

АО «КСП «ОХТА»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	1

Программа производственного контроля

«Управление качеством пищевых продуктов
на основе принципов ХАССП»
для ГБОУ СОШ №164

(пр. Косыгина, д.28, корп.3, литера А)

ППК ХАССП 10.01.2023 г.

Введён в действие впервые приказом № 8
от « 20 » января 2016г.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				2	

«Утверждаю»

Генеральный директор

С.С. Сташкова

АО «Комбинат социального питания «Охта»

«10» января 2023 г.

«Разработал»

Инженер-технолог

Куткина Л.Ю.

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«09» января 2023 г.

«Согласовано»

Инженер-технолог

Т.Н. Сташкова

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«10» января 2023 г.

Врач-бактериолог

Л.И. Минченко

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«10» января 2023 г.

Инженер-технолог

О.Ю. Варшамова

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«10» января 2023 г.

Врач-бактериолог

Федина Т.П.

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«10» января 2023 г.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	3

ОГЛАВЛЕНИЕ

№		Стр.
	НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	
	РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП	
1.1	Область применения	
1.2	Принципы разработки системы ХАССП	
1.3	Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции	
	РАЗДЕЛ 2. Характеристика деятельности предприятия	
2.1	Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции	
	РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов	
3.1	Общие положения	
3.2	Критические контрольные точки (ККТ)	
	РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия	
4.1	Общие положения	
4.2	Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции	
4.3	Помещения и рабочая среда	
4.4	Оборудование и инвентарь	
4.5	Столовая посуда и приборы	
4.6	Меры по предупреждению перекрестного загрязнения	
4.6.1	Микробиологическое загрязнение	
4.6.2	Физическое загрязнение	
4.6.3	Химическое загрязнение	
4.7	Уборка, мойка и санитарная обработка	
4.8	Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала	
4.9	Борьба с вредителями	
4.10	Обучение персонала	
4.11	Защита продукции, биобдительность и биотерроризм	
	ПРИЛОЖЕНИЯ	
1	Блок-схемы технологических процессов	
2	Модули технологических процессов	
3	Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика	
4	Операционные инструкции	
5	Программа производственного контроля	
6	Формы журналов и графики предприятия	
7	Перечень регистрационно-учетной документации	
8	Циклическое двухнедельное сбалансированное меню. Примерный ассортиментный перечень буфетной продукции для учреждений образования Санкт-Петербурга.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	4

НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12 2002 г. №184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008)
- Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 01.03. 2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 023/2011 « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- ТР ТС 040/2016 « Технический регламент о безопасности рыбы и рыбной продукции».
- ТР ТС 044/2017 «Технический регламент о безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию».
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам) подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе»
- Приказ N 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- Приказ Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				5	

которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению»
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
- ГОСТ ИСО 9001-2015 «Система менеджмента качества. Основные требования»
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ 30524-2013 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
- ГОСТ Р 55889-2013 « Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания».
- ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- Сан ПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- Сан ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Сан ПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Сан ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				6	

- Сан ПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СанПиН 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95».
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».
- МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест».
- МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы –интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) утв. Минздравом России 09.06.1999 №1100/904-115.
- Письмо Минздравсоцразвития России от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
- Стандарт «Оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга» (Соц Пит 30.12.2020 г.)
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации.-М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2014.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-95) – М., 2006 г.
- В.Н. Антонова, Т.С. Зыкова, Е.И. Приданцева. Справочник работника общественного питания. – «Экономика», 1989г.
- Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания.- «Феникс», 2004г.
- Сара Мортимор, Кэрл Уоллес. НАССР Практические рекомендации. – ПРОФЕССИЯ, 2014г.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	7	

РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП

1.1 Область применения

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

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

Область применения распространяется на организацию безопасности общественного питания.

1.2. Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	8	

1.3 Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Предприятие общественного питания, для выполнения обязательств перед потребителями, намерено выполнять следующее:

- Вести деятельность в соответствии с требованиями Российского законодательства, стандарта ХАССП, а где необходимо применять более строгие внутренние стандарты и другие требования.
- Постоянно совершенствовать Систему Управления Качеством/Безопасностью пищевых продуктов во всей организации и повышать ее эффективность и результативность.
- Развивать Систему Управления Качеством/Безопасностью пищевых продуктов, гарантируя, что она способствует постоянному улучшению и развитию предприятия.
- Устанавливать цели и задачи по Качеству/Безопасности пищевых продуктов, включать их в бизнес-план, отслеживать выполнение поставленных целей.
- Обеспечивать удовлетворение требований клиентов и потребителей путем улучшения качества продукции, процессов и услуг.
- Обеспечивать безопасность в отношении стекла и пластика для понижения риска попадания в продукт.
- Обеспечивать всех своих сотрудников необходимыми ресурсами и знаниями для эффективного выполнения их обязанностей.
- Проводить обучение всех работников организации и администрации по основным принципам системы ХАССП и безопасности питания.
- Создавать условия для того, чтобы сотрудники предприятия использовали каждую возможность для улучшения с целью минимизации рисков для качества и пищевой безопасности продукции, уровня сервиса, здоровья сотрудников и собственности организации, а также поощрять их предложения по улучшению.
- Обеспечивать безопасность выпускаемой продукции для здоровья потребителя в соответствии с принципами ХАССП.
- Осуществлять обмен информацией внутри организации, а также с поставщиками, подрядчиками, партнерами по бизнесу, контролирующими органами, потребителями/клиентам в области безопасности пищевых продуктов.
- Соответствовать взаимно согласованным требованиям потребителей/клиентов к безопасности пищевых продуктов.
- Более эффективно использовать ресурсы, такие как энергия, сырье, вода, упаковочные материалы, ГСМ и прочее.
- Сотрудничать с поставщиками и партнерами по бизнесу для того, чтобы стандарты организации в области качества/безопасности пищевых продуктов стали частично и их обязанностью.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164				Дата введения:	Дата 20.01.16
				Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница		9

РАЗДЕЛ 2. Характеристика деятельности предприятия

2.1 Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции

Комбинат социального питания «Охта» осуществляет организацию питания в образовательных учреждениях по меню (бюджетному) и ассортименту буфетной продукции, в который входят продукты промышленного производства и продукция собственного производства.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания и примерный ассортиментный перечень буфетной продукции разработаны и утверждены Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга. Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания утверждено руководителем АО «КСП «Охта» и согласовано с администрацией заказчика (общеобразовательного учреждения). **Приложение 8.**

Рецептура и технология приготовления блюд и напитков приведены в технологических картах, рецептурных сборниках.

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

Перечень поставщиков сырья содержится в реестре договоров предприятия.

Порядок закупок осуществляется в соответствии с договором заключенным с поставщиком сырья.

Блок-схемы технологических процессов приведены в **Приложении 1.**

Модули технологического процесса производства приведены в **Приложении 2** и включают в себя:

- Модуль 1 Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов.
- Модуль 2 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции и замороженного теста.
- Модуль 3 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц.
- Модуль 4 Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы.
- Модуль 5 Тепловая обработка овощей.
- Модуль 6 Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд.
- Модуль 7 Выпекание хлебобулочных и выпечных изделий.
- Модуль 8 Приготовление салатов.
- Модуль 9 Хранение компонентов для готовых блюд.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				10	

Модуль 10 Оформление и реализация блюд.

РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов

3.1 Общие положения

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

Определение опасных факторов необходимо, для того чтобы выявить, какие факторы существенно влияют на безопасность производимой продукции, а их устранение или снижение до допустимого уровня позволит снизить потенциальную угрозу безопасности пищевых продуктов. Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика представлен в **Приложении 3**.

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

При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:

- изначально присутствовать в сырье;
- возникнуть при хранении и транспортировке сырья, материалов, готовой продукции;
- возникнуть или увеличиться в процессе производства;
- исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

Все виды опасных факторов подразделяются на три категории:

- **биологические** (микробиологические) - вредные бактерии, вирусы и паразиты;
- **химические** – ненамеренно попавшие в пищу: сельскохозяйственные химикаты (пестициды, гербициды, лекарственные препараты для животных, удобрения и т.д.), химикаты, используемые на предприятии (чистящие и моющие средства, средства для дезинфекции, масла, смазочные материалы, краски и т.д.), токсичные элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, ГМО, полихлоридные бифенилы и т.д.);

естественно возникающие: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например афлатоксины;

намеренно добавляемые в пищу: консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т.д.;

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	11

3.2 Критические контрольные точки (ККТ)

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

ККТ могут находиться в любом месте (шаге) технологического процесса, где риски могут быть предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Критические контрольные точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все технологические операции.

Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

Потенциальные риски, которые вполне вероятно, вызовут болезнь или нанесут вред здоровью в отсутствии их контроля, должны быть учтены в определении ККТ.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	12

РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия

4.1 Общие положения

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

4.2 Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции

На предприятиях общественного питания используются обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции. С этой целью разработаны и внедрены **операционные инструкции - Приложение 4**

- ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов».
- ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции».
- ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика».
- ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».
- ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».
- ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».
- ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».
- ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования».
- ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».
- ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом».
- ОИ 011 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине купольного типа».
- ОИ 012 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине ленточного типа».
- ОИ 013 «Порядок проведения санитарных работ».
- ОИ 014 «Уборка туалетных комнат».
- ОИ 015 «Уборка производственных и складских помещений».
- ОИ 016 «Порядок мытья рук».
- ОИ 017 «Уборка залов для посетителей».
- ОИ 018 «Хранение и обработка уборочного инвентаря».
- ОИ 019 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».
- ОИ 020 «Обработка яиц».
- ОИ 021 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов».
- ОИ 022 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов».
- ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».
- ОИ 024 «Обеспечение пищевой безопасности».
- ОИ 025 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».
- ОИ 026 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции».

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	13

- ОИ 027 «Личная гигиена».
- ОИ 028 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».
- ОИ 029 «Отбор суточных проб».
- ОИ 030 «Обогащение рациона детей и подростков микронутриентами и витаминами».

4.3 Помещения и рабочая среда

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

Производственные помещения предприятия должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических процессов с минимальной возможностью возникновения перекрестного загрязнения при выполнении технологических операций при приготовлении кулинарной продукции. Должны выполняться мероприятия согласно **ОИ 024 «Обеспечение пищевой безопасности»**.

Обеденный зал общеобразовательного учреждения должен быть оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с **ОИ 018 «Уборка залов для посетителей столовых»**.

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

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

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

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

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

При мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений и др. руководствуются **ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	14	

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

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

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

4.4 Оборудование и инвентарь

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

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

Гигиенические требования к используемому на предприятиях общественного питания оборудованию и инвентарю:

- должны быть выполнены из стойких материалов, безопасных для пищевого производства, способных выдерживать многократные чистки/мойки, чтобы обеспечить возможность очистки, мойки, дезинфекции и технического обслуживания;
- иметь гладкие, поддающиеся очистке поверхности;
- исключать наличие отверстий или гаек, болтов на несущей конструкции;
- не должны отрицательно влиять на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и не должны сами испытывать подобного влияния, не иметь ржавчины или коррозии.

Инвентарь для уборки помещений должен храниться в специально отведенном месте и иметь маркировку в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Должен вестись график санитарной уборки и санитарной обработки производственных помещений.

Санитарную обработку холодильных камер необходимо проводить работникам предприятия в соответствии с утвержденной инструкцией и по графику «Уборки/разморозки холодильного оборудования»

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

! Запрещается пользоваться повреждённым инвентарём.

4.5 Столовая посуда и приборы

Мойка столовой посуды и приборов должна происходить в соответствии:

- **ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом»;**

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	15	

- **ОИ 011 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине купольного типа»;**
- **ОИ 012 «Мойка столовой посуды и столовых приборов в посудомоечной машине ленточного типа».**

4.6 Меры по предупреждению перекрестного загрязнения

Компоненты, подготовленные для производства, нельзя размещать на полу, их размещают на поддонах, либо на стеллажах с расстоянием не менее в 20 см от стен и потолков и не менее 15 см от пола. Это позволит проводить чистку, инспекционный контроль и мониторинг вредителей.

4.6.1 Микробиологическое загрязнение

При приемке и использовании сырья и упаковочных материалов осуществляется контроль их чистоты и целостности.

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

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

При этом должны соблюдаться инструкции:

- **ОИ 020 «Обработка яиц»;**
- **ОИ 021 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов»;**
- **ОИ 026 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»;**

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

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- для разделки сырых и готовых продуктов выделяются отдельные производственные столы;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с рекомендуемой маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" – мясная гастрономия, "Зелень ", "Х" – хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия, "сельдь", "КО" - квашенные овощи и т.п. (МР 2.3.6.0233-21);

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	16

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", ГП, "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "Зелень", "Г" и т.п.

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

Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами

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

Сырьё, подготовленное для производства, в предназначенных для этого пластиковых емкостях должны быть полностью закрыто крышкой. Ёмкости и крышки не повреждены.

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

Маршруты движения продукции, персонала определены в соответствующих план-схемах **ОИ 025 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».**

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

4.6.2 Физическое загрязнение

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

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

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

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

Ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на предмет целостности и пригодности к применению отсутствие щеп, торчащих гвоздей в поддонах.

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

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

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				17	

Инструмент, запасные части должны хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками. На предприятиях общественного питания должна соблюдаться **ОИ 022 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»**.

4.6.3 Химическое загрязнение

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

Хранение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств должно быть в выделенном для этих целей помещении или участке (запрещено хранение в производственных и складских помещениях).

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

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

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

4.7 Уборка, мойка и санитарная обработка

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

Критерии выбора моющих и дезинфицирующих средств указаны в **ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»**.

Уборка производственных, вспомогательных, складских помещений, рабочих мест осуществляется уборщиком производства. Уборка происходит в соответствии:

- **ОИ 013 «Порядок проведения санитарных работ»;**
- **ОИ 014 «Уборка туалетных комнат»;**
- **ОИ 015 «Уборка производственных и складских помещений»;**

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и хранится в выделенных для этого целей помещениях/шкафах, специально выделенной зоне для хранения. Хранение и обработка уборочного инвентаря в соответствии с **ОИ 018 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»**.

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		Дата 10.01.2023	
				18	

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

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

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»;**
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды и инвентаря»;**
- **ОИ 019 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».**

4.8 Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

В соответствии с требованиями Приказа РФ от 28 января 2021 года N 29н работники должны проходить медицинский осмотр до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией (включая поставку продуктов общественного питания на предприятие).

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

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

Все сотрудники предприятия должны соблюдать требования **ОИ 027 «Личная гигиена».**

4.9 Борьба с вредителями

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

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

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

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

4.10 Обучение персонала

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	19

Внеплановые инструктажи проводятся при необходимости как корректирующие действия.

По итогам обучения персонал проходит тестирование.

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

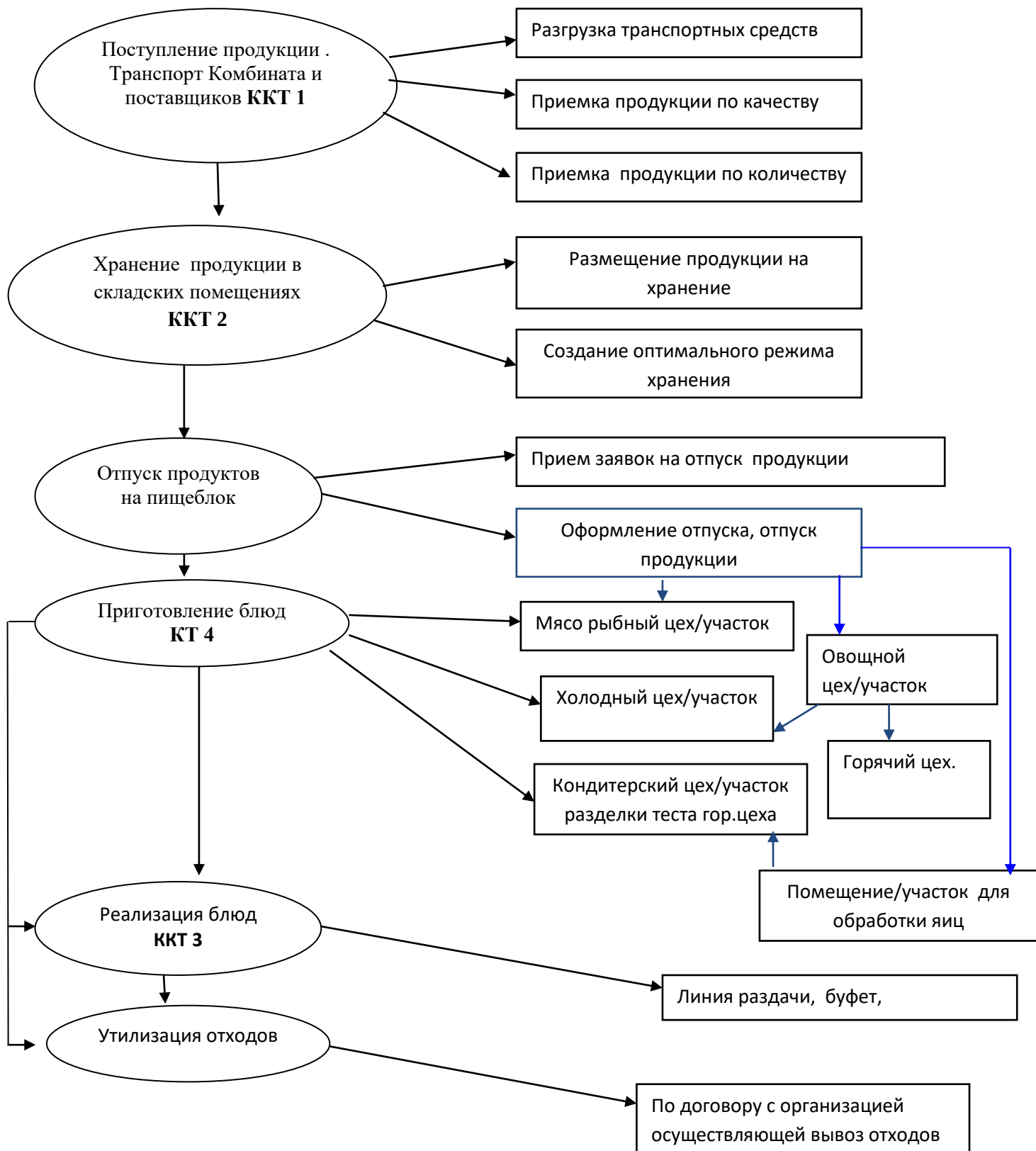
4.11 Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм

В целях обеспечения безопасности организации питания на пищеблоке не допускается присутствие посторонних лиц и возможности доступа их к продуктам и оборудованию.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	20

Приложение 1

Блок-схема технологического процесса производства



АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:		Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	21

