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания. При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

1.2. Благодаря данному методу анализа можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

1.3. Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависит от выполнения определенных требований, а именно:

- ☑ порядок и условия проведения анализа;
- ☑ квалификация и навыки специалистов;
- ☑ системы оценки результатов анализа.

1.4. Как упоминалось ранее у продуктов существуют показатели качества, выбор этих показателей при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. Основными показателями данного анализа являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- ☑ агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);
- ☑ степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);
- ☑ механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Аналитические методы органолептического анализа основаны на количественной оценке показателей качества и позволяют установить корреляцию между отдельными признаками. К аналитическим относят методы парного сравнения, треугольный, дуо-трио, ранговый, балловый и др. Среди аналитических методов можно выделить группы качественных и количественных различительных тестов. Методы качественных различий позволяют ответить на вопрос, есть ли разница между оцениваемыми образцами по одному из показателей качества (вкусу, запаху,

консистенции, внешнему виду) или общему впечатлению о качестве, но не отвечают на вопрос, какова разница между образцами. К этой группе относятся методы сравнения: парного, треугольного, два из трех (дуо-трио), два из пяти. Они основаны на сравнении двух подобных образцов со слабо выраженными различиями. Образцы могут быть представлены в виде пары (парный метод), в виде проб из трех образцов (два из которых идентичны) или в виде проб из пяти образцов (один образец повторяется в пробе два раза, другой - три раза). Пробы должны быть закодированы. Методы применяют в тех случаях, когда следует убедиться, имеются ли различия между двумя образцами продукта. Эти тесты при меняют также при отборе дегустаторов. К качественным различительным тестам относятся методы индекса разбавления и метод scoring. Эти методы позволяют количественно оценить интенсивность определенного свойства или уровень качества продукта в целом. Метод индекса разбавлений предназначен для определения интенсивности запаха, вкуса, окраски продукта по величине предельного разбавления. Метод состоит в том, что жидкий продукт подвергают ряду возрастающих разбавлений до получения концентрации, при которой отдельные показатели не улавливаются органолептически. Показатель (индекс) вкуса, запаха, окраски выражается числом разбавлений или процентным содержанием исходного вещества в растворе. Метод scoring (с англ. отсчет очков) основан на использовании шкал графических и словесных. Дегустатору предлагают два образца продукта, для которого оцениваемая характеристика имеет минимальное и максимальное значение, и один образец, для которого интенсивность характеристики не известна. При сравнении третьего образца с двумя первыми оценивается относительное значение характеристики и отмечается на шкале перпендикулярным штрихом с учетом расстояния от обоих концов. Метод scoring (баллов) позволяет количественно оценивать качественные признаки продуктов и открывает большие возможности для изучения корреляции между органолептическими свойствами продуктов и объективными параметрами, измеряемыми инструментальными методами. Следует отметить, однако, что наиболее объективную информацию можно получить, только используя измерительные методы. По сравнению с органолептическим анализом они более длительные и сложные, но лишены субъективности эксперта.

С инструкцией ознакомлен :



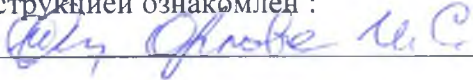
**ИНСТРУКЦИЯ****по отбору суточных проб готовой продукции**

Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляет заведующий производством или повар.

1. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.
3. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должны соответствовать норме
4. Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления, когда уже вся пища реализована.
5. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
6. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
7. Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
8. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2-+6$ °С.
9. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
10. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
11. Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством воды 40 °С; ополоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут при t 200 °С. или путем кипячения в течении 5 мин.
12. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре $+2+6$ °С в отдельном холодильнике и в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
13. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
14. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет

ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

С инструкцией ознакомлен :





Акт Технического состояния оборудования

Организация-
заказчик

ИП Горбулин В.В

(Наименование организации)

МОУ «СОШ № 67 им О.И. Янковского»

(Структурное подразделение)

Номер документа	Дата составления
3	23.08.2022

Местонахождение оборудования г. Саратов, ул. Пугачевская, д. 123

(Адрес)

23.08.2022г. была проведена проверка технологического состояния ниже перечисленного оборудования:

Оборудование			
Наименование	Номер паспорта или маркировка	Тип, марка	Технологическое состояние
1	2	3	4
Шкаф жарочный	110106001098	2ШЖЭ-1,36 П-03	Соответствует*
Холодильный агрегат	110106000369		Соответствует*
Холодильное оборудование	110106001107	ШХН-1,0	Соответствует*
Холодильный шкаф	110106000371	ШХ 1,12 Н2К	Соответствует*
Шкаф холодильный	110106001106	ШХК-400М	Соответствует*
Холодильник с морозилкой	110106001006	«Саратов 451»	Соответствует*
Электроплита	б/н	ПЭ-51-01	Соответствует*
Холодильник	б/н	«Саратов»	Соответствует*
Холодильник	б/н	Атлант	Соответствует*
Холодильник	б/н	Helkama C5	Соответствует*
Холодильная витрина	453600784	Coldwell	Соответствует*
Холодильник	RF-075	SUPRA	Соответствует*
Мармит	110106001100	МЭ-1-018	Соответствует*
Электроплита	б/н	ПЭ 0,48СП	Соответствует*
Мясорубка	б/н	МИМ-300	Соответствует*
Картофелечистка	б/н	МОК-150	Соответствует*
Машина протирочная	б/н	МПР-350 М	Соответствует*
Водонагреватель	б/н	THERMEX ERS 100 V evroheat	Соответствует*
Водонагреватель	б/н	THERMEX ERS	Соответствует*