

Утверждаю:

Матехина Н.А.

«25» августа 20 22 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25»
«25» августа 2022 г.
Ф.Г. Петросов

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов качества и безопасности пищевых продуктов с применением принципов ХАСП

на предприятии общественного питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25»

Наименование и тип предприятия: школьная столовая: 141323 Московская область, Сергиево-Посадский р-н, пос. Лоза, д. 21

Фактический адрес, телефон: 141323 Московская область, Сергиево-Посадский р-н, пос. Лоза, д. 21

Юридический адрес объекта:

Виды осуществляемой деятельности: Производство и реализация кулинарных изделий

Перечень реализуемой продукции: Пищевые продукты

Количество работающих: 3 человека

Ответственный за осуществление производственного контроля назначен: _____

Приказ о назначении: _____

1. Пояснительная записка

Столовая осуществляет выработку и реализацию салатов, первых и вторых блюд, напитков, выпечки.

Столовая предназначена для обслуживания питанием школьников.

Работа предприятия предусматривается на продовольственном сырье.

Доставка продовольственного сырья производится специализированным транспортом в складское и производственное помещение столовой.

Складские помещения располагаются на первом этаже здания.

Столовая расположена на 1-ом этаже школы, площадь помещения 295,1 м², на которой располагаются:

Складские помещения, оборудованные

- кладовой для сухих продуктов, оборудованная стеллажами и подтоварниками для сухих продуктов и напитков – 6,5 м²,
 - кладовая для овощей - 5,0 кв м
- Производственные помещения:
- горячий цех – 48,0 м²,
 - участок оборудованный под моечное отделение – 9,0 м².
 - разделочный цех - 31,0 кв.м
 - подсобные помещения - 6,0 кв м

Для посетителей:

- обеденный зал на 120 посадочных мест – 200,1 м².

Водоснабжение столовой осуществляется из централизованных сетей водопровода. Отвод сточных вод производится в централизованную канализационную сеть поселка.

Система вентиляции местная и общеобменная.

Освещение предусмотрено естественное и искусственное лампами дневного освещения.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На предприятии собственного транспорта нет, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется поставщиками.

Лабораторные исследования производимой кулинарной продукции проводятся по договору с аккредитованной лабораторией ФБУЗ

«ЦГиЭ».

1. 1. Спецификация холодильного, технологического и производственного оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Количество
1	2	3	4
Холодильное оборудование			
1	Низкотемпературный мороз-к с t от минус 3 до минус 18 °С	"NORD", " POZIS"	2
2	Холодильник с t от 0 до 10 °С	"САРАТОВ", "ЗИЛ"-2шт, "ОРСК"	4
3.	2-х камерный холодильник с t от 0 до 10 С и от минус 3 до мин 18С	"INDESIT"	1
Тепловое оборудование			
4	Э/ плита 4-х комфорочная с духовым шкафом		1
5	Жарочный шкаф 1-секционный		1
6	Мармит 3-х комфорочный		1
7	Жарочный шкаф 3-х секционный		1
Технологическое оборудование			
8	Весы настольные		2

9	Мясорубка для сырой продукции		1
10	Мясорубка для варёной продукции		1
11	Куллер для питьевой воды		1
12	Водонагреватель		6
Производственное оборудование			
13	Стол производственный		4
14	Стол разделочный		5
15	Стеллажи		6
16	Прилавок для раздачи готовой пищи		1
Моечное оборудование для столовой и кухонной посуды, инвентаря			
17	2-секционная моечная ванна		2
18	3-секционная моечная ванна		1
19	Стол для грязной посуды		4
20	Стойка для сушки разделочных досок		1
21	Шкаф для чистой столовой посуды		1
Оборудование для заготовочной			
22	Раковина 1-секционная		4
23	Раковина для мытья рук		2

1.2. Производственная мощность предприятия

Проектная мощность предприятия - 1080 блюд/сутки (120 пос мест * 9 = 1080 бл./сут.)

Фактическая мощность - 840 блюд/сутки

1.3. Штатное расписание

№ п/п	Должность	Количество
1	Повар	1
2	Кухонный работник	1
3.	Посудомойщица	1

1.4. Номенклатура вырабатываемой продукции

№ п/п	Наименование	Количество видов	Нормативная документация, по которой вырабатывают изделия
-------	--------------	------------------	---

1	Салаты	10	Технологические карты
2	Горячие блюда - первые блюда - вторые блюда	17	Технологические карты
		7 10	
3	Напитки	10	Технологические карты
4	Выпечка	5	Технологические карты

1.5. Графическая схема технологического процесса приготовления изделий салатов



1.6. Графическая схема технологического процесса приготовления первых блюд



**1.7. Графическая схема технологического процесса
приготовления вторых блюд**



**1.8. Графическая схема технологического процесса
приготовления напитков**



1.9. Контрольные критические точки технологического процесса салатов

К.К.Т. 1. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки овощей, мойки и обработки зелени свежей);

К.Т. 3. Контроль температурных условий, времени приготовления холодных блюд ;

К.Т. 4. Контроль времени реализации блюд.

1.10. Контрольные критические точки технологического процесса производства первых блюд

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки и обработки зелени свежей, овощей),

К.Т. 3. Контроль температурных условий и времени реализации.

1.11. Контрольные критические точки технологического процесса производства вторых блюд

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (условий размораживания мясного, рыбного сырья, мойки, порционирования, обработки яйца куриного);

К.К.Т. 3. Контроль условий термической обработки;

К.К.Т. 4. Контроль температурных условий, времени реализации учащимся.

1.12. Контрольные критические точки технологического процесса производства напитков

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки фруктов),

К.К.Т. 3. Контроль условий термической обработки;

К.К.Т. 4. Контроль витаминизации (0,02 г на чел.).

К.К.Т. 5. Контроль температурных условий, времени реализации учащимся.

1.13. Сведения о транспортном обеспечении

Школьная столовая не имеет автотранспорта, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов производится поставщиками.

2. Программа производственного контроля

№ п/п	Критические и контрольные точки	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность ПК	Нормативная документация	Ответственный исполнитель	Журнал регистрации
1.	К.К.Т. 1 Входной контроль качества и безопасности поступающ. пищевых продуктов	Товаро-сопроводительная документация Поставляемые пищевые продукты, (сырье)	Наличие декларации о соответствии, товаро-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство. Принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	Каждая партия	ФЗ № 29 от 02.01.00; Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.98 Фед. з-н №184-ФЗ СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 022/2011	Повар	Ж.скоропотящихся пищевых продуктов

		Упаковка, маркировка пищевых продуктов (сырья)	Температура внутри скоропортящихся продуктов, органолептические показатели качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, консистенция). Соответствие упаковки и маркировки требованиям сан. правил.		ТР ТС 021/2011		
2.	Контроль условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, К.Т.2	Холодильное оборудование Склад сухих продуктов Хлеб	Температура и влажность в холодильных камерах, шкафах, на складе сухих продуктов. Стеллажи исправные Соблюдение товарного соседства, норм складирования	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Повар, мед. работник	Ж. контроля температуры холодильного оборудования, регистрации параметров микроклимата.

3.	Производственный контроль на этапах технологического процесса приготовления изделий К.Т. 3	Поточность производственных процессов Условия производства Первичная обработка Овощи, фрукты Свежая зелень Размораживание – свежемороженой рыбы, – мяса, - птицы. Разделка охлажденной рыбы на филе, освобождение филе от кожи, нарезка. Мойка круп, варка.	Расстановка технологического оборудования, отсутствие встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря. Температура помещений, наличие бактерицидной лампы. Соблюдение санитарно-технологических требований Наличие моечных ванн Мойка, затем обработка 3 % раствором уксусной кислоты или 10 % раствором поваренной соли в течение 10 минут, промывание проточной водой В условиях холодильника при температуре не выше 6 °С промывание проточной водой, обсушивание. Специально выделенный участок работы, разделочная доска и нож с маркировкой	1 раз в 6 месяцев Ежедневно Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 Технологические карты СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Повар	Ж. включения бак. лампы
----	--	---	--	--	---	-------	-------------------------

		Приготовление изделий горячих холодных	Горячий цех Раздача				
--	--	---	----------------------------	--	--	--	--

4.	Реализация блюد К.Т. 4			ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 Технологиче- ские карты СП 2.4.5.2409- 08 СП 2.4.4.2599- 10	По- вар, бракераж ная комиссия	Бракераж- ный жур- нал
----	---------------------------	--	--	-----------	---	--------------------------------------	------------------------------

5.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция, вырабатываемая на предприятии	Лабораторный контроль по показателям: органолептическим, физико-химическим микробиологическим		СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021/2011 Технологические карты	Организатор питания, повар, бракеражная комиссия	Протоколы лабораторных испытаний аккредитованной организацией
6.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Складские, производственные, подсобные помещения, Технологическое, холодильное, тепловое оборудование	Санитарно-техническое состояние, наличие в достаточном количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений согласованной проектной документации, Исправность технологического, холодильного и теплового оборудования	1 раз в 6 месяцев	СП 2.3.6. 1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021/2011	Организатор питания, повар	Ж. регист. техн. сост. и т хол. обор., технологического и теплового оборудования Журнал аварийных ситуаций
7	Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования	Санитарно-противоэпидемические мероприятия	Наличие графика проведения генеральных уборок Методических указаний по использованию дезинфицирующих средств Достаточного количества моющих	1 раз в месяц	МУ 2.3.4 СП 2.3.6.1079-01 СП 3.5.1378-03 СанПиН 3.5.2.541-96	Организатор питания, мед.работник	Ж. проведения генеральных уборок (ответственный,

		Производственный инвентарь, оборудование,	щих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря и материалов Условий хранения моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению Смывы: оборудование, производственный инвентарь, спецодежда	1 раз в месяц 1 раз в год 1 раз в год	СП 3.5.3.1129-02		виды работ)
8.	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Административно-бытовые помещения Соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, лекарственными средствами для	Наличие Раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды Душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, Холодной и горячей воды, смесителя Достаточного количества чистой санитарной или спецодежды, Средств для мытья и дезинфекции рук, Аптечки первой помощи	1 раз в год Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Организатор питания	

		оказания доврачебной помощи					
9.	Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал объекта	Контроль наличия Личной медицинской книжки Своевременности прохождения предварительных при поступлении и периодических медосмотров, прививок, гигиенической аттестации Осмотр на наличие гнойничковых, простудных заболеваний, опрос на отсутствие кишечных заболеваний Контроль соблюдения правил личной гигиены Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	1 раз в месяц Ежедневно 1 раз в год	Приказ №302н, СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021 /2011 СП 1.1.1058-01 ФЗ № 52 от 30.03.99	Организатор питания, мед.работник , ответственный за организацию питания в школе Отв. за выполнение ППК	Ж. прохождения мед. осмотров, гигиенической аттестации Ж. выдачи мед.книжек к Ж. регистрации заболеваний персонала

Приложение
к программе производственного контроля

1. График контрольных испытаний.
2. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ, оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека
3. Перечень лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.
4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование учреждений Госсанэпиднадзора.

5. Журналы учетно-отчетной документации, всего 9.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ГРАФИК КОНТРОЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салат, гарнир	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		1 блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	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
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

ПЕРЕЧЕНЬ

нормативных документов, выполнение требований которых обязательно
при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнения работ и оказании услуг,
представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов	2.3.6.1079-01

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
« Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	2.4.4.2599-10
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2)	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14

СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпиде-мических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1.3.3 таблица №1.2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

СПИСОК
СОТРУДНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

№	Фамилия, Имя, Отчество	Год рождения	Адрес по прописке (для иногородних регистрация)	Должность
1.	Ламбина Анжелика Петровна	06.01.1979	141323, Московская область, Сергиево-Посадский г.о., п. Ло-за, СНТ Птицевод, д. 117	Повар
2.	Хлад Татьяна Вячеславовна	17.05.1987	141300, Московская область, г. Сергиев Посад, ул Стахановская, д. 7, кв. 12	Кухонный работник
3.	Варламова Виктория Валерьевна	04.10.1990	141323, Московская область, Сергиево-Посадский г.о., п. Ло-за, д. 16, кв. 6	Посудомойщица

Руководитель предприятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ПЕРЕЧЕНЬ
ВОЗМОЖНЫХ АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,
СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ
НАСЕЛЕНИЯ

№ п/п	Авария	Профилактические мероприятия
1.	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия	Соблюдение требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2	Отключение электроэнергии	Решение вопроса об утилизации продукта
3.	Возгорание (пожар)	Исправные пожарные средства пожаротушения, договор с РО Госпожнадзора
4.	Прорыв сети холодного или горячего водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхования имущества
5.	Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Документ подтверждающий качество и безопасность продукта	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Остаток продукта	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	7	8	9

2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

3. Журнал учета температуры и влажности в кладовой

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения меди- цинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего меди- цинского осмотра
1.					
2.					
3.					

7. Журнал здоровья персонала

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

9. Журнал генеральных уборок пищеблока

№п/п	Дата проведения уборки	Объект	Используемые моющие и дезинфицирующие средства	Ответственный за исполнение