Приложение 2

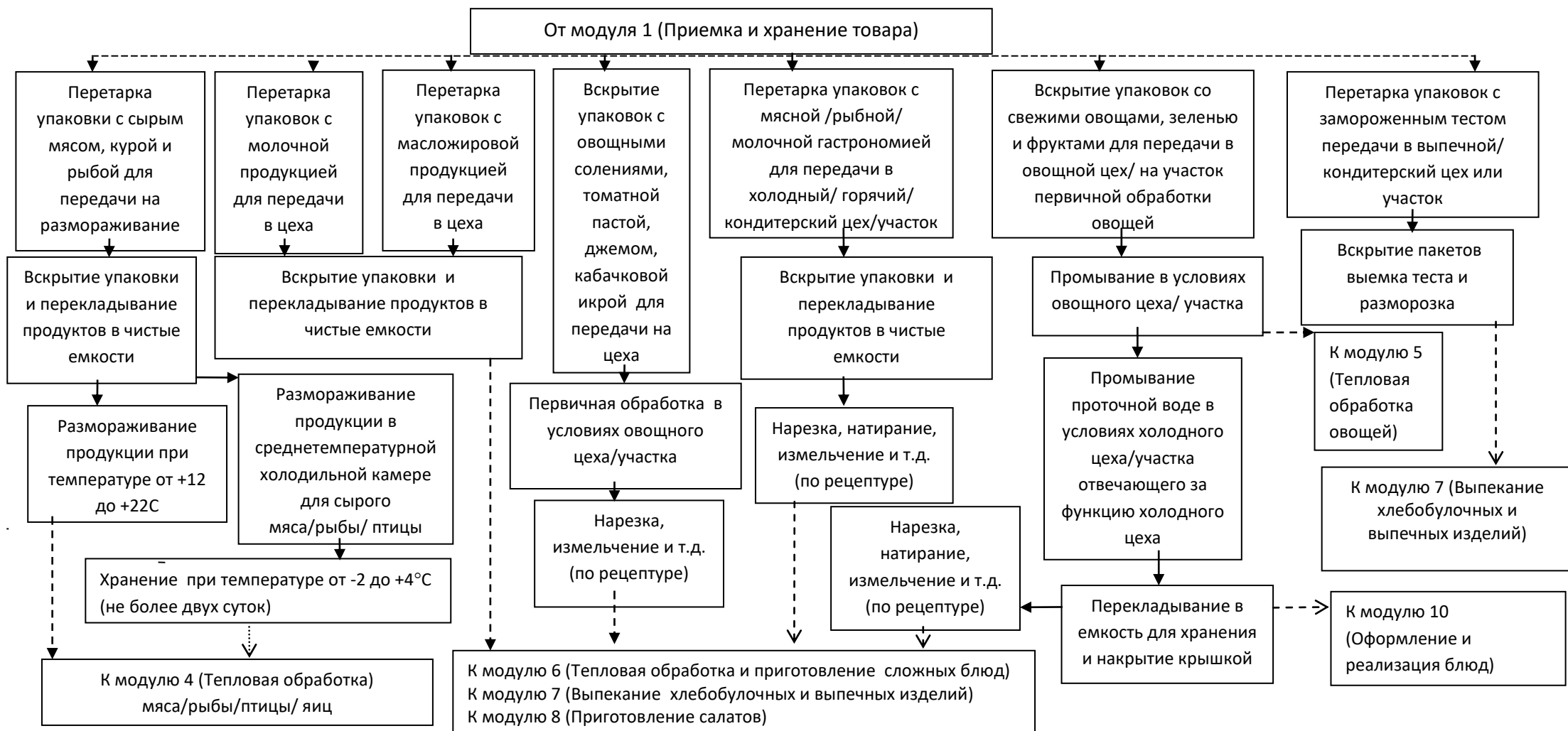
Модули технологического процесса

Модуль 1. Приемка и хранение сырья .



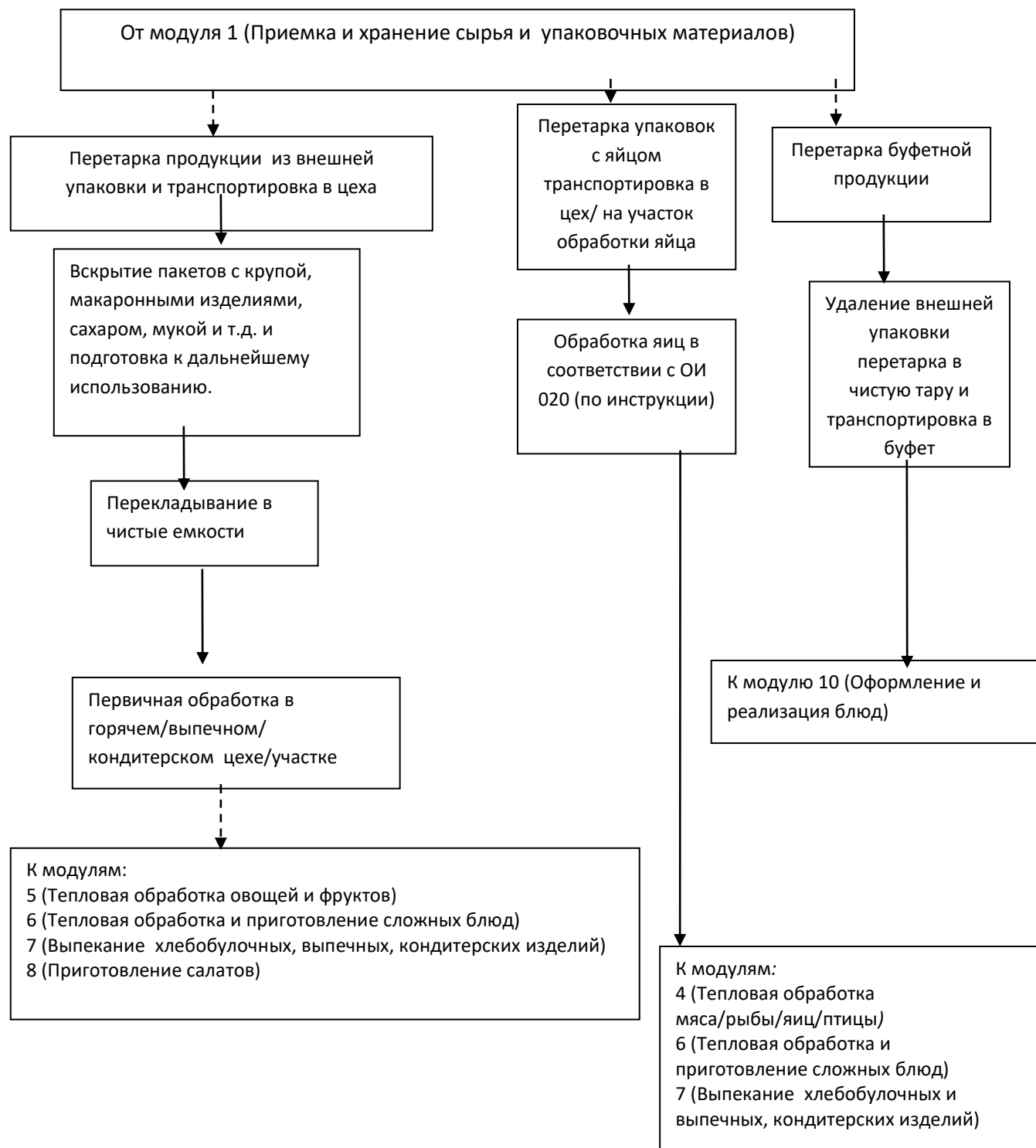
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	22

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



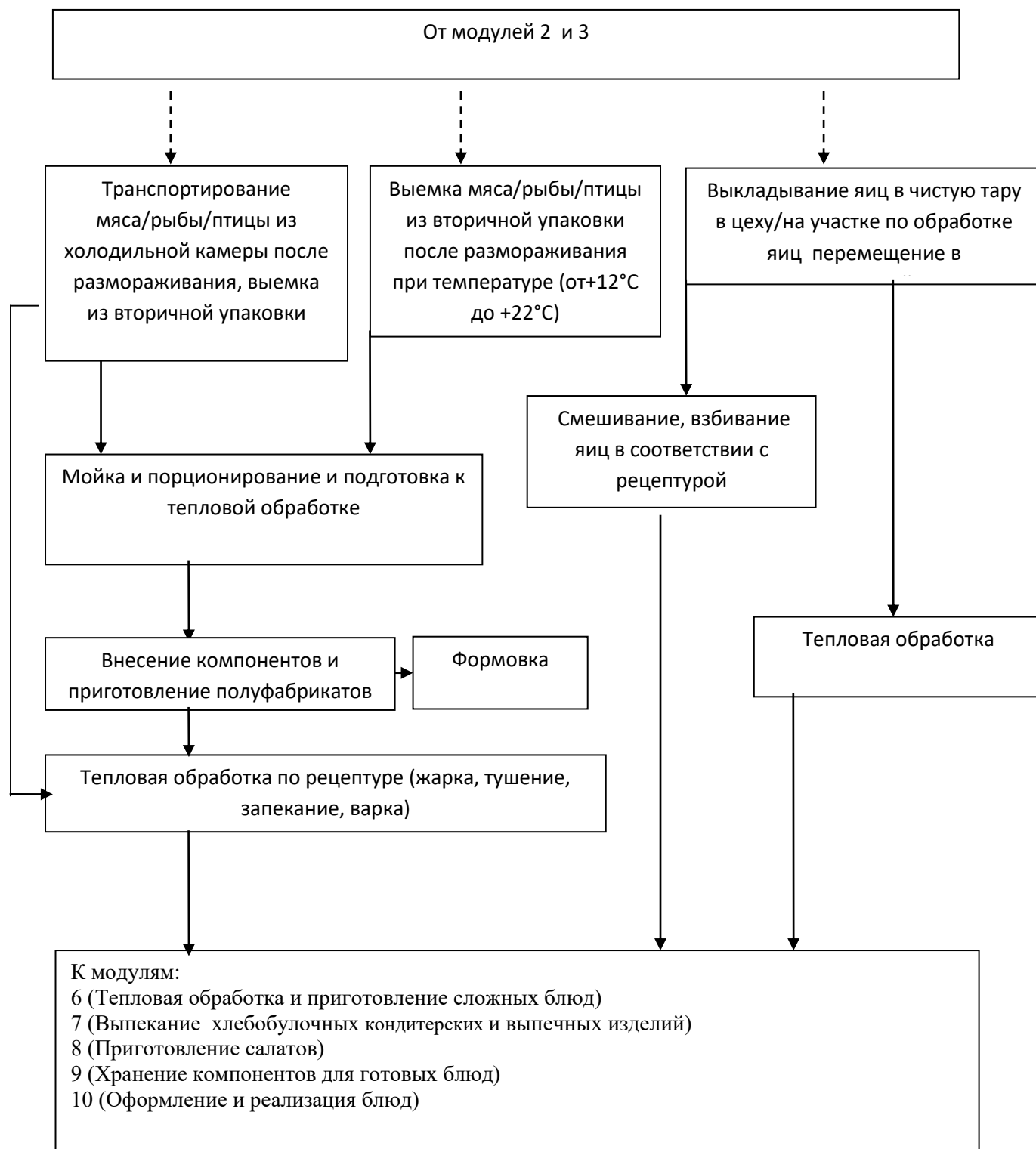
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	23

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



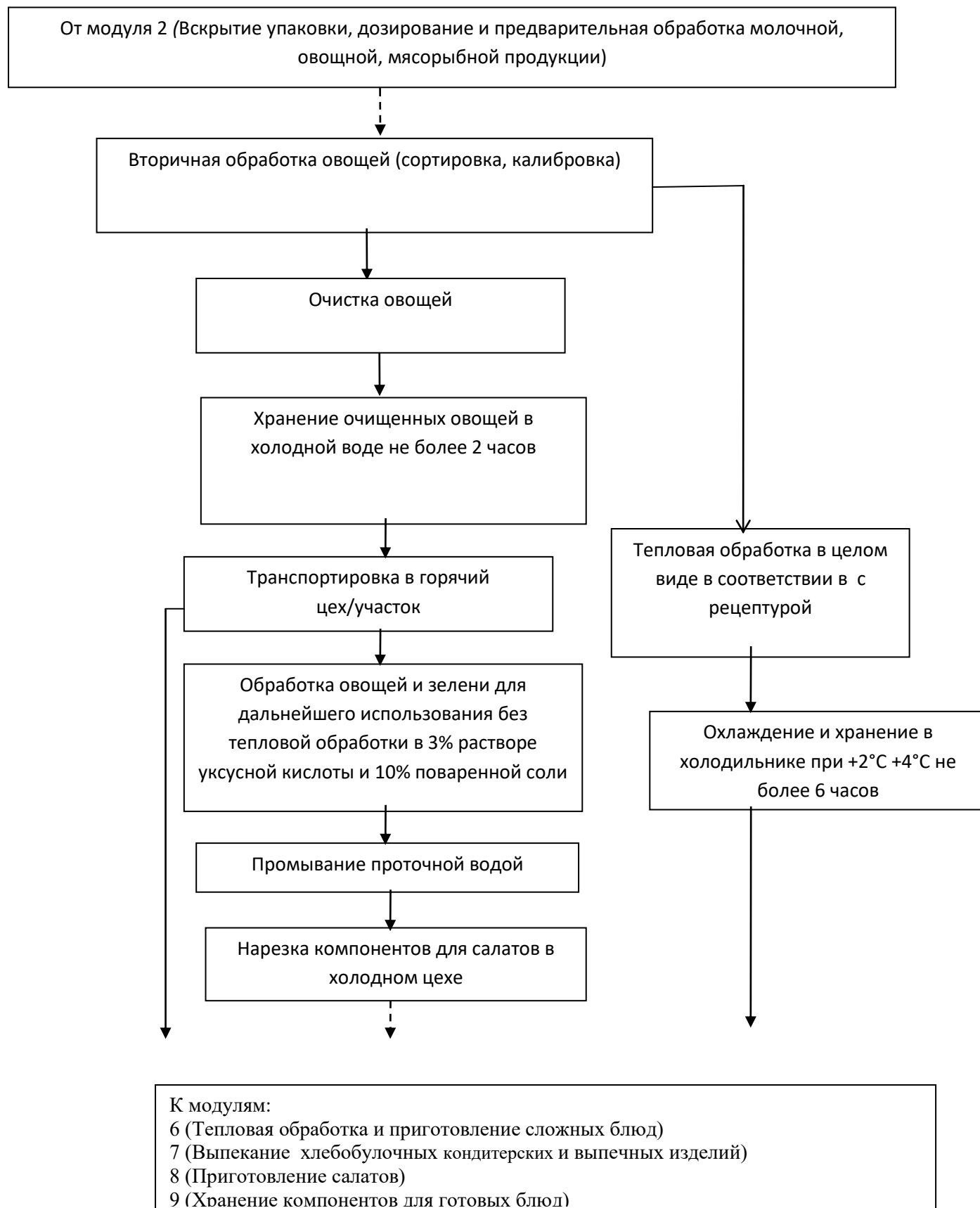
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	24

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



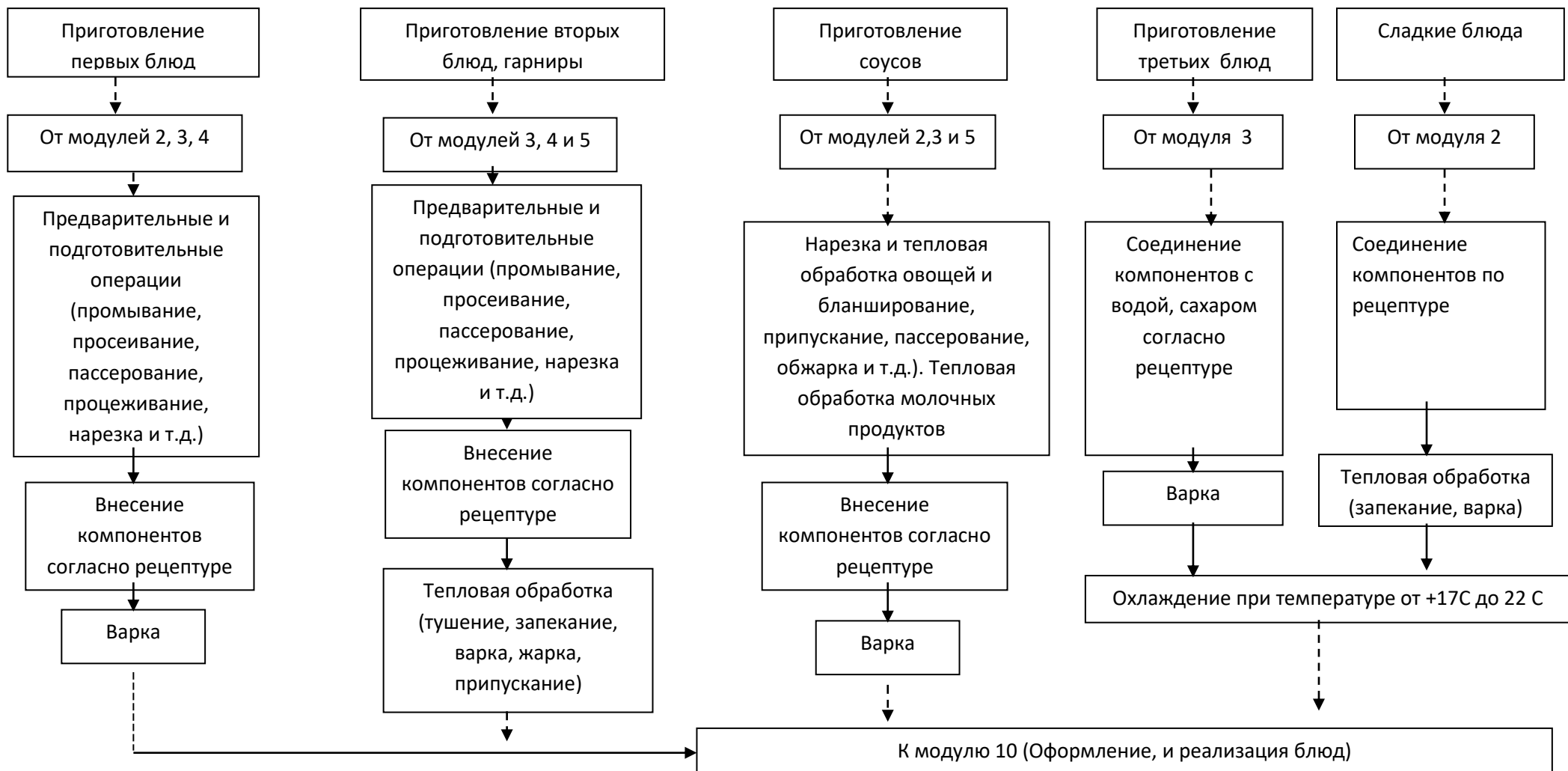
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 25

Модуль 5.Тепловая обработка овощей



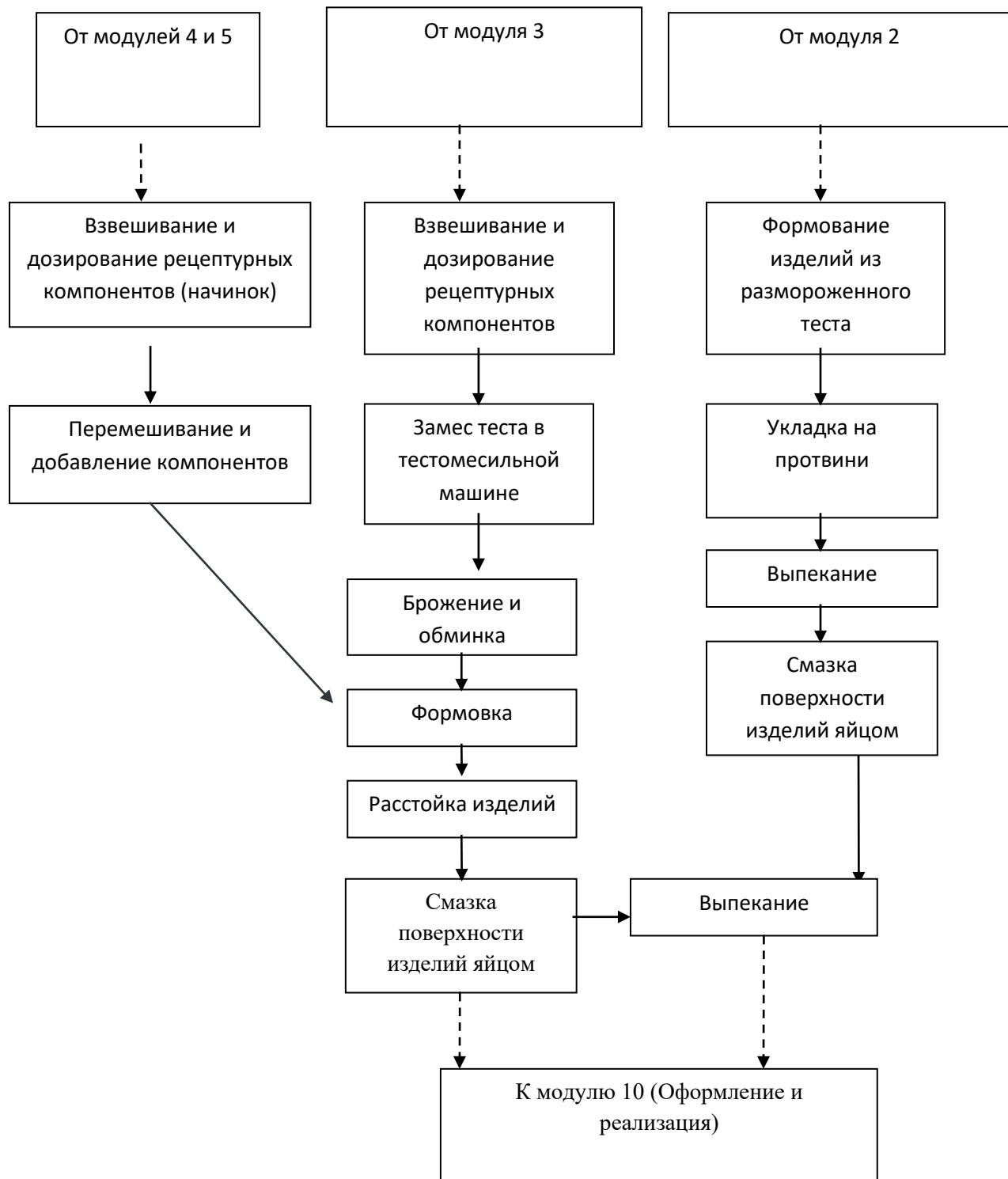
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	26

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



АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
	Версия: 04	Страница	27

Модуль 7. Выпекание хлебобулочных кондитерских и выпечных изделий.



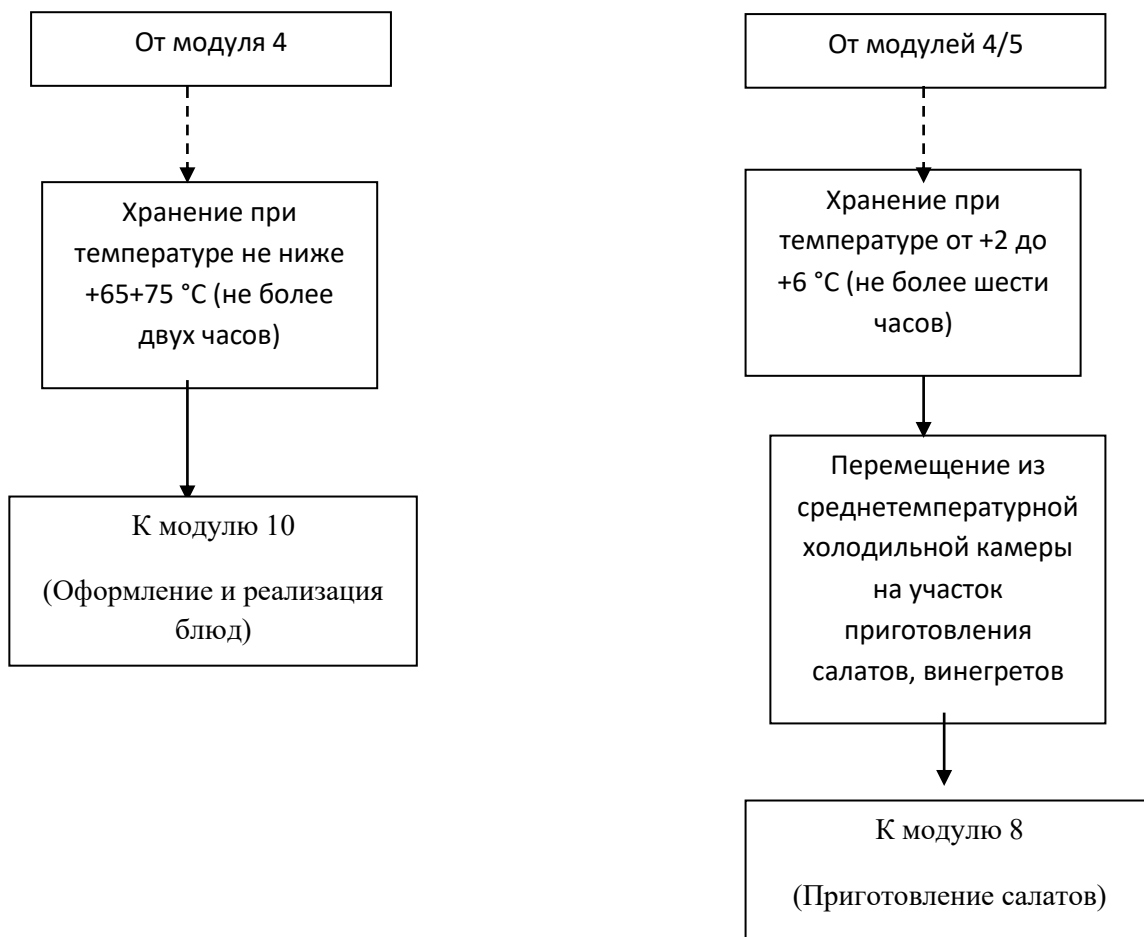
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	28

Модуль 8. Приготовление салатов.



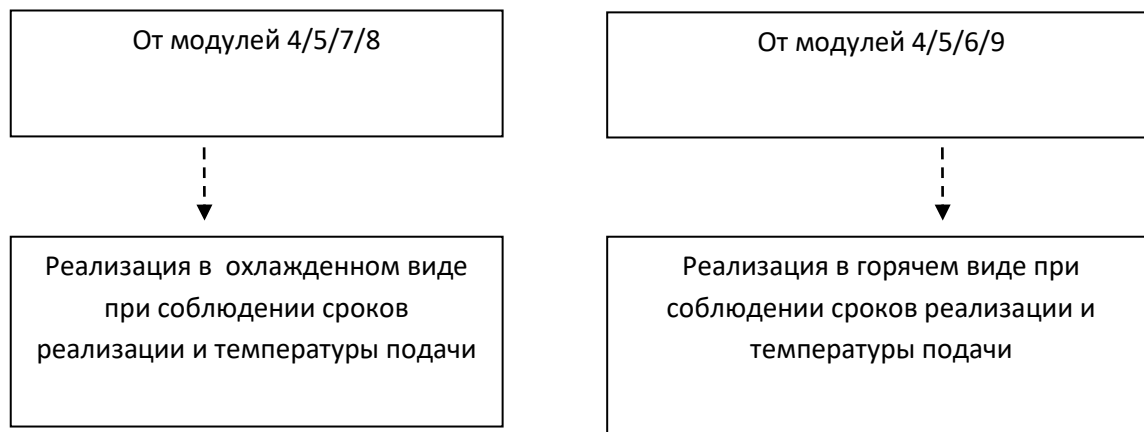
АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	29

Модуль 9. Хранение компонентов для готовых блюд.



АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164				Дата введения:	Дата20.01.16
				Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	30	

Модуль 10. Оформление и реализация (раздача) блюд



АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	31	

Приложение 3

Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
Физические опасные факторы			
1	Личные вещи	Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	Нарушение товарного (внешнего) вида продукции. При попадании в готовую продукцию посторонних предметов тяжесть последствий различна и зависит от степени опасности попавшего предмета (например: порезы, кровотечения, сломанные зубы, нарушения дыхания). <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической.</u>
2	Осколки стекла	Окна, лампы, настенные часы, очки, бактерицидные лампы. Может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства.	
3	Человеческий фактор	Волосы, ногти, эпителий.	
4	Упаковочный материал, мешок, банка	Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	
5	Вспомогательные материалы (пластик)	Тара, совки, ведра.	
6	Элементы технического оснащения (оборудование)	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты)	
7	Посторонние предметы (дерево, камни, металл)	Дерево - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (например: паллеты, строительные материалы, инструменты, используемые персоналом). Камни - могут присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (строительные материалы, почва). Металл - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (сколы с оборудования, провода, личные вещи персонала).	
8	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Могут попасть на производственные участки через открытые двери, окна, с сырьем, тарой, упаковочными материалами.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 32

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Могут попасть вместе с зерном, крупой, мукой при неудовлетворительном входном контроле	
10	Пыль	Является механическим загрязнением и переносчиком сапрофитной микрофлоры (возбудителей порчи, спор плесеней)	
Химические опасные факторы			
1	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	«Ника- 2», «Хлорамин Б», «Тетрамин», «Ультра-Экстра», «Жавель- Таб», «Жавель-Клейд», «Пероксин-плюс»,«Прогресс» и т.д (см. ОИ 023)	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств моющих и дезинфицирующих веществ не приводит к острым отравлениям.
2	Пестициды	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и метаболиты; гептахлор, алдрин. Пестициды - химические средства защиты растений. Определенные пестициды, например ДДТ, имеют тенденцию накапливаться в живых онизмах, вызывая генетические изменения. Допустимый уровень в продуктах : Гексахлорциклогексан (-изомеры) - 01мг/кг, ДДТ и его метаболиты — 0,1мг/кг.	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния пестицидов на здоровье человека и его наследственность Потребление продукции с высоким содержанием пестицидов является причиной острых отравлений и гибели людей. <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>
3	N-нитроамины	Относятся к сильнейшим из известных канцерогенов, образующихся в результате взаимодействия нитритов со вторичными и третичными аминами. N-нитроамины способны образовываться из нитритов или нитратов, аминов или других веществ, содержащих аминогруппу. Нитраты с помощью бактерий и ферментов восстанавливаются в нитриты. Нитриты, реагируя с аминами, которые являются промежуточными веществами метаболизма белков, образуют N-нитроамины По действующим гигиеническим нормативам допустимый уровень суммарного содержания НДМА и НДЭА в зерне не должен превышать 0,015 мг/кг, в мясе и мясных продуктах — 0,002 мг/кг, в рыбе и рыбных продуктах — 0,003 мг/кг.	Канцерогенный эффект проявляется при действии чрезвычайно низких доз — 0,075 мг/кг массы тела. Для предотвращения образования N-нитрозосоединений в онизме человека необходимо снижать содержание нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Существенного снижения синтеза нитрозосоединений можно достичь при добавлении к пищевым продуктам аскорбиновой или из аскорбиновой кислоты либо их натриевых солей. Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств нитроаминов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния нитроаминов на здоровье человека и его наследственность. Потребление продукции с высоким содержанием нитроаминов является причиной острых отравлений. <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	33	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
4	Многоядерные ароматические углеводороды. антрацен, бензантрацен, фенантрен, флуорен, пирен, бенз(а)пирен, хризен	Являются канцерогенными веществами обнаруживаются в воде, воздухе, табачном и копильном дыме, пищевых продуктах, выхлопных газах, при неполном сгорании топлива. Канцерогенные углеводороды в пищевые продукты попадают в основном при копчении, а также при термической обработке мяса. Загрязнение почвы бенз(а)пиреном можно считать индикатором общего загрязнения окружающей среды вследствие возрастающего загрязнения воздуха, так как накапливаемый в почве бенз(а)пирен может переходить из корневой системы в растения. Канцерогенные вещества могут загрязнять пищевые продукты и через воду. Другой источник загрязнения продуктов канцерогенными веществами углеводородной природы — упаковочные материалы. Например, канцерогенные вещества могут переходить в молоко из пакетов, покрытых парафином, или в сливочное масло из оберточной бумаги. Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах не должны превышать 0,001 мг/кг.	Бенз(а)пирен, попадает в онизм человека продуктами питания, Содержание бенз(а)пирена в зерне, свежих плодах и овощах в значительной степени зависит и от места их произрастания. Содержание канцерогенных углеводородов можно снизить термической обработкой. Нагревание жиров до 220 "С не вызывает образования канцерогенных углеводородов. Мытье плодов и овощей позволяет вместе с пылью удалить до 20 % полициклических ароматических углеводородов.Санитарными правилами и нормами введено нормирование бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания. Потребление продукции с высоким содержанием <i>Многоядерных ароматических углеводородов</i> является причиной острых отравлений <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>
5	Диоксины	Являются кумулятивными ядами и относятся к группе опасных <u>ксенобиотиков</u>. В онизм человека диоксины проникают несколькими путями: 90 процентов — с водой и пищей через желудочно-кишечный тракт, остальные 10 процентов — с воздухом и пылью через лёгкие и кожу. Эти вещества циркулируют в крови, откладываясь в жировой ткани и липидах всех без исключения клеток онизма. Допустимая суточная доза диоксинов для человека составляет 10 нг/кг. В основных пищевых продуктах установлен норматив для диоксинов на уровне от 0,75 до 4 нг/кг (в пересчете на жир). В ряде продуктов их содержание не допускается (в пределах обнаружения существующих методов).	Диоксины нарушают функции печени, что сопровождается накоплением в клетках токсических продуктов, нарушением обмена веществ, подавлением функций некоторых систем онизма. Специфическим заболеванием, сопровождающим отравление диоксином, является хлоракне. Оно сопровождается ороговением кожи, нарушением пигментации, изменением порфиринового обмена в онизме, избыточной волосатостью. При небольших поражениях локальные потемнения кожи наблюдаются под глазами и за ушами. При сильных поражениях лицо белого человека становится похожим на лицо негра. Специфические средства профилактики и лечения этого заболевания отсутствуют. Клинические признаки даже острого отравления диоксинами развиваются спустя продолжительное время после контакта с ядом (несколько недель). При отравлениях сначала преобладают симптомы общей интоксикации, после чего присоединяются

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 34

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			симптомы поражения различных органов и тканей (прежде всего печени), могут развиваться отеки. При несмертельных отравлениях лечение проходит в течение 10-25 лет. <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>
6	Микотоксины	Микотоксикозы заболевания, причиной которых являются грибы, накапливающие токсические (ядовитые) вещества в пищевых продуктах. Токсические вещества грибов называются микотоксинами.	
6.1	Меламин ³	Сам по себе меламин приводит к образованию камней в мочевом пузыре, в сочетании с циануровой кислотой, которая тоже может присутствовать в порошке меламина, меламин может образовать кристаллы, которые приведут к образованию камней в почках. При этом тормозится выработка мочи, приводя к почечной недостаточности, и в некоторых случаях, к смерти. При определенном стечении обстоятельств, меламин оказывает даже канцерогенное воздействие, что было определено опытами на животных, но чтобы утверждать, что имеется онкологический риск и для человека, доказательств недостаточно.	Признаки острого отравления меламином: раздражительность, возбудимость, кровь в моче, олигурия, анурез, признаки почечной инфекции, высокое кровяное давление. <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>
6.2.	Охратоксин А	Синтезируется плесневыми грибами рода <i>Aspergillus</i> и <i>Penicillium</i> . Это наиболее опасный для здоровья представитель данной группы токсичных веществ. Заражению охратоксином А продукты питания подвергаются гораздо чаще, чем другими видами микотоксинов. Условия для его появления создают заплесневелые продукты. Данным токсином наиболее часто загрязняются крупы и зерновые продукты, хлеб, вино, сушеный виноград, кофе.	Охратоксин А оказывает нефротоксическое, тератогенное, иммунодепрессивное воздействие. Особенно опасен этот вид микотоксинов для детского организма. <u>Тяжесть последствий - от легкой до критической</u>
6.3.	Т-2 токсин	Т-2-токсин продуцируют грибы <i>Fusarium tricinctum</i> , <i>F. roseum</i> , <i>F. solani</i> , <i>F. sporotrichioides</i> . Клинические признаки. Заболевание протекает в острой, подострой и хронической формах. При острой форме у свиней появляется угнетение, обильная саливация, возможна рвота. Животные лежат на брюхе. В дальнейшем наступает диарея, атаксия. Животные гибнут через 15-20 часов после скармливания им корма, содержащего токсин.	Токсичность заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на организм человека <u>Тяжесть последствий - от легкой до средней</u>
6.4.	Зеараленон	Продуцируются микроскопическими грибами рода <i>Fusarium</i> . Максимальное токсинообразование наблюдается при культивировании на	Токсичность зеараленона заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 35

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		зерновых субстратах (рис, пшеница, кукуруза). При этом инкубация проводится в 2 этапа: сначала 2 недели при 22 – 25°С, а затем 8 недель при 15°С. При влажности субстрата ниже 25% токсинообразование резко снижается. ПДК зеараленона в зерне, зерновых продуктах, орехах, семенах масличных, жирах, маслах – 1 мг/кг; в продуктах детского и диетического питания его присутствие не допускается.	онизм человека. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
6.5.	Афлатоксин В1 афлатоксин М1	Пищевое отравление, возникающее при употреблении пищевых продуктов, содержащих <i>афлатоксины (АТ)</i> . Главными продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i> . Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др. С зараженным кормом афлатоксины поступают в онизм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах. Основные меры профилактики афлатоксикозов - правильное хранение зерна, предупреждение плесневения продуктов питания, систематический контроль продуктов и кормов на загрязнение афлатоксинами	Афлатоксины обладают сильным гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием - они вызывают первичный рак печени. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
6.6.	<u>Патулин</u>	Опасный микотоксин, продуцентами которого являются различные виды микроскопических грибов рода <i>Penicillium</i> и <i>Aspergillus</i> , однако наиболее часто продуцентами патулина выявляют грибы <i>Penicillium patulum</i> и <i>Penicillium expansum</i> . Токсинообразование наблюдается при температуре 21-30°С. Патулин обнаруживается в яблоках, грушах, и др. косточковых фруктах и ягодах, а так же в соках и пюре. Патулин концентрируется в основном в подгнившей части яблока, в отличие от томатов, где он распределяется равномерно по всей ткани. Цитрусовые и некоторые овощные культуры, такие как картофель, лук, редис, редька, баклажаны, тыква, хрен обладают естественной устойчивостью к заражению грибами, продуцирующими патулин.	Патулин оказывает мутагенное действие на онизм человека и животного – изменение генетической информации, терратогенные – приводящие к появлению уродств и отклонениям в развитии плода, и некротическое действие, вызывая гибель клеток. Он обнаруживается в испорченных фруктах, овощах, ягодах и продуктах их переработки – соках, джемах, компотах. Наиболее часто патулином поражаются яблоки, где содержание токсина может достигать до 17,5 мг/кг. ПДК патулина в фруктовых и овощных соках, пюре не более 0,05 мг/кг, в продуктах детского питания и диетического питания – не допускается. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
6.7.	Гистамин	Биологически активное вещество, участвующее в регуляции многих функций онизма и являющееся одним из главных факторов в развитии	Спазм гладкой (непроизвольной) мускулатуры в бронхах и кишечнике (это проявляется, соответственно, болями в животе,

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	36

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		некоторых патологических состояний – в частности, аллергических реакций. Синтезируется из гистидина – одной из аминокислот, которая является составным компонентом белка	диарей, нарушением дыхания). Выделение из надпочечников «стрессового» гормона адреналина, который повышает артериальное давление и учащает сердцебиение. Усиление выработки пищеварительных соков и секреции слизи в бронхах и носовой полости. Воздействие на сосуды проявляется сужением крупных и расширением мелких кровеносных путей, повышением проницаемости капиллярной сети. Следствие – отек слизистой дыхательных путей, гиперемия кожи, появление на ней папулезной (узелковой) сыпи, падение давления, головная боль. Гистамин в крови в больших количествах может вызвать анафилактический шок, при котором развиваются судороги, потеря сознания, рвота на фоне резкого падения давления. Данное состояние опасно для жизни и требует неотложной помощи. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
7	Перекисное и кислотное число	Показатели окислительной порчи	<u>Степень тяжести: от легкого до среднего</u>
8	Радионуклиды	Цезий -137 (допустимый уровень - до 160Бк/кг), стронций-90 (допустимый уровень - до 200Бк/кг); Загрязнение радиоактивными веществами происходит от космического излучения, естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде, искусственных радионуклидов (радиоактивные отходы).	Радионуклиды (стронция 90) способны мигрировать по пищевым цепям, накапливаться в онах и тканях, подвѣть хроническому облучению костный мозг и костную ткань, повышая риск злокачественных новообразований. Заболевания: лейкемия, рак, опухоли, наследственные дефекты. <u>Степень тяжести зависит от дозы и времени облучения</u> Облучение может вызвать повреждения от незначительных, не дающих клинической картины, до смертельных
9	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,	Свинец (при выработке консервов основным источником поступления свинца является консервная жестяная банка. мышьяк (встречается в почве, питьевой воде, применяется в сельском хозяйстве в качестве пестицидов. кадмий (встречается в почве, питьевой воде, воздухе, растительной пище, таре. ртуть (широко применяется в промышленности, сельском хозяйстве,	В высоких дозах оказывают токсическое действие Свинец: токсически действует на 4 системы онов: кроветворную (анемии), нервную (энцефалопатия, снижение умственных способностей и агрессивное поведение), желудочно-кишечную (расстройства), почечную (нефропатии). Мышьяк: вызывает острые и хронические отравления (потеря аппетита и снижение веса, гастро-кишечные расстройства,

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
		Дата пересмотра:		Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	37	

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	38

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Молочные белки (казеин, бета - лактоглобулин, альфа - лактоглобулин)	Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется в микрограммах
		Белок кунжута, содержатся в семенах кунжута	Степень тяжести легкая. Доза измеряется в миллиграммах
		Люпиновая мука	Используется для выпечки. Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется от 265 до 1000 мг.
		Мускусный протеин – тропомиозин в моллюсках. Являться частью переработанных продуктов, таких как супы и соусы, а также содержатся в крабовых палочках.	Степень тяжести от легкой до тяжелой.
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке возможно загрязнение продукции	Поступление с пищей смазочных материалов, используемых в пищевой промышленности может привести к острым отравлениям.
Биологические опасные факторы			
1	КМАФАнМ , КОЕ/г. (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Санитарно-показательные м/о, погибают при нагревании до 75°С в течении 90 мин. Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования	Пищевые токсикоинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих живые микроорганизмы в большом количестве (не менее 10 ⁴ -10 ⁵ КОЕ X1г).
2	БГКП (коли-формы) E.coli (бактерии группы кишечной палочки)	Санитарно-показательные м/о, факультативные анаэробы, грамотрицательные неспорообразующие палочки. Гибнут при 60°С через 10 минут; в кипятке мгновенно; в 1% растворе хлорамина; 1-2% растворе хлорной извести, 1% растворе фенола, 3% растворе лизола – в течени 15-30 минут. Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования Являются постоянным обитателем кишечника человека, животных, рыб. Пути передачи – оральным, воздушно-капельным, пылевым.	Пищевые токсикоинфекции, кишечные расстройства, энтерит, менингит, перитонит. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих энтеропатогенные штаммы. Относятся к условно-патогенным. При определенных условиях приобретают патогенные свойства.
3	Дрожжи	Одноклеточные организмы. Факультативные анаэробы.	Могут паразитировать в организме человека, вызывая

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
ППК ХАССП 10.01.2023		Версия: 04		Дата 10.01.2023	
		Страница		39	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Размножаются почкованием, аскоспорами, базидиоспорами. Источники: сырье животного и растительного происхождения, вода, почва, персонал, грязное оборудование, инвентарь. Хорошо растут в кислой среде. Оптимальная температура роста 20-30°C. Погибают при 60°C в течении 5-10 минут.	интоксикации. Возбудители дрожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (закисание).
4	Плесени	Многочлеточные нитевидные грибы. Преимущественно аэробы. Размножаются спорами. Устойчивы к высушиванию и нагреванию. Оптимальная температура роста 20-30°C.	Могут паразитировать в организме человека, вызывая интоксикации. Возбудители дрожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
5	Сульфитредуцирующие клостридии		
5.1.	C. perfringens	Анаэробные палочки. Образуют споры. Устойчивы к температурным воздействиям. Палочки гибнут при кипячении в течении 15 минут, споры – при автоклавировании (при 120°C в течении 30 минут). Источники: сырье и продукция животного происхождения, сырокопченые колбасы, мясные и рыбные продукты в вакуумной упаковке, почва, пыль, вода, домашние и дикие животные.	Вызывают клостридиальные пищевые токсико-инфекции, пищевые отравления с интенсивными спазмами желудка и диареей. Симптомы проявляются спустя 8-22 ч после заражения. В редких случаях инфицирование приводит к некротическому энтериту. Смертность от некротического энтерита в результате отравления вызвана некрозом кишечника. Инфекционная доза, как правило, превышает 10 ⁸ вегетативных клеток. Токсинообразование связано с процессом споруляции бактерий в желудочно-кишечном тракте.
5.2.	Clostridium botulinum (ботулизм)	Спорообразующие строгие анаэробы. Споры очень устойчивы к воздействию факторов внешней среды, высокоустойчивы к замораживанию. При pH среды 4,5 и несколько ниже развитие спор прекращается, что широко используется в консервном производстве при выборе режима стерилизации. Погибают при температуре 100 °C в течение 5—6 ч, споры при кипячении в течение 3-5 часов. Токсин ботулизма разрушается при нагревании до 100°C в течение 10-20 мин. Источники: консервированные продукты без предварительной тепловой обработки, растительные консервы с низкой кислотностью, сырокопченые окорока, мясные и рыбные слабосоленые вяленые и копченые продукты. В пищевые продукты возбудитель ботулизма попадает разными путями:	Ботулизм возникает под действием нейротоксина, вырабатываемого возбудителем. Этот экзотоксин ядовит: смертельной дозой для человека является 0,35 мг сухого токсина. В целях профилактики ботулизма всем здоровым людям, потреблявшим подозрительный продукт, вводят внутримышечно сыворотку каждого из этих типов. Ранние симптомы этой болезни типичны для желудочно-кишечных заболеваний и включают недомогание, общую слабость, головную боль, тошноту, рвоту, понос. Через несколько часов начинают преобладать нервно-паралитические явления, расстройство зрения. Далее наступает паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, нарушается акт жевания и глотания, появляется расстройство речи и др. Смерть

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 40

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		мясо может обсеменяться при убойе и разделке туши; обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их повреждении в процессе ловли или через кишечник; продукты растительного происхождения обсеменяются спорами клостридии через почву.	наступает обычно от дыхательной недостаточности при ясном сознании. Летальность составляет в среднем 20 %. При отсутствии лечения смертность может достичь 67 %. Симптомы болезни появляются через 2 ч. <u>Степень тяжести: от тяжелого до летального исхода</u>
6.	B.cereus (сенная палочка)	Факультативные анаэробы, образуют споры, условно патогенный м/о. В сырье допускается не более 100 клеток/г, в консервах присутствие Bacillus cereus не допускается. Источники: сырье животного и растительного происхождения, воздух, вода, персонал, грязное оборудование и инвентарь. Погибают при нагревании до 105-125°C в течение 10 минут.	Пищевые токсикоинфекции, возникают в случаях, когда живые микроорганизмы вследствие нарушений при приготовлении, хранении и реализации пищевых продуктов, попав в них, начинают интенсивно размножаться и при приеме пищи попадают в организм человека в больших количествах. Инкубационный период у больного колеблется от 3-4 до 10-16 ч. Болезнь возникает внезапно, сопровождается рвотой и острой диареей. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
7.	Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)	Условно-патогенные м/о. Устойчивы к окружающей среде, диапазону температур (4-42°C), антимикробным препаратам. Источники: сырье растительного происхождения (овощи, зелень), вода, почва, персонал, нарушение правил санитарии, недостаточная дезинфекция инвентаря и оборудования. Погибают при нагревании до 70°C.	Поражение кожи, мочевыводящих путей, конъюнктивиты, острые отиты, поражения ЖКТ. Обнаружение в объектах окружающей среды сигнализирует одновременно об эпидемическом (как патоген) и санитарном (как индикатор биологического загрязнения) неблагополучии. <u>Степень тяжести: от легкого до тяжелого</u>
8.	Бактерии рода Enterococcus (энтерококки)	Санитарно-показательные м/о, характеризуются невысокой патогенностью. Источники: сырье животного происхождения, недостаточность термической обработки, персонал, домашние и дикие животные. Энтерококки постоянно обитают в кишечнике человека, в количественном отношении их меньше, чем кишечных палочек. Устойчивы к внешней среде, высушиванию, свету, низкой температуре. Чувствительны к консервантам, соли и тепловой обработке.	Пищевые токсикоинфекции, кишечные дисактериозы, урогенитальные, респираторные, гнойно-воспалительные заболевания. <u>Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести</u>
9	B. subtilis B.polymyxa	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы. Показатель пищевой стерильности консервов	Пищевые токсикоинфекции. <u>Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести</u>

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	41	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
10.	Salmonella (сальмонеллы)	Факультативные анаэробы, подвижные палочки, не образующие спор и капсул. Три основные группы: брюшные, паратифозные, возбудители пищевых токсикоинфекций. Источники: сырье животного происхождения – сырые и прошедшие недостаточную термообработку яйца, молоко, мясо; нарушение зонирования; нарушение товарного соседства; персонал; дикие и домашние животные, птицы, особенно водоплавающие. Возбудители сальмонеллезов выделяются в окружающую среду с калом, мочой, слюной, носовой слизью. Пищевые продукты могут заражаться и мухами. Наибольшую эпидемическую опасность представляют крупный рогатый скот, свиньи, грызуны, домашняя птица, особенно утки и гуси. Сальмонеллы имеют высокую степень патогенности в незначительной дозе, активно размножаются, подавляя защитные силы организма. устойчивы к низким температурам, внешней среде, большой концентрации хлорида натрия и кислот, копчению. Выживают в воде и на различных предметах при комнатной температуре до 45—90 дней. Сравнительно долго могут находиться в жизнедеятельном состоянии в пищевых продуктах: в соленом мясе 2-3 мес, в молоке 2- 40 дней, в кефире от 40 дней до 10 мес, в сливочном масле 90 дней, в куриных яйцах до 3 недель, на фруктах и ягодах 1-2 недели. Погибают при температуре 60 °С через 1 ч, при 70 °С - через 15 мин, а при 100 °С - мгновенно.	Гастроинтестинальная форма: 80-90% случаев. Повышение температуры до 38-40°С, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в животе и т.д. Тифоподобная форма начинается с острого гастроэнтерита и переходит в тифоподобную форму. Гриппоподобная форма характеризуется симптомами поражения органов дыхания и диагностируется как кишечный грипп. Септическая форма протекает в виде септицемии или септикопиемии: эндокардиты, пневмонии, абсцессы, артриты и т.д. <u>Тяжесть последствий: средней тяжести.</u> Холероподобная форма встречается редко и протекает почти со всеми признаками холеры: профузный понос, высокая температура, изнуряющая рвота, резкое истощение, судороги. Смерть наступает из-за упадка сердечной деятельности и отека легких. У взрослых токсикоинфекция чаще наблюдается в желудочно-кишечной форме, начинается остро, с озноба, повышения температуры тела до 38—40 °С, появления общей слабости, головной боли, головокружения, ломоты, боли в суставах, боли в животе, затем присоединяется понос. Тяжесть заболевания различна — от легких случаев до очень тяжелых, со смертельным исходом. Продолжительность заболевания 1—2, реже — 4—5 суток. <u>Тяжесть последствий: тяжелая.</u>
11.	Бактерии рода Proteus	Условно-патогенные бактерии, факультативные аэробы. Участвуют в процессах аэробного гнилостного распада. Широко распространены в почве, воде, пищевых продуктах, обнаруживаются и в кишечнике человека. Источники: нарушение сроков и режима хранения сырья животного и растительного происхождения, нарушение правил санитарии и утилизации отходов, персонал, домашние и дикие животные. Подвижны, аспорогенны, устойчивы к высушиванию и высокой	Расстройства ЖКТ, пищевые токсикоинфекции, гнойно-воспалительные заболевания мочеполовой системы, сепсис, инфекция желчных путей, конъюнктивиты, пневмонии, гнойные поражения ран и ожогов. Характерны схваткообразные боли в животе, рвота, стул жидкий, нередко с примесью крови. Продолжительность болезни 2-5 суток. <u>Тяжесть последствий: тяжелая.</u>

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 42

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		концентрации хлорида натрия, многим антибиотикам, выдерживают нагревание до 65 °С в течение 30 мин. Погибают при 80°С в течение 5 минут.	
12.	<i>Vibrioparahaemolyticus</i> (V. parahaemolyticus)	Возбудитель пищевых токсикоинфекций, обусловленных употреблением морской рыбы и других продуктов моря.	Заболевание, вызываемое вибрионом, приводит к развитию гастроэнтерита. Болезнь сопровождается острыми болями в животе, поносом, тошнотой, рвотой.
13	<i>Yersinia enterocolitica</i> (иерсинии)	Представители семейства энтеробактерий. Факультативные анаэробы. Источники: сырье растительного и животного происхождения: молоко, мясо, овощи, фрукты; вода; персонал; грызуны; нарушение сроков и условий хранения. Часто обнаруживается в окружающей среде; в смывах с поверхности овощей, а также в смывах с контейнеров, стеллажей в овощехранилищах, с молочных фляг. Устойчивы к большим концентрациям хлорида натрия. Чувствительны к прямой солнечной радиации, высушиванию, кислой среде. Погибают при 100°С мгновенно, при 50-60°С в течении 30 минут.	Острые инфекционные заболевания: чума, псевдотуберкулез, кишечный иерсиниоз. Инкубационный период длится от нескольких часов до 2—7 суток. Заболевание характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта в виде гастроэнтероколита, острого аппендицита; часто проявляется поражением печени, полиартритом, поражением кожи, шейных и других лимфатических узлов. <u>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</u>
14.	<i>Staphylococcus aureus</i> Стафилококковые энтеротоксины	Факультативные анаэробы, относятся к патогенным м/о, мезофиллы, спор и капсул не образуют. Источники: сырье животного происхождения: яйца, молоко, творог, сыр и пр.; нарушение зонирования; персонал; воздух; дикие и домашние животные. Устойчив к высоким и низким температурам, кислотам и щелочам, хлору, не инактивируется при нагревании до 100 °С в течение 30 мин. Окончательно разрушается лишь через 2,5—3 ч кипячения или через 20 мин при 120 °С, переносит нагревание при 80°С в течение 10 мин. Задерживают развитие и размножение микроба высокие концентрации хлорида натрия (более 12 %) и сахара (более 60 %). При pH 4,5 и ниже рост его прекращается. Скорость продуцирования зависит от вида продукта, условий хранения и колеблется в значительных пределах.	Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, сепсис. Инкубационный период 2—6 ч. Наблюдаются тошнота, многократная рвота, резкие схваткообразные боли в животе и др. <u>Тяжесть последствий: средняя</u>
15.	Бактерии из рода <i>Shigella</i> (палочки Григорьева—Шига,	Факультативные анаэробы, не образуют спор. Устойчивы к высушиванию, низким температурам, антибиотикам. Источники: больной дизентерией, бактерионоситель, вода, грязное	Гастроэнтериты, септицимия, порезы, коллапс и бактериальная дизентерия. Дизентерия — инфекционное заболевание, характеризующееся

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
		Дата пересмотра:		Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	43	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
	Флекснера, Зонне и др.).	оборудование и инвентарь. Некоторые дизентерийные бактерии, могут размножаться и на пищевых продуктах. При употреблении таких продуктов, содержащих большое количество бактерий, заболевание протекает не типично для дизентерии, а как острое кишечное заболевание, сходное с пищевыми токсикоинфекциями. Пути передачи возбудителей — бытовой, пищевой и водный. Погибают при нагревании до 60 °С через 30 мин., при 100°С мгновенно, под воздействием солнечных лучей, при обработке дез.средствами.	поражением толстого кишечника и интоксикацией организма (слабость, недомогание, головная боль, повышенная температура, понос, тошнота, иногда рвота). Инкубационный период составляет 2—7 дней. Выздоровевшие длительное время могут быть бактерионосителями. За переболевшими и устанавливаются диспансерное наблюдение и врачебный контроль. Больные дизентерией и бактерионосители не допускаются к работе на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания и торговли. <u>Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого</u>
16.	Вирусный гепатит	Возбудитель болезни — вирус. Существуют три вида вируса: один вызывает гепатит А (болезнь Боткина), другой — гепатит В (сывороточный гепатит) и третий — гепатит С. При гепатите А заражение происходит через загрязненные испражнения больных людей, пищевые продукты, воду. Вирусы гепатита находятся в организме человека от 18 до 100 дней и более в зависимости от формы вирусного гепатита. Вирус гепатита А от 10 до 50 дней (в среднем 30 дней). Загрязнение вирусами пищевых продуктов возможно при их обработке, приготовлении, хранении и реализации. Устойчивы к факторам окружающей среды, выдерживают нагревание до 100°С в течение 5 мин, хорошо переносят высушивание и низкие температуры. В воде сохраняются от 3-х до 10 мес.	Заболевание начинается с ощущения слабости, быстрой утомляемости. Отмечается снижение аппетита, ощущение горечи во рту, отрыжка, боли в животе, иногда рвота, кашель, насморк, головная боль, боли в мышцах и суставах, повышается температура тела, моча по цвету становится темной, а испражнения — серо-белыми. В дальнейшем кожа и склера глаз окрашиваются в желтый цвет с оранжевым оттенком. Иногда течение болезни происходит без желтухи, с небольшим ухудшением общего состояния. Возможны осложнения болезни, вплоть до цирроза печени. <u>Тяжесть последствий: от легкой до тяжелой</u>
17.	Туберкулез	Человек восприимчив к возбудителю двух типов — человеческого и реже бычьего. Заражение возбудителем первого типа чаще всего происходит через дыхательные пути, и редко второго — через зараженные сырое молоко, мясо, яйца от больных туберкулезом Длительное время могут сохраняться жизнеспособными в высохшей мокроте до 1,5 лет, в воде – более года, в пищевых продуктах: в кисло-молочных — до 20 дней, сыре — до 2 мес., масле — до 3 мес., в замороженном мясе — до года. В жидкой среде туберкулезная палочка погибает при 60 °С через 20 мин, при 70 °С — через несколько минут, а при 100 °С — в течение 10 с.	Туберкулез — инфекционное заболевание человека, домашних и диких животных. Туберкулезная палочка может вызывать поражение не только органов дыхания, но и кишечника, мочеполовых органов, надпочечников, кожи, костей, суставов и др. Из всех разновидностей туберкулеза чаще встречается туберкулез легких (чахотка). Больные туберкулезом не допускаются к работе с пищевыми продуктами. Законодательством предусматривается флюорографическое обследование состояния здоровья лиц при поступлении на работу и последующее ежегодное систематическое обследование их в процессе работы, связанной с

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 44

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			производством и реализацией пищевых продуктов. <u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u>
18	Angiostrongylus cantonensis (гельминтозы)	Профилактика вышеперечисленных гельминтозов состоит прежде всего в строгом соблюдении санитарного режима на пищевых объектах, правил личной гигиены. Поступающие на работу должны обязательно обследоваться на наличие глистных заболеваний, затем ежегодно. Лица, зараженные острицами и карликовым цепнем, отстраняются от работы до полного их излечения. При заражении другими гельминтами они направляются на лечение без отрыва от работы.	
18.1.	Аскаридоз	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая аскаридами. Единственным источником возбудителей аскаридоза является больной человек. Человек заражается аскаридозом при проглатывании созревших яиц, находящихся на грязных руках, невымытых или плохо вымытых овощах и ягодах, выращенных на почве, загрязненной или удобренной необезвреженными фекалиями. Пищевые продукты могут загрязняться яйцами аскарид при мытье посуды, овощей, фруктов загрязненной водой.	Весь цикл развития, с момента заглатывания инвазионной формы до появления яиц паразита, продолжается около 3 мес. <u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u>
18.2	Трихоцефалез	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая власоглавом, паразитирующем в толстом кишечнике человека, чаще в слепой кишке. Заражение происходит так же, как и при аскаридозе, широко распространен в тропиках и субтропиках, особенно часто болеют дети из бедных слоев населения	Цикл развития паразитов до 3-х месяцев. Длительность паразитирования — до 5 лет. Личинки власоглава в кровь не проникают. <u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u>
18.3.	Энтеробиоз	Глистное заболевание, вызываемое острицами. Человек может заразиться энтеробиозом непосредственно от больного человека, так как яйца возбудителя попадают во внешнюю среду уже созревшими и способны при внедрении в организм развиваться в половозрелые особи.	Расчесывая кожу, на которой имеются яйца остриц, больной загрязняет ими руки. Яйца попадают и на постельное белье. При уборке они могут оказаться в воздухе, осесть на окружающие предметы, пищевые продукты, слизистые оболочки полости рта и носа. <u>Тяжесть последствий: от легкой до средней</u>
18.4	Описторхоз	Заболевание из группы трематодозов, вызванное кошачьей двуусткой. Это мелкий плоский гельминт длиной 4—13 мм. В половозрелой стадии паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и протоках поджелудочной железы у человека, кошек, собак, пушных зверей. Заражение человека происходит только при употреблении в пищу сырой мороженой, слабосоленой или недостаточно проваренной или прожаренной рыбы. При употреблении инвазированной рыбы личинки	Для предупреждения описторхоза рыбу следует употреблять в пищу только хорошо проваренной в течение 20—25 мин при температуре внутри куска 75—80 °С. Замораживание при -18 °С приводит к гибели личинок на 4—5-й день. При посоле рыба обезвреживается через 10—25 дней. Если в рыбе обнаружены живые личинки, следует руководствоваться СанПиН 15—6/44. Профилактика описторхоза аналогична профилактике

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	45	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		через желчные пути и протоки поджелудочной железы проникают в органы, где превращаются во взрослых гельминтов, вызывая тяжелое заболевание.	дифиллоботриоза. При описторхозе поражают протоки желчного пузыря и поджелудочной железы, возникают боли в подложечной области, правом подреберье, иногда в мышцах и суставах, лихорадка, головокружение, тошнота, в ряде случаев рвота. Заболевание обычно протекает по типу хронического с периодическими осложнениями. <u>Тяжесть последствий: от средней до тяжелой</u>
19.	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обширная группа грамотрицательных палочек, аэробы или факультативные анаэробы, не образуют спор. Семейство объединяет 30 родов. Распространены повсеместно. Источники: сырье и упаковочные материалы; вода; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд; грязное оборудование и инвентарь; персонал: воздух; нарушение зонирования.	Желудочно-кишечные заболевания, инфекции дыхательных путей, раневые инфекции.
20.	Listeria monocytogenes возбудительли стерииоза	Факультативно-анаэробные бактерии, образующие эндотоксин. Способны сохранять жизнеспособность и размножаться в широком диапазоне температур и pH, выдерживать замораживание, высушивание, присутствие соли (10-20%) и фенольных соединений копильного дыма. Размножаются при 1 от 3°C и выше. Нагревание до 75°C приводит к гибели через 45 минут. Чувствительны к широко применяемым дезинфектантам. Источники: сырье животного происхождения: мясо, рыба, молоко; недостаточность термической обработки; нарушение правил санитарии; вода, персонал; дикие и домашние животные.	Ангина, конъюнктивит, сепсис, менингоэнцефалит. У беременных вызывают выкидыши, поражение лимфатических узлов, заболевания нервной системы, печени, селезенки. У новорожденных в результате внутриутробного заражения плода развивается септический гранулематоз.
21.	Brucella (бруцеллы)	Внутриклеточные паразиты человека и животных. Бактерии, не образуют спор и капсул. Устойчивы к низким температурам. Чувствительны к нагреванию и антибиотикам, погибают при пастеризации, кипячении. Источники: сырье животного происхождения: молоко и молочные продукты, мясо.	Бруцеллез животных и человека с поражением печени, селезенки, костного мозга, лимфатических узлов.
22.	Clostridium tetani (столбняк)	Спорообразующие строгие анаэробы, устойчивы к неблагоприятным воздействиям, продуцируют сильный столбнячный экзотоксин. Источники: почва, пыль, вода, животные.	Бациллы, попадающие в организм через раны, царапины и т.п. вызывают столбняк – острое инфекционное заболевание человека и животных, характеризующееся резким судорожным сокращением всех мышц.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	46	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
23.	Простейшие	Многочисленная и разнородная группа одноклеточных животных. Разделяются на свободноживущие и паразитирующие. Есть виды, патогенные для человека. При неблагоприятных условиях образуют цисты, устойчивые к факторам повреждения. Условия прорастания 20-25°С. Погибают при кипячении. Источники: сырье животного происхождения; вода; почва; персонал; домашние и дикие животные.	Малярия, амебиаз, токсоплазмоз, кокцидоз, лямблиоз, трихомоноз, трипаносомоз и др.
24.	Vibrio (вибрионы)	Факультативные анаэробы, представляющие собой подвижные изогнутые палочки. На пищевых продуктах вибрионы выживают 2-5 дней, на помидорах и арбузах при солнечном свете - 8 ч. Вибрионы мгновенно погибают при кипячении, при температуре 50° С - в течение 30 мин. Быстро погибают под воздействием различных дезинфицирующих средств. Очень чувствительны к кислотам. Источники: сырье растительного и животного происхождения: овощи, фрукты, ягоды, морские пищевые продукты; вода; персонал.	Холера, острый гастроэнтероколит. Колонизируют тонкий кишечник и приводят к нарушению водносолевого обмена и обезвоживанию организма.
25.	Campilobakter (кампилобактерии)	Относятся к энтеральным патогенам, спирально извитые аспорогенные бескапсульные анаэробные бактерии. Требуют для роста пониженной концентрации кислорода и повышенной концентрации углекислого газа. Могут сохраняться в замороженных тушах животных несколько месяцев. Погибают при нагревании выше 60° С через 1 минуту. Источники: сырье животного происхождения: молоко, мясопродукты; вода; персонал; дикие и домашние животные.	Вызывают кампилобактериоз - инфекционное заболевание животных и человека, характеризующееся поражением ЖКТ, развитием артрита, септического тромбофлебита и др.
26.	Mycobacterium (микобактерии)	Род бактерий, включающий в себя облигатно-патогенные, условно-патогенные и непатогенные для животных и человека виды бактерий. Температура роста от 20 до 37°С. Кислотоустойчивы. Источники: сырье животного происхождения: мясные продукты; персонал; дикие и домашние животные; почва; вода.	Туберкулез и сходные с ним заболевания легких, проказу, заболевания лимфатических узлов, мочеполовой системы и кожи.
27.	Leptospira (лептоспира)	Род бактерий из отряда спирохет, Патогенные лептоспиры способны долгое время выживать в воде. Чувствительны к высушиванию, солнечному свету, дезинфектантам, пенициллиновым препаратам, погибают при	Лептоспироз - инфекционное заболевание животных, птиц и человека.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 47

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	48	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
33.	Bacillus subtilis (возбудитель «картофельной болезни» хлеба)	Споры сохраняют жизнеспособность при охлаждении до -40°C и при нагреве до 102°C. При благоприятных условиях (тепло, влага) бациллы развиваются в хлебе после выпечки, вызывая резкое ухудшение его органолептических характеристик. Источники: сырье животного и растительного происхождения; воздух; вода; почва; персонал: грязное оборудование и инвентарь.	Пищевые токсикоинфекции
34	ГМО Генетически модифицированные организмы	Это организмы, в генетический аппарат (геном) которых искусственно вставлен ген/ гены другого организма с заданными свойствами. Генетическая модификация может давать растению целый ряд новых признаков (устойчивость к болезням, насекомым - вредителям, гербицидам) Источники: сырье растительного происхождения: соевые продукты, томаты, кукуруза, рапс, хлопок, рис, картофель, фрукты, горчица, сахарная свекла.	Побочные качества селективного гена могут рассматриваться как нежелательные, могут проявляться в аллергических реакциях, угнетении иммунитета, токсичности, мутагенности, непредсказуемых отдаленных последствиях

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	49

Приложение 4

ОПЕРАЦИОННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	
Приемка продукции – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях. Хранение продукции – это комплекс мероприятий по сохранению продукции до реализации. Сырье - это продукция претерпевшая воздействие человека и предназначенная для дальнейшей технологической обработки. Материалы - упаковка, скотч, этикетка, инвентарь.	
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- Способы укладки материалов, изделий и сырья (в штабелях, на стеллажах или напольно) зависят от их формы, веса, упаковки, физических свойств и количества. - Штабельное хранение применяют в тех случаях, когда форма материала/сырья допускает штабельную укладку, а количество материала/сырья достаточно для образования штабеля. - Материалы, изделия, сырьё которые не могут быть уложены в штабеля ввиду небольшого количества или своей формы, следует хранить на стеллажах. - Тип стеллажа (полочный, клеточный, ячеистый, консольный и др.) должен определяться количеством хранимого материала/сырья/изделия его размерами и техническими условиями хранения. - Материалы изделия, сырьё спакетированные на плоских и в ящичных поддонах, можно хранить на полочных стеллажах. - Мелкоштучные изделия неправильной формы и без упаковки можно хранить в полочно-клеточных стеллажах с укладкой в ящичные поддоны и без них. - Материалы и изделия, имеющие одинаковые размеры единицы или упаковочного места, размещают на плоском поддоне горизонтальными рядами. Необходимо, чтобы стыковые места нижнего ряда по возможности перекрывались местами верхнего ряда. - При штабельном хранении грузов в ящичных поддонах высота укладки не должна выходить за верхний обрез поддона, должна обеспечивать сохранность тары и изделий от повреждений. - Высота пакетов, предназначенных для хранения в стеллажах, должна обеспечивать свободную установку в межполочное пространство. - Участок приемки должен быть полностью освобожден от продукции и транспортной тары предыдущей поставки, мусора и любых посторонних предметов. - Заведующий складом (кладовщик) ежедневно должен проверять: - температуру и влажность в помещении склада и фиксировать ее записью в журнале «учета температуры и влажности в складских помещениях» - правильность складирования в стеллажах и штабелях; исправность эл. сети, водопровода, отопления, канализации, вентиляционных установок, наружных водостоков. - отсутствие течи в крыше, состояние остекления на окнах. - Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии общественного питания запрещается принимать: - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	50

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу ;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед началом приемки работник складской зоны (заведующий складом или лицо, уполномоченное вести приемку (далее приемщик) получает в отделе снабжения копию соответствующей закупочной накладной.
- Доставленную продукцию разрешается выгружать в зону приемки только при наличии обязательных сопроводительных документов.
- Заведующий складом (приемщик):
 - получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз; проверяет наличие и правильное заполнение товарно-транспортной накладной, которую представляет экспедитор груза, сверяет количество мест, указанных в накладной и фактически доставленное на склад.
 - проверяет соответствие маркировки на первичной и вторичной упаковке, указанной в документах.
 - производит визуальный осмотр груза и делает отметку в товарно-транспортной накладной, если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.
 - проверяет транспорт, которым доставлен груз, особенно для груза, имеющего ограничения по температурному режиму хранения, сопоставив при этом время года, длительность перевозки, наличие термостатирующего кузова. Если доставленная продукция требует специальных условий хранения по температурному режиму, то проверяются термоиндикаторы.
 - делает регистрационные записи на каждое наименование полученного товара в карточках складского учета или бракеражном журнале.

Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

- Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции указанной на упаковке производителя
- При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	51

- Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.
- Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.
- Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. На складе хранения сырья не допускается хранение любых веществ и материалов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств
- Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.
- Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.
- Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли - 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.
- Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Категорически запрещается принимать условно годное мясо.
- Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
- Сметану, творог хранят в таре поставщика .
- Масло сливочное хранят в таре производителя.
- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и для предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя или поставщика, при температуре не выше 4 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 52

- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

ХРАНЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ

- Для хранения материалов должна быть выделена отдельная зона/кладовая для хранения.
- В закрытых неотапливаемых складах с температурой от -15 °С до +30 °С, при относительной влажности не более 70% следует хранить веревку, шпагат, мешки, посуду (оцинкованную, эмалированную, стеклянную, фарфоровую, алюминиевую), моющие средства, мыло жидкое хозяйственное и туалетное, стиральный порошок, обтирочный материал и др.
- В отапливаемых складах, где температура должна быть +5 - +20 °С и влажность 60 - 70%, хранят: оборудование электрическое, бумагу и бумажные изделия, письменные и канцелярские принадлежности, клеенку столовую, шторы, скатерти.
- Мыло жидкое хозяйственное и туалетное, моющие и дезинфицирующие средства, поступающие на склад в таре, складируются на стеллажи.
- Такие материалы, как клеенка столовая, шторы, скатерти, необходимо хранить в ящичных плотных, чистых, сухих поддонах, плотно закрытых бумагой, с установкой в стеллажи, с защитой от попадания прямых солнечных лучей.
- Средства индивидуальной защиты должны храниться в сухих отапливаемых с нормальной относительной влажностью помещениях в заводской упаковке в ячейках стеллажей.
 - Посуду хозяйственную: ведра, бачки для воды, тазы, кастрюли, чашки, кружки, стаканы и др. хранят в заводской упаковке на плоских и ящичных поддонах в ячейках стеллажей.

ФАКТЫ НЕСООТВЕТСТВИЯ И ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ

- Если записанное в сопроводительных документах наименование сырья присутствует в нем и соответствует наименованию в закупочной накладной, то сырье может быть принято. Если наименование другое, то сырье не подлежит приемке. Если наименование входящего сырья неполное или вызывает сомнение, работник склада должен немедленно известить об этом руководителя предприятия и руководителя отдела снабжения, которые далее принимают решение о приемке или возврате данного сырья.
- При обнаружении каких-либо повреждений или значительных загрязнений любые действия с поступившими сырьем и материалами приостанавливаются и вызываются представители администрации комбината питания для оценки влияния повреждения или загрязнений на качество входящего сырья.
- Приемка такой входящей продукции осуществляется только после выдачи представителями администрации комбината питания положительного заключения о возможности использования данной продукции в производстве.
- При обнаружении очевидных повреждений упаковки доставленной продукции или иных явных признаков несоответствия приемщик должен незамедлительно поставить в известность об этом своего непосредственного руководителя, руководителей отдела снабжения. Проводится детальная оценка состояния доставленного товара. В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционных материалов поставщику составляется «Акт отбраковки продукции» в двух экземплярах. Акт составляется комиссионно и подписывается приемщиком, представителями отдела снабжения, а также экспедитором, доставившим груз. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику. Соответствующая запись делается в «Журнале регистрации и учета входящих сырья и материалов». Информация о забракованных поставках вносится в компьютерную базу данных.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	53

ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	
Бракераж продукции – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях. Хранение продукции– это комплекс мероприятий по сохранению продукции до реализации. Готовая продукция - это продукция, полностью прошедшая все стадии технологического процесса, соответствующая действующим стандартам, прошедшая отдел контроля и принятая на склад готовой продукции или реализованная потребителю заказчиком.	
БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракерская комиссия, утвержденная приказом Предприятия (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). - Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" - Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Средняя масса полуфабрикатов, штучных и порционируемых кулинарных изделий определяется взвешиванием 10 шт., отобранных из разных лотков (противней). Средняя масса блюд. Отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания 3 порций, последующим суммированием и делением на 3. Отклонения средней массы от установленной нормы их выхода по рецептуре не допускаются. - Отклонения массы при взвешивании одного блюда (изделия) не должно превышать $\pm 3\%$. - Колебание температуры при взвешивании горячих блюд и кулинарных изделий допускается в пределах 10°C. - При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.	
РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C. - Температура подачи готовых блюд – указана в соответствующей блюду технологической карте. - Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение полчаса. - При составлении меню 2-3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются. - Для раздачи готовых блюд используют одноразовые перчатки, чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается. - Раздаточный и фасовочный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда). - Не следует оставлять готовые кулинарные изделия, выпечные изделия, приготовленные напитки, в том числе сервированную посуду без присмотра; - Следует обеспечить защиту продуктов от возможного загрязнения насекомыми, химическим, физическим, микробиологическим фактором или иных неприемлемых веществ при сервировке, хранении и транспортировке. - При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	54

термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.

- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортирования).
- Транспортные средства должны быть проверены по следующим показателям:
 - Чистота.
 - Возможность сортировки различных продуктов от недовольственных товаров при транспортировке;
 - Эффективная защита от загрязнения пылью и парами;
 - Защита от дождя и внешней атмосферы с помощью покрытия.

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

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самокваш".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 55

- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

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

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	56

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

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	
Процедура описывает действия в случае поломки стекла или пластика: • Столовая посуда (салатники в ХЦ, тарелки из под горячего блюда в ГЦ, стаканы для напитков в ГЦ); • Лампы и лампочки (люминесцентных, накаливания, галогеновых) от светильников искусственного освещения расположенных на предприятии общественного питания, в том числе в складских помещениях при производстве и эксплуатации; • Пластиковые гастроемкости ХЦ, МЦ, ГЦ, ОЦ, КЦ; • Столовая посуда в обеденном зале.	
ПОРЯДОК РАБОТЫ	
• Остановка производственного процесса в зоне боя или поломки. • В случае поломки или боя стекла в производственных помещениях следует убрать персонал из рабочей зоне. Во избежание попадания стекла на обувь и спецодежду сотрудника. • Сразу обеспечить механическую уборку с помощью промаркированного уборочного инвентаря (сметки и совка). • Высыпать все измельченное стекло в мусорный пакет, завязать его и поместить в мусорный контейнер с бытовым мусором, повесив на него красную бирку. • Провести влажную уборку с помощью одноразовой ветоши, которую после уборки также поместить в пакет и утилизировать в мусорный контейнер для стекла. • Затем следует проверить рабочую зону (производственные столы, стеллажи, оборудование) на предмет мелких частиц стекла. • При обнаружении мелких частиц повторно очистить рабочую зону. • О происшествии сообщить руководству предприятия. • При подобном происшествии оформляется акт списания. • Любая установка нового стекла или схожего по составу материала должна проводиться специалистами, имеющим допуск к работе. • При обнаружении поломки пластиковой тары, инвентаря, столовой и кухонной посуды, а также сколов или трещин производственный инвентарь, тара, посуда собирается в мусорный мешок и выносится из пищеблока столовой. На мешок вешают красную бирку и ставят в зону, где находится бытовой мусор.	
 ВАЖНО: Использование посуды из пластика, стекла, фарфора, имеющую следы повреждения, трещины или сколы, использовать для приготовления или хранения продуктов питания запрещено.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	57

ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	
Несоответствие-любое отклонение от установленного требования. Несоответствующая продукция - продукция, не удовлетворяющая установленным требованиям {продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях не соответствующих нормам, указанным в нормативной документации). Потенциально небезопасная продукция - продукция, изготовленная в условиях, когда были нарушены критические пределы, установленные для соблюдения определенных допустимых уровней опасности готового продукта. Критическое - несоответствие установленным требованиям, которое может нанести вред здоровью потребителя, требующее остановки производства и немедленных корректирующих действий. Значительное - несоответствие, влияющее на использование по назначению, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды. Малозначительное - несоответствие, которое не оказывает существенного влияния на потребительские свойства продукции. Область несоответствия - количество несоответствия и значения несоответствующих показателей до определения момента появления данного несоответствия. Идентификация - присвоение объекту установленного условного обозначения (идентификатора) с целью выделения его в производственном потоке, исключения возможности непреднамеренного использования его общей массе и облегчения распознавания при необходимости. Идентификация несоответствующей продукции - присвоение продукции с несоответствиями определённых меток, маркировки, помещение на выделенное место с целью предотвращения ее непреднамеренного использования. Переработка - дополнительная или повторная обработка, а также обработка с ужесточёнными режимами. Утилизация - уничтожение продукции с несоответствиями. Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации. Коррекция- устранение несоответствия без установления причин его возникновения. КД - корректирующее действие. НС – несоответствие	
ЭТАПЫ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕСООТВЕТСТВИЯ	
• приемка (сырье/упаковочные материалы); • хранение (сырье/упаковочные материалы); • процесс производства (сырье/упаковочные материалы, параметры технологического процесса, полуфабрикаты, готовая продукция); • хранение и реализация (готовая продукция);	
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ	
• При обнаружении несоответствия стандартам пищевой безопасности после начала реализации пищевой продукции представитель производства в лице заведующей производством/ шеф - повара должен: остановить реализацию готовой продукции и сообщить руководителю группы пищевой безопасности . • Незамедлительно следует проинформировать посетителей о необходимости вернуть данное кулинарное / кондитерское изделие, в том числе напитки, с предложением заменить на иное	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	58

блюдо отвечающее качеству и безопасности или вернуть деньги.

- Несоответствия определяются на основе негативных отзывов от клиентов.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ КРИТИЧЕСКОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

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

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

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

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ МАЛОЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

- сообщить о несоответствии руководителю предприятия;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести исследования;
- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании продукции.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 59

ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Мусор – картон, пленка, стрейч пленка, использованные в процессе работы, перчатки, бумага, использованные для воды стаканчики и т.п.

Санитарный брак – продукция, случайно упавшая на пол или загрязненная иным путем.

Бытовой мусор - мусор из туалетных комнат, комнаты приема пищи.

Биологические отходы - продукты питания, полностью или частично утратившие свои первоначальные потребительские свойства в процессе их производства, переработки, употребления или хранения.

УБОРКА МУСОРА И ОТХОДОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

• На предприятии общественного питания контейнера для мусора и санитарного брака, должны быть закрыты крышками и стоять в утвержденных местах. Внутри бака должны быть вставлены мешки.

Следует исключить из технологического процесса стадии повторного разогрева продукции.

Блюда должны реализовываться сразу после приготовления в соответствии с СанПин

2.3/2.4.3590-20

• При обнаружении несоответствия стандартам пищевой безопасности после начала реализации пищевой продукции должны быть применены действия в соответствии с **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»**.

• Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения предприятия.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

• В конце смены работник предприятия осуществляет уборку мусора в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.

• В административных и бытовых помещениях, мусор собирается из корзин в мешок, и уносится в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.

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



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

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



ЗАПРЕЩЕНО:

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	60

ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»

ЦЕЛЬ	
Настоящая инструкция устанавливает порядок уборки, протирки тары (упаковки) сырья при передаче сырья на производство в целях обеспечения безопасности готового продукта, производимого в соответствии с утверждёнными стандартами.	
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
• Сырье в повреждённой, сильно загрязнённой таре (упаковке) не подлежит использованию в производстве. • Тара (упаковка) протирается перед началом использования в производстве. • Уборка, протирка тары сырья осуществляется сотрудниками склада сырья.	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
• При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, • Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ УБОРКИ ТАРЫ (УПАКОВКИ) СЫРЬЯ И КОНТРОЛЯ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ.	
• При поступлении сырья кладовщик должен проверить целостность и чистоту упаковки. • Перед передачей со склада на производство кладовщик производит влажную протирку тары сырья на складе сырья: ➤ поверхность очищают от загрязнений; ➤ производят протирку влажной тряпкой предварительно смоченной и выжатой в приготовленном дезинфицирующем растворе в соответствии с ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»; ➤ поверхности тары протирают влажной тряпкой предварительно смоченной и выжатой в тёплой чистой воде. • При приёме на производство сырья заведующий производством/шеф-повар должен проверить целостность и чистоту упаковки.	
 ЗАПРЕЩЕНО: Заносить транспортную тару в цеха без санитарной обработки, отпускать и перевозить готовую продукцию в транспортной таре, не отвечающей требованиям санитарных правил.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	61

ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»

ЦЕЛЬ	
Уборка и мойка технологического оборудования должны выполняться ежемесячно, по окончании работы, при переходе на другой ассортимент продукции.	
ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	
- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках. - Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
Заведующая производством в конце смены выдает рабочие растворы сотрудникам, осуществляющим мойку и дезинфекцию технологического оборудования. Немеханическое/нейтральное оборудование (производственные столы, стеллажи и т.д.) подвергаются уборке и мойке после каждой смены. - мойка с использованием рабочего раствора моющего средства; - протираание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 35-45°C); - дезинфекция путем протираания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут; - протираание поверхности влажной салфеткой/ветошью. Мойку и дезинфекцию механического оборудования проводят в следующем порядке: - разборка и тщательная механическая очистка; - мойка с использованием рабочего раствора моющего средства; - промывание теплой водой (t 35-45°C); - дезинфекция путем протираания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут; 3-х кратное ополаскивание горячей водой (t 60-75°C). Мойку и дезинфекцию теплового оборудования проводят в следующем порядке: - необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети. - дождаться охлаждения оборудования - мойка с использованием рабочего раствора моющего средства; - протираание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 35-45°C); - дезинфекция путем протираания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут; - протираание поверхности влажной салфеткой/ветошью. Мойку и дезинфекцию холодильного оборудования проводят в следующем порядке: - необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети. - дождаться разморозки оборудования - мойка с использованием рабочего раствора моющего средства; - промывание теплой водой (t 35-45°C); - дезинфекция путем протираания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	62

экспозиции 15-20 минут;

- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

КОНТРОЛЬ

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	63

ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
Мытье кухонной посуды и инвентаря проводится ежедневно (с периодичностью не менее 1 раза в смену).	
Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты:
ветошь для мытья посуды	- санитарная одежда - перчатки защитные
ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	
- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках. - Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
Мытье кухонной посуды, тары и инвентаря производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: - механическая очистка от остатков пищи; - мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 градусов °С во второй секции ванны; - осмотр на целостность посуды, тары и инвентаря. - отбраковка посуды, тары и инвентаря со сколами и трещинами. - складирование на стеллаж для стекания воды и просушки; - несоответствующая посуда и инвентарь утилизируется в соответствии с ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».	
КОНТРОЛЬ	
- По окончании мойки заведующий производством визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на кухонной посуде, таре, инвентаре - При соответствии мойки вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает кухонную посуду, тару, инвентарь к работе. - Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов) кухонная посуда, тара и инвентарь должны быть отправлены на повторную мойку.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	64

ОИ 010 «Мойка посуды и столовых приборов ручным способом»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- Настоящая инструкция устанавливает порядок мойки столовой посуды, кружек, стаканов и столовых приборов ручным способом. - Столовую посуду, кружки, стаканы и столовые приборы необходимо мыть сразу же после их использования. - В помещении моечной столовой посуды и приборов, размещаются специальные столы (место для загрязненной посуды), тара для отходов, ванны, стеллажи для чистой посуды. - Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трех секционные ванны для столовой посуды (тарелок), двухсекционные - для фарфоровой посуды (стаканов, чашек) и столовых приборов.	
Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты:
ветошь для мытья посуды	- санитарная одежда - перчатки защитные
ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	
- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках. - Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
Столовая посуда моется в следующем порядке: - Удаление остатков пищи в ёмкость с крышкой «Пищевые отходы»; - Мытье посуды щеткой в воде с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - Мытье посуды во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С; - Ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - Осмотр на целостность. - Отбраковка посуды со сколами и трещинами - Просушивание посуды в сушильных шкафах на специальных полках или решетках. Кружки, стаканы моются в следующем порядке: - Мойка горячей водой не ниже 45-50°С с применением моющих и дезинфицирующих средств. - Ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65°С; - Осмотр на целостность. - Отбраковка посуды со сколами и трещинами Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моются в следующем порядке:	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	65

- Мойка с добавлением разрешённых моющих средств при температуре не ниже 45⁰С;
- Ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 65⁰С;
- Прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 минут.
- Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

КОНТРОЛЬ

- По окончании мойки заведующий производством визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков пищи, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на посуде.
- При соответствии мойки столовой посуды и столовых приборов вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает посуду к использованию.
- Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков пищи, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на столовой посуде и приборах) столовая посуда и приборы должны быть отправлены на повторную мойку.
- В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	66

ОИ 011 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине купольного типа»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- В целях обеспечения высококачественной обработки столовой посуды и столовых приборов на предприятии общественного питания применяются посудомоечные машины. - Посудомоечную машину следует всегда содержать в чистоте. - Перед началом работы машину и лотки обязательно ополаскивать горячей водой. - Во время работы машины следить за герметичностью соединения водопровода и водонагревателя, за нормальной подачей воды, соблюдением температурного режима и технологии мытья посуды. - При выходе из строя посудомоечной машины и отсутствии условий для ручного мытья посуды, применяется одноразовая посуда.	
ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	
- Для заправки посудомоечных машин использовать концентрированный раствор моющего средства: - Посудомой «Ультра-Экстра» в концентрации 30% «Химитек кухмастер – профи» в концентрации 0,15-0,5% в зависимости от степени жесткости воды. Нормы расхода моющих средств: «Химитек кухмастер-профи» - 15 гр. на 10 литр воды, (- 50 гр. на 10 литров воды). Посудомой «Ультра-Экстра» - 3 столовые ложки на 1 литр воды (рабочий раствор). Заливать в кожух машины по 50 мл рабочего раствора «Ультра-Экстра» примерно на 10 циклов мытья столовой посуды (визуальный контроль). - Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках. - Замену моющих и дезинфицирующих средств, а также подготовку раствора производят в соответствии с ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
 ВАЖНО К эксплуатации машины допускается только обученный персонал.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
- Перед мытьем посуда вручную сортируется и очищается от остатков пищи. - Машина комплектуется набором кассет. Тарелки и подносы устанавливаются в пазы кассет для тарелок; стаканы устанавливаются вверх дном в кассету для стаканов; столовые приборы – в специальные кассеты для столовых приборов. - Откройте кран подачи воды. - Включите машину в электрическую сеть. - Проконтролируйте наличие моющего и ополаскивающего средства в специальных емкостях. При необходимости долейте. Если функция автоматического закачивания средств отсутствует,	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	67

то залейте моющее средство в ванну вручную в соответствии с инструкцией к моющему средству.

- На панели управления нажмите кнопку «СЕТЬ». Выберите режим мойки. Опустите купол. После заполнения ванны идет нагрев воды в машине. При этом кнопка выбранного режима мигает. При готовности машины - подсветка кнопки выбранного режима горит постоянно.
- Поднимите купол. Установите кассету с посудой. Опустите купол. Запускается процесс мойки.
- Сигнал окончания мойки - мигает подсветка всех кнопок. Поднимите купол, удалите кассету с посудой из машины.
- Рекомендуется через каждые три часа непрерывной работы машины производить смену воды в ванне, для чего:
 - Выключить машину, нажав кнопку «СЕТЬ» и подняв купол;
 - Слить воду из ванны, сняв фильтрующие сетки и переливную трубку;
 - Удалить из ванны остатки пищи, промыть ее горячей водой;
 - Фильтрующие сетки и переливную трубку промыть проточной водой;
 - Установить фильтрующие сетки и переливную трубку на место и опустить купол
 - Включить машину, нажав кнопку «СЕТЬ»;
- После окончания работы перекрыть кран подачи воды и отключить машину от электрической сети.

КОНТРОЛЬ

- Проверять качество мытья посуды по выходе посуды из машины. На посуде не должно быть остатков пищи, видимых загрязнений, жировых пятен.
- Если обнаружится, что посуда плохо вымыта или на ее поверхности имеются мелкие частицы пищи, машина останавливается, проверяется и устраняется возможные неисправности (загрязнение моющей воды, недостаточное давление моющей, ополаскивающей воды, нарушение температурного режима и др.), посуда вновь промывается.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	68

ОИ 012 «Мойка посуды и столовых приборов в посудомоечной машине ленточного типа»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- В целях обеспечения высококачественной обработки столовой посуды и столовых приборов на предприятии общественного питания применяются посудомоечные машины. - Посудомоечную машину следует всегда содержать в чистоте. - Перед началом работы машину и лотки обязательно ополаскивать горячей водой. - Во время работы машины следить за герметичностью соединения водопровода и водонагревателя, за нормальной подачей воды, соблюдением температурного режима и технологии мытья посуды. - При выходе из строя посудомоечной машины и отсутствии условий для ручного мытья посуды, применяется одноразовая посуда.	
ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	
- Для заправки посудомоечных машин использовать концентрированный раствор моющего средства: - Посудомой «Ультра-Экстра» в концентрации 30% - Химитек кухмастер – профи» в концентрации 0,15-0,5% в зависимости от степени жесткости воды. Нормы расхода моющих средств: «Химитек кухмастер-профи» - 15 гр. на 10 литр воды, - 50 гр. на 10 литров воды. - Нормы расхода моющих средств: «Прогресс», «Ника» -5 гр. на 1 литр воды, - 150 гр. на 30 литров воды. - Посудомой «Ультра-Экстра» - 3 столовые ложки на 1 литр воды (рабочий раствор). Заливать в кожух машины по 100 мл рабочего раствора «Ультра-Экстра» примерно на 10 циклов мытья столовой посуды (визуальный контроль). - Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках. - Замену моющих и дезинфицирующих средств, а также подготовку раствора производят в соответствии с ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.  ВАЖНО К эксплуатации машины допускается только обученный персонал.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
- Перед мытьем посуда вручную сортируется и очищается от остатков пищи. - Залить моющее ср-во в специальный отсек. Открыть вентиль подачи воды к машине. Нажать кнопку «подготовки машины к нагреву». После окончания нагрева загорится кнопка «готовность» - Поднять дверь машины и растворить в ванне для мытья 100 мл моющего средства.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	69

- Установить посуду на транспортере в устойчивом положении. Подносы необходимо устанавливать ребром под углом 45 градусов.
- Для мытья стаканов использовать кассеты. Стаканы устанавливать дном вверх.
- Для мытья столовых приборов использовать специальную кассету, накрыв ее сеткой из комплекта машины.
- Нажать кнопку «ПУСК»
- После выхода посуды из моющего отсека снять ее с транспортера.
- Для остановки машины нажать кнопку «СТОП»
- По мере заполнения отходами доставать и очищать от них бункер остатков пищи, установленный в ванне предварительного мытья.
- По мере загрязнения воды в ваннах, но не реже, чем через 3-4 часа работы, производить ее замену. Для чего : нажать кнопку «СТОП». Достать пробки и переливную трубу из ванны и слить воду.
- Повторить действия, начиная с подготовки.
- После окончания работы:
 - Нажать кнопку «СТОП»
 - Отключить электропитание
 - Поднять двери машины, достать пробки и переливную трубу из ванн и слить воду.
 - Помыть фильтры насосов, шторки, сетки, бункер остатков пищи, фильтры подачи моющего средства.
 - С помощью шлангов промыть внутреннюю часть машины.
 - Перекрыть вентиль подачи воды.

КОНТРОЛЬ

- Проверять качество мытья посуды по выходе посуды из машины. На посуде не должно быть остатков пищи, видимых загрязнений, жировых пятен.
- Если обнаружится, что посуда плохо вымыта или на ее поверхности имеются мелкие частицы пищи, машина останавливается, проверяется и устраняется возможные неисправности (загрязнение моющей воды, недостаточное давление моющей, ополаскивающей воды, нарушение температурного режима и др.), посуда вновь промывается.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	70	

ОИ 013 «Порядок проведения санитарных работ»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ			
• Перед началом работы смести мусор с поддонов и под поддонами с сырьем, пустые поддоны поднять вертикально, освободить площади для уборки. • Картон, посторонние предметы, ломаные паллеты и другой бытовой мусор – выбрасываются; • Убрать осыпавшуюся штукатурку, паутину на потолке и во всех углах, следы грибковых отложений на стенах. • Навести порядок во всех столах, шкафах. • Провести генеральную уборку всех помещений производства. • Провести мойку и дезинфекционную обработку всех поверхностей. Средство выбрать по ОИ 023. • На весь товар, имеющийся в наличии (в том числе на моющие средства) иметь ярлыки, накладные. Привести накладные в порядок. Разложить аккуратно по датам. • Обновить операционные инструкции (и знать их содержание). • Для мытья посуды использовать только ветошь и щетки. Для моечных ванн иметь резиновые или пластиковые пробки.			
ПОРЯДОК РАБОТ			
Наименование оборудования/ помещений	Основные этапы работ	Кто делает	Кто проверяет
Шкафы для инвентаря, стеллажи, рабочие столы, рабочий инвентарь	• Навести порядок • Мыть, дезинфицировать столы, оборудование, инвентарь	Работники пищеблока	Заведующий производством/ шеф-повар
Пожарные щиты	Убрать грязь, мыть	Работники пищеблока	Заведующий производством/ шеф-повар
Раковины, мойки унитазы	Очистка, мойка раствором с дезинфицирующим эффектом	Работники пищеблока	Заведующий производством/ шеф-повар
Лестницы, полы, стены, подоконники (все помещения)	Очистка, мойка раствором с дезинфицирующим эффектом	Работники пищеблока	Заведующий производством/ шеф-повар
Оборудование технологическое	• Обесточивание от сети • Механическая чистка – сметки, щетки; • Мыть с применением моющего средства; • Дезинфицировать; • Промыть теплой водой, просушить обтирочной чистой тканью.	Работники пищеблока	Заведующий производством/ шеф-повар

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	71	

ОИ 014 «Уборка туалетных комнат»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ				
- Уборка туалета проводится ежедневно, (периодичностью не менее 1 раза в смену). - Двери и ручки дверей моют моющим средством и дезинфицируют рабочим раствором дезинфицирующего средства. - Рабочий раствор выбирают и готовят согласно ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».				
ПОРЯДОК РАБОТ				
Необходимый инвентарь		Средства индивидуальной защиты:		
- ведро с маркировкой «Для пола туалета» - швабра с маркировкой «Для пола туалета» - ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор туалет» - тряпки для стен - ветошь для мытья раковины - ёршик для мытья унитазов		- спецодежда - перчатки защитные		
- В первую очередь моются стены, затем двери и ручки дверей. - После мытья дезинфицируют, по окончании дезинфекции промывают водой. - Затем проводят уборку унитазов и раковин, используя одно из чистящих средств. - В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства. - После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.				
Наименование объектов	Периодичность	Моющее средство	Дез.средство	Чистящее средство
Стены	По мере загрязнения	«Ультра-Экстра»	«Хлорамин Б», Жавель-Солид	
Двери и ручки дверей	Мыть и дезинфицировать ежедневно	«Ультра-Экстра»	«Хлорамин Б», Жавель-Солид	
Пол	Мыть не реже чем 1 раз в смену	«Ультра-Экстра»	«Хлорамин Б», Жавель-Солид	
Раковины	Мыть не реже чем 2 раза в день	«Ультра-Экстра»	«Хлорамин Б», Жавель-Солид	«Санитарый», «Санокс», «Пемолукс»
Унитазы	Мыть ежедневно	«Ультра-Экстра»	«Хлорамин Б», Жавель-Солид	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ				
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.				
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.				

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	72

ОИ 015 «Уборка производственных и складских помещений»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ				
- Уборка производственных и складских помещений проводится ежедневно. - Двери и ручки дверей, стол, холодильник моют моющим средством, а затем дезинфицируют. - Рабочие растворы готовят согласно ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».				
ПОРЯДОК РАБОТ				
Необходимый инвентарь			Средства индивидуальной защиты	
- ведро с маркировкой «Для пола», «Для оборудования», «Для столов»; - швабра с маркировкой «Для пола» - ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор» - тряпки для стен, окон и подоконников - тряпка для столов - тряпка для пола - тряпка для мытья раковины			- спецодежда - перчатки защитные	
- В первую очередь моются столы, стеллажи, холодильники, оборудование, затем стены, подоконники, затем, двери и ручки дверей. - После мойки проводят дезинфекцию. По окончании дезинфекции промывают водой. - Затем проводят уборку раковин, моек используя одно из чистящих средств. - В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства. - После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.				
Наименование объектов	Периодичность	Моющее средство	Дезинф-е средство	Чистящее средство
Технологическое механическое, тепловое, нейтральное оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Пол	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Стены, подоконники	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Двери и ручки дверей	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Холодильное оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ				
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.				

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 73

ОИ 016 «Порядок мытья рук»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

ПОРЯДОК РАБОТ

- смочить руки теплой водой,
- нанести небольшое количество (1 дозу, 3 мл) жидкого мыла на кожу рук
- тщательно обработать полученной пеной руки согласно рис., каждая позиция - 15-20 сек.
- промыть руки чистой проточной водой.
- высушить руки одноразовой бумажной салфеткой или бумажным рулонным полотенцем.
- использованной салфеткой закрыть краны с водой.
- использованную салфетку поместить в мусорное ведро.



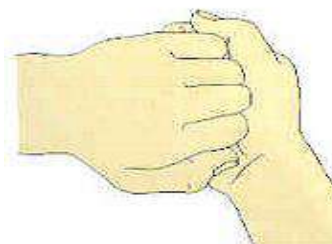
тереть ладонью о ладонь



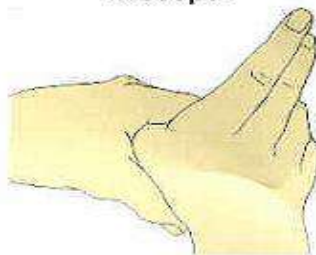
Правая ладонь по тыльной
стороне левой руки и
наоборот



тереть внутренние поверхности
пальцев движениями вверх и
вниз



тереть тыльной стороной
пальцев по ладони другой
руки



тереть пальцы круговыми
движениями



поочередно, круговыми
движениями тереть ладони

- использовать антисептик. На кисти рук наносят не менее 3 мл. средства, втирают до полного высыхания, но не менее 30 сек., обращая особое внимание на тщательность обработки ногтевых лож и межпальцевых пространств.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	74

ОИ 017 «Уборка залов для посетителей столовых»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ				
- Уборка залов для посетителей должна проводиться после каждого приема пищи. - Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. - Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. - Рабочие растворы выбирают и готовят согласно ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».				
ПОРЯДОК РАБОТ				
Необходимый инвентарь			Средства индивидуальной защиты	
- ведро с маркировкой «Для пола в зале», «Для столов в зале»; - швабра с маркировкой «Для пола в зале» - ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор» - тряпки для стен, окон и подоконников - тряпка для столов - тряпка для пола - тряпка для мытья раковины			- спецодежда - перчатки защитные	
- В первую очередь моются столы, затем стены, подоконники, затем, двери и ручки дверей. - После мойки проводят дезинфекцию. По окончании дезинфекции промывают водой. - Затем проводят уборку раковин, используя одно из чистящих средств. - В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства. - После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.				
Наименование объектов	Периодичность	Моющее средство	Дезинф-е средство	Чистящее средство
Пол	По мере загрязнения, но не реже 1 раз в день	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Стены, подоконники	По мере загрязнения, но не реже, 1 раза в неделю.	Ультра-Экстра	Хлорамин. Жавель-Солид	
Двери и ручки дверей	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ				
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.				

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	75

ОИ 018 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- Уборочный инвентарь (швабры, ведра) должен быть промаркирован (закреплен за каждым производственным, подсобным и складским помещением) и использоваться для уборки соответствующих помещений согласно маркировке. - По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с применением моющих и дезинфицирующих средств. - Рабочие растворы выбирают и готовят согласно ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
ПОРЯДОК РАБОТ	
Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты
Ветошь/салфетка для мытья инвентаря	- спецодежда - перчатки защитные
- Приготовить растворы для замачивания на выбор: ➤ 1 % р-р хлорамина – 100 г хлорамина на 10 л воды; ➤ 0,2% р-р Жавелион – 14 таблеток на 10 л воды; ➤ 0,2% р-р Жавель-Солид – 14 таблеток на 10 л воды. - При обработке можно добавить в рабочий раствор 0,5% моющего средства. - Замочить на 60 минут швабры и ветошь в ведрах с соответствующей маркировкой. - Затем промыть проточной водой из шланга над трапом и просушить. - Хранить в специально отведенном месте в чистом виде. Швабры хранятся в подвешенном состоянии. - Уборочный инвентарь для туалета должен иметь сигнальную (красную) маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря (т.е. в туалете).	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	76

ОИ 019 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов проводится ежедневно (после смены). - Рабочие растворы выбирают и готовят согласно ОИ 024 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».	
ПОРЯДОК РАБОТ	
Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты
Ведро с маркировкой «Для ветоши»;	- спецодежда - перчатки защитные
ЩЕТКИ для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют в 0,5 % р-ре хлорамина(50г хлорамина на 10 л воды) или в р-ре Жавель-солида (1т на 10л воды), или кипятят в течении 10 минут, прополаскивают в проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. ВЕТОШЬ использованную собирают в специальную емкость для замачивания ветоши, замачивают в 0,5 % р-ре хлорамина(50 г хлорамина на 10 л воды), или в р-ре Жавель-солида (1т на 10 л. воды) при температуре не ниже 45 градусов на 30 минут. Затем прополаскивают, просушивают и хранят в емкости «ЧИСТАЯ ВЕТОШЬ».	
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки, - Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.	
КОНТРОЛЬ	
- Проверять качество обработки. - На ветоши и щетках не должно быть остатков пищи, видимых загрязнений, жировых пятен. - Если обнаружится, что ветошь и щетки плохо обработаны или на их поверхности имеются мелкие частицы пищи, следует повторить обработку.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	77

ОИ 020 «Обработка яиц»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- Яйца с поврежденной скорлупой не подвергаются санитарной обработке и не используются. - Предназначенные для обработки яйца просматривают, удаляя яйца с поврежденной скорлупой и присохшие в емкости для технического брака.	
ПОРЯДОК РАБОТ	
- Отделить технический брак. - Яйца установить на решетки или сложить в тару для промывки. 1 вариант ➤ замачивание яиц в 2% р-ре Ника-2 до полного погружения при температуре 45°C в течение 30 мин. ➤ ополаскивание проточной водой при температуре 40-45°C до полного отмыwania дезинфектанта не менее 3 минут. ➤ сложить в ёмкость «Чистое яйцо» ➤ после обработки яиц перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их р-ром разрешенного дезинфицирующего средства. 2 вариант Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: ➤ обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; ➤ обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешённых в установленном порядке дезинфицирующих средств; ➤ ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут последующим выкладыванием в чистую промаркированную ёмкость «Чистое яйцо». ➤ сложить в ёмкость «Чистое яйцо» ➤ после обработки яиц перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их р-ром разрешенного дезинфицирующего средства.	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2%-ГО РАБОЧЕГО РАСТВОРА «НИКА»	
Для приготовления 10л рабочего раствора смешать 20,0 мл средства с 9,9 л воды. Рабочий раствор используется однократно	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1-2%-го РАБОЧЕГО РАСТВОРА КАЛЬЦИНИРОВАННОЙ СОДЫ	
Для приготовления 10 л рабочего раствора растворить 100г (200г) кальцинированной соды в 9,9 л теплой воды.	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 0,5%-го РАБОЧЕГО РАСТВОРА ХЛОРАМИНА	
Для приготовления 10 л. Рабочего раствора растворить 50 г хлорамина Б в 10 л воды.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	78

ОИ 021 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов»

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	79

ОИ 022 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
• Все помещения предприятия должны постоянно содержаться в чистоте; • Все проемы должны быть в теплое время года защищены сеткой от мух и других насекомых или оборудовать инсекторами; • Складские и производственные помещения должны содержаться в чистоте и порядке, согласно санитарным правилам. Стены и полы помещений необходимо содержать в исправном санитарно-техническом состоянии во избежание попадания посторонних предметов в продукцию; • Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов. Запрещается в производственных цехах, сырьевых складах: ➤ Носить наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги, клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию. ➤ Курение; ➤ Нахождение без спецодежды и сменной обуви; ➤ Хранение на рабочих местах посторонних предметов, продуктов питания, а также принятие пищи; ➤ Хранение стеклянной посуды; ➤ Жевать жевательную резинку. ➤ Использование стеклянной упаковки, тары для дозирования, развешивания сырья, пряностей и других компонентов. ➤ Использование оборудования с нарушенной целостностью, с целью предотвращения попадания инородных тел в сырьё или продукцию. ➤ Применение в качестве временных решений таких подручных устройств, как проволока, веревки, поврежденные крышки, картон, скотч, которые могут создавать опасность для сырья или продукции. ➤ Использование упаковки, ведер не по назначению, если оно не определено в виде надписи на объекте. ➤ Использование поврежденных щеток и скребков с поврежденными ручками, рабочими поверхностями и т.п. ➤ Использование поврежденных поддонов, столовой и кухонной посуды. ➤ Использование канцелярских кнопок в производственных зонах, кроме рабочих кабинетов. ➤ Располагать концы шлангов непосредственно на напольном покрытии. ➤ Наносить новый слой краски на незащищенные поверхности.	
ПОРЯДОК ПРОХОДА НА ТЕРРИТОРИЮ И В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА	
• Рабочие и служащие проходят на предприятие по постоянным пропускам. • Лица, не имеющие отношения к работе, не должны находиться в цехах и на складе. • Посещение цехов посторонними лицами допускается только в сопровождении административно-технического персонала. • В нерабочее время все двери в цехах должны быть закрыты на замок.	
ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ	
Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводятся регулярно, по договору, силами специально подготовленного специалиста подрядной организации.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	80

ПРИЕМКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

- Не допускается прием сырья, упаковочных и вспомогательных материалов в случае несоответствия санитарного состояния автотранспорта, повреждения товара, ненадлежащего внешнего вида (грязный, запыленный) или запаха, в случаях, если упаковка намокла или нарушена её целостность.
- При выявлении хранящегося сырья с нарушенной целостностью упаковки, его необходимо складировать в зоне хранения несоответствующей продукции, допускается обматывание красно-белой лентой и не расходовать до тщательного анализа и заключения ОКК о допуске в производство.
- Запрещается хранение на складе сырья стеклянной посуды.
- Просыпки сырья подлежат уничтожению. Смет и отходы должны храниться в отдельном помещении от основного и подсобного сырья.
- Ответственность за выполнение правил приемки и хранения сырья возлагается на начальника склада и товароведа склада.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА

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

ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТ

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

РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Готовая продукция должна храниться и реализовываться в соответствии с правилами СанПиН 2.4.5.2409, 2.3.6.1079
- Продукция, возвращенная от потребителя, тщательно проверяется.
- Забракованная или возвращенная от потребителя продукция блокируется и хранится в специально отведенном месте.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	81

ОИ 023 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
Жидкое мыло	Моющее и /или дезинфицирующее	Для мойки и дезинфекции рук	Нанести на влажную кожу, хорошо вспенить и смыть водой
Жидкое хозяйственное мыло	Моющее и /или дезинфицирующее	Для обработки оборудования, столов, ветоши, посуды и мытья полов	1 столовая ложка на 10 литров воды для мытья посуды и оборудования . 2 столовые ложки на 10 литров воды для мытья полов
Доместос	Дезинфицирующее	Для обработки сантехники, раковин, сливов и водостоков, полов, рабочих поверхностей, ветоши	4 колпачка средства на 5 литров воды. Для обработки ветоши – 2 колпачка развести в 3-х литрах воды.
ЖАВЕЛЬ-СОЛИД	Дезинфицирующие	Для обработки оборудования, столов, ветоши, посуды	Для ежедневных уборок и замачивания посуды: 1 таблетка на 10 литров воды. Время обеззараживания-15 минут. Для генеральной уборки и карантина: 7 таблеток на 10 литров воды. Время обеззараживания-2 часа
Ника-2	Дезинфицирующее	Водные растворы средства "Ника-2" применяют для обеззараживания поверхностей, яиц, технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, тары, бытовых и производственных помещений производства.	• Обработка инвентаря и тары, оборудование , столы при температуре 18-20°С проводится 2,0%-ным водным раствором с экспозицией 30 мин в течение 30 мин. • Поверхность стен (кафельные), дверей на уровне 1.8 м ежедневно протирают ветошью, увлажненной 2,0% водным раствором "Ника-2" из расчета 250 мл/м2 обрабатываемой площади. • Уборка полов проводится ежесменно путем протирания ветошью, смоченной 2,0% водным раствором "Ника-2" при экспозиции 30 мин с последующим смыванием водой и протиранием ветошью насухо. • Санузлы, помещения для приема пищи ежедневно обрабатываются 2,0% водным раствором "Ника-2".

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	82

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
			Яйца обрабатываются 2,0% водным раствором "Ника-2" в теч. 30 минут.
«Ультра-Экстра»	Моющее	Для мытья посуды ручным способом.	2 столовые ложки на 10 литр воды
ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ	Моющее	Для мытья посуды в посудомоечных машинах	Приготовление концентрированного раствора: 15-50 гр. на 10 литр воды, 45-150 гр. на 30 литров воды. Приготовление рабочего раствора 60 гр. концентрированного раствора и 120 литров воды осторожно размешать и настоять для получения однородного состава.
Санитарный гель	Моющее и дезинфицирующее средство	Для чистки и дезинфекции санитарно-технического оборудования	Средство нанести на поверхность с помощью тряпки или щетки, создать пену и оставить на 1-5 минут, затем смыть водой. При сильном загрязнении обработку повторить. Не применять для эмалированных поверхностей
Санокс	Моющее средство	Для мойки и чистки сантехнических изделий	Наносится небольшое количество 15-20 гр. на влажную поверхность с помощью тряпки. После обработке смыть водой.
Сода кальцинированная	Моющее	Для мытья посуды в посудомоечных машинах . Для обработки яиц.	1 чайная ложка на 1 литр воды. 100-200 г на 10 литров воды.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	83

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
Хлорамин Б	Дезинфицирующее	Водные растворы средства применяют для обеззараживания поверхностей, яиц, технологического оборудования, посуды, аппаратуры, инвентаря, тары, бытовых и производственных помещений производства.	0,2%-ный раствор хлорамина для обработки рук после туалета и после работы с сырьем 0,5%-ный раствор – для уборки помещений, обработки столов, оборудования, дезинфекции яиц.(50 г ср-ва на 10 л воды) 1%-ный раствор – для замачивания посуды в целях профилактики кишечных инфекций (100 г ср-ва на 10 л воды). Для обработки сантехники. Время экспозиции 60 минут. По эпидемиологическим показаниям: 3%-ный раствор – для замачивания посуды (экспозиция – 60 минут) при карантине по бактериальным и вирусным инфекциям на предприятии (300 г ср-ва на 10 л воды), 5%-ный раствор - – для замачивания посуды (экспозиция – 60 минут) при карантине по туберкулезу на предприятии (500 г ср-ва на 10 л воды).

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- использовать резиновые перчатки,
- избегать попадания средств, в глаза и на кожу,
- в случае попадания средства в глаза или на кожные покровы рекомендуется промыть водой, при необходимости – обратиться к врачу.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	84

ОИ 024 «Обеспечение пищевой безопасности»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
• Предприятие должно быть оснащено необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием. • Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции. • Производственное оборудование, инвентарь, тара и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции. • Склады хранения скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: холодильниками и/или морозильными ларями и/или холодильными установками и др. • Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола. • Разделочные доски для разруб мяса и рыбы должны быть изготовлены из пищевой пластмассы с гладкой поверхностью, без трещин. • Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих цехах на специально отведенных местах, держателях. • Все холодильные установки на предприятии общественного питания должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. • На складе должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т.ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.д. Контроль за относительной влажностью воздуха производится ежедневно с помощью психрометра или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях». • Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. • Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия. • Для сбора отходов и мусора в помещениях пищеблоков должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы должны промываться 1 - 2%-ным горячим (45 - 50°C) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами (ОИ 024), затем ополаскиваться горячей водой. • Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах. • Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых витрин, буфетов, линии раздачи должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	85

ОИ 025 «Режим движения сырья, готовой продукции и отходов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.	
ПЛАН ПРЕДПРИЯТИЯ СО СХЕМОЙ ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ, ЛЮДЕЙ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
Где: Складские помещения Производственные помещения Бытовые и административные помещения → Движение сырья ➤ Движение готовой продукции → Движение отходов	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
№ документа		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	86

ОИ 026 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обеспечить приготовление безопасной, качественной отвечающей всем вкусовым потребностям человека готовой кулинарной продукции, выпечных изделий, напитков собственного приготовления, десертов, при этом уменьшить факторы риска при приготовлении продукции.
- Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- На предприятии общественного питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.
- При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.
- Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
- Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
- Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания и инструкцией **ОИ 030 «Дефростация птицы/мяса/рыбы»**.
- Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
- Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.
- Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	87

использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

- Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
- Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.
- При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
 - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
 - порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
 - при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
 - при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
 - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
 - яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
 - яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	88

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °C;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.
- Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °C не более 30 минут.
- Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °C. Хранение заправленных салатов не допускается.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	89

ОИ 027 «Личная гигиена»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
Любой сотрудник может стать источником загрязнения продукта: нити материи, волосы, украшения, мелкие предметы могут попасть в продукт. Во избежание этого, следует выполнять следующие правила.	
ПРАВИЛА	
- Сотруднику необходимо сообщать руководителю обо всех инфекциях, недомоганиях, болезненных явлениях и болезнях, особенно желудочно-кишечных расстройствах, наличии фурункулов, нарывов, гнойных ранок. При этом запрещено вступать в контакт с сырьем и продуктом. Повреждения кожных покровов кистей рук (царапины, порезы, мозоли) должны быть заклеены медицинским лейкопластырем, а сверху на руки должны быть надеты защитные перчатки, вне зависимости от участка производства. Если перчатки не закрывают заклеенный лейкопластырем участок руки, то обязательно на руки надевают нарукавники. - Лекарства для оказания первой медицинской помощи сотрудник может получить непосредственно на предприятии общественного питания. Если работнику необходим приём лекарств, при хронических (неинфекционных) заболеваниях, хранить их следует только в закрытом индивидуальном шкафчике, недопустимо оставлять без присмотра и/или вносить их в производственные помещения. - Сотрудник работающий с пищевой продукцией должен быть одет в чистую, неповрежденную санитарную одежду и использовать головной убор, полностью закрывающий волосы, использование заколок, невидимок поверх головного убора не допускается. Санитарная одежда сотрудников пищеблока хранится в индивидуальных шкафчиках замена осуществляется ежесменно. - При пользовании туалетами санитарную одежду необходимо снимать. Категорически запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду. По возвращении в производственный цех обязательно нужно вымыть руки с мылом и только потом надеть санитарную одежду. - Без сменной обуви сотрудники в производственные помещения не допускаются, обувь должна быть закрытая, с фиксацией пятки, сделана из неабсорбирующих материалов, чистая и находиться в надлежащем состоянии. - Для посетителей предприятия допускается при посещении производственного корпуса использование бахил. - Сотрудники обязаны поддерживать чистоту на своем рабочем месте во время работы и при уходе с рабочего места, когда сдают своё рабочее место коллегам по работе. - Сотрудники производства поддерживают максимально возможную чистоту рук и ногтей. Ногти должны быть коротко подстрижены и не накрашены. Руки необходимо мыть в соответствии с ОИ 018 «Порядок мытья рук»: ✓ перед началом любого обращения с пищевой продукцией; ✓ при входе на производство; ✓ после посещения туалета; ✓ после контакта с грязными предметами. - Прием пищи и напитков следует осуществлять в зоне приёма пищи.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	90

Запрещено:

- Ношение мобильного телефона в производственных цехах;
- Пользование портативными плеерами и наушниками;
- Употребление и хранение пищи на рабочих местах;
- Носить в производственных цехах наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги, клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию;
- Ношение искусственных накладных ногтей и накладных ресниц;
- Посещение производственных зон без санитарной одежды;
- Изменение установленного фасона санитарной одежды;
- Ношение расстегнутого или частично расстегнутого халата, куртки;
- Использование в одежде булавок;
- Жевание жевательной резинки в производственном цехе.

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	91

ОИ 028 «Дефростация птицы/мяса/рыбы»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	
Дефростация – процесс размораживания пищевых продуктов.	
ПТИЦА	
ДЕФРОСТАЦИЯ - Птица поступает замороженная в потрошеном, полутрошеном виде, а также разделанная на части. - Мороженую птицу размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв с нее упаковку: - в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 10-18 часов, в зависимости от веса птицы. - на участке мясного-рыбного цеха в ёмкости «ДЛЯ ПТИЦЫ» или на на производственном столе, уложенную в один ряд без соприкосновения, при температуре 17-20°С, в течении 5-12 часов в зависимости от веса птицы. Важно: Температура в толще мышц мяса птицы должно быть не выше +4°С Запрещено: Размораживание мяса возле плиты или в воде; Повторное замораживание дефростированного мяса. РАЗДЕЛКА - При обработке потрошеной птицы удаляют легкие, горловину, пищевод и сальник. В дальнейшем после удаления сгустков крови и лишнего жира тушку хорошо промывают в холодной проточной воде. - Размороженные тушки птицы тщательно промыть холодной водой и уложить разрезом вниз для стекания воды. Важно: Сырую птицу обрабатывают на отдельных досках с маркировкой «Птица».	
МЯСО	
ДЕФРОСТАЦИЯ - Мясо поступает замороженное в блоках. - Мороженое мясо размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв с него упаковку: ✓ в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 12-24 часов, в зависимости от веса куска. ✓ на участке мясного цеха в ёмкости, при температуре 17-20°С, в течении 7-12 часов в зависимости от веса куска. - Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Важно: Температура в толще мышц мяса должно быть не выше +4°С Запрещено: Размораживание мяса возле плиты или в воде; Повторное замораживание дефростированного мяса. РАЗДЕЛКА - Мясо перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. - По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50 °С, ополаскивают, замачивают в дез. растворе на 10-15 мин,	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	92

ополаскивают проточной водой и просушивают.

- Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

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

РЫБА

ДЕФРОСТАЦИЯ

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

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

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

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

Филе размораживают только на воздухе до достижения температуры в толще мяса рыбы минус 2 - 0°С. **Нельзя** размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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

РАЗДЕЛКА

После дефростации рыбу разделяют на:

- Потрошеную обезглавленную. Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.
- Тешу - брюшная часть рыбы, отделенная срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины
- Кусок - потрошенная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,5 кг;
- Филе без кожи - голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.
- Филе с кожей без чешуи - удаляются чешуя и голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови, кроме кожи. У ставриды океанической удаляются "жучки".

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	93

ОИ 029 «Отбор суточных проб»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
- В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. - Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром). - Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий производством.	
ПОРЯДОК РАБОТЫ	
- Холодные блюда, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. - Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). - Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками), в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. - Банки сразу закрываются крышками (прокипяченными), - маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора); - Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты и времени отбора и наименования блюда, подпись ответственного лица. (например: завтрак 9 час.12.02.2015 Каша манная молочная Повар Иванова М.И.). - Банки с пробами помещают в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике). - Суточные пробы хранятся не менее 48 часов после изготовления блюда при температуре +2 - +6⁰С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Хранение пищи при пониженной температуре в холодильнике необходимо, чтобы сапрофитная микрофлора, размножившись, не уничтожила патогенных микроорганизмов. - Пробы заменяются по мере поступления очередных порций через 48 часов - в завтрак, обед. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	94

ОИ 030 «Обогащение рациона детей и подростков микроэлементами и витаминами»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
• Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами должна быть использована в меню специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. • Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с технологией указанной изготовителем в прилагаемой инструкции и удостоверением о государственной регистрации. • Витаминные напитки готовят непосредственно перед раздачей. • Подогрев витаминных напитков не допускается • Замена витаминных напитков и продуктов, обогащенных микронутриентами, выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. • В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий • О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) детей и подростков..	

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	95

Приложение 5

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

**Таблица 1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по
осуществлению производственного контроля**

№ п/п	ФИО	Должность
1	Сташкова Татьяна Николаевна	заведующая ИЛ
2	Варшамова Ольга Юрьевна	инженер-технолог
3	Куткина Людмила Юрьевна	инженер-технолог
4	Минченко Людмила Ивановна	врач-бактериолог
5	Федина Татьяна Павловна	врач-бактериолог

**Таблица 2. Личная гигиена персонала (Перечень медицинских обследований,
которые должны пройти работники предприятия)**

Наименование медицинских обследований	Периодичность контроля
Флюорография	1 раз в 12 месяцев
Справка из ПТД (тубдиспансер)	При поступлении на работу
КВД	1 раз в 12 месяцев
Кровь на брюшной тиф РНГА	При поступлении на работу
Бациллоносительство(Кишечная группа)	При поступлении на работу
Обследование на Энтеробиоз	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Яйца гельминтов	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Простейшие	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Стафилококк	1 раз в 12 месяцев
Гинеколог	1 раз в 12 месяцев
Психиатр - нарколог	1 раз в 12 месяцев
Терапевт	1 раз в 12 месяцев
Профпатолог	1 раз в 12 месяцев
ЛОР	1 раз в 12 месяцев
Стоматолог	1 раз в 12 месяцев
Прививка от дифтерии	По плану
Прививка от кори	По плану
Прививки от гепатита А и В	По плану
Прививка от брюшного тифа	По плану
Гигиеническое обучение	1 раз в 1 год

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	96

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

**Таблица 3. Перечень факторов и объектов производственного контроля,
в отношении которых необходима организация лабораторного контроля**

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала						
1.1	Забор образцов с объектов производственного окружения	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь	Цеха	- БГКП;	Не менее 5 смывов в год;	МР 4.2.0220-20 МУ 2671 от 24.02.83 г.	ИЛ «КСП «Охта»
1.2	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность	1 раз в год	Сан ПиН 2.1.3684-21	СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»
				Физико – химические показатели Водородный показатель (рН), железо	1 раз в год		
				Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные	2 раза в год		

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	98	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3.1.	Контроль приемки сырья	Сырье и продукты по заказу	Склад сырья	Органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности	По мере поступления каждую партию	Операционная инструкция	кладовщик, зав.производс- твом
3.2. .	Контроль хранения сырья и продуктов	Сырье продукты	Склад сырья	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	Отбор проб производится по необходимос ти.	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003	ИЛ «КСП «Охта»
				-КМАФАНМ; -БГКП(колиформы; -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Дрожжи, плесени.	Отбор проб производится по необходимос ти.		
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
3.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная тара, жестяная тара PURE-PACK,	Склад	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковки, личных вещей (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти), деревянных щепок,	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Кладовщик

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	99	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		картонные коробки, пищевая пленка, полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара)		пластиковой и полиэтиленовой крошки.			
3.4.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Зав.пр-вом
3.5.		Сортировка, калибровка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом
3.6.		Мойка(свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобовые, сухофрукты)	Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта	каждую партию	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Зав.пр-вом
3.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Соблюдение режима обработки в соответствии с ОИ	каждую партию	« « --« « -- « «	
3.8.		Отделение несъедобных и	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах,	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зав.пр-вом

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	100	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		малоценных в пищевом отношении частей(мясо, рыба, птица)		внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, инородных включений		МР 2.3.6.0233-21	
3.9	Контроль вторичной обработки сырья и продукции	Очистка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень Вареное яйцо)	Холодный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом
3.10.		Процеживание (бульон)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 ТТК	Зав.пр-вом
3.11		Просеивание(сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	101	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				включений.			
3.12		Растворение (сахар, соль)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом
3.13.	Контроль приготовление кулинарных полуфабрикатов	Взбивание (яйцо)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом
3.14		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом
3.15		Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен	каждую партию	« « --« « -- « «	Зав.пр-вом

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	102

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				соответствовать параметрам. Физические показатели: отсутствие инородных включений.			
3.16	Контроль приготовление готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда,	холодный цех горячий цех/участок,	Микробиологические исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Физико- химические испытания готовой продукции:	2 пробы в квартал	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,	ИЛ «КСП «Охта», СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	103

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодично сть контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		напитки		- достаточность термической обработки; - полнота вложения сырья; - нитраты и нитриты; - соответствие требований НД -органолептические показатели	2 пробы в квартал и по необходимос ти	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	
3.17	Контроль хранение и реализация готовой продукции		Линия раздачи	-калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре;	1 раза в год		

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	104	

Таблица 4. Контролируемые критические точки

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
ККТ1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Склад	- условия транспортировки - наличие сопроводительной документации - визуальный контроль сырья - наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки	При приемке продукции	Заведующий производством
ККТ2	Хранение продукции	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	- температурный режим - влажность -сроки хранения -товарное соседство -наличие маркировочных ярлыков - вентиляция	СанПиН 2.3.2.1324- 03 МР 2.3.6.0233-21 МУ №5048-89 НД на продукцию СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В процессе хранения По графику утвержденному Генеральным директором	Заведующий производством, ИЛ «СОЦПИТ»
ККТ3	Хранение и реализация готовой кулинарной и выпечной продукции	Линия раздачи, буфет, бар, уличные павильоны	- соответствие приготовленных блюд - меню - весовые показатели - органолептические показатели - наличие суточных проб\ правильность отбора - режимы хранения и реализации	ГОСТ 30390-2013 СанПиН 2.3.2.1324- 03	Ежедневно По графику утвержденному Генеральным директором	
КТ 1	Размораживание Мясо, Птица, Рыба Морепродукты	Пищеблок, мясо- рыбный участок	- температурный режим - сроки размораживания - способ размораживания в соответствии с инструкцией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производством Кухонный работник ИЛ «СОЦПИТ»

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	105	

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ2	Мойка (Столовая и кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки столовой и кухонной посуды, холодильные камеры, производственные, складские, административно бытовые помещения.	По мере загрязнения Микробиологические показатели	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Каждая партия посуды По графику утвержденному Генеральным директором	Заведующий производством Кухонный работник ИЛ «СОЦПИТ»
КТ 3	Обработка яиц	Участок обработки яиц	Микробиологические показатели	МР 2.3.6.0233-21	Каждая партия	Заведующий производством
КТ4	Тепловая обработка кулинарной продукции и полуфабрикатов	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - наличие нормативно- технологической документации - наличие инструкций Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	ГОСТ 30390-2013 МУ №1-40/3805 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 ТР ТС 021/2011 Технологические карты	Каждая партия обработанной продукции По графику утвержденному Генеральным директором	Заведующий производством Кухонный работник ИЛ «СОЦПИТ»
КТ 5	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Производственные цеха, складские и административные помещения	График вывоза отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику в соответствии с договором	Заведующий производством

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	106

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ 6	Разведение растворов для дезинфекции	Помещение для хранения и разведения дез средств	Контроль содержания активного хлора в дезинфицирующем веществе	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МУ №1-40/3805	1 раз в полугодие По графику утвержденному Генеральным директором	ИЛ АО «КСП «Охта»

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16	
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023	
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	107	

Таблица 5. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Администрация ГБОУ
2	Оформление столовой, буфета	1 раз в четверть	Зав.производством Ответственный по питанию
3	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Зав.производством
4	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Медработник ГБОУ, зав. производством. Ответственный по питанию
5	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	Медработник ГБОУ, зав. производством.
6	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты)	Ежедневно	Зав.производством
7	Контроль за санитарным состоянием предприятия, текущими и ген.уборками	Еженедельно	Зав.производством
8	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Еженедельно	Ответств. по питанию ГБОУ, Зав.производством,
		По графику	ИЛ АО КСП «ОХТА»
9	Соответствие рациона питания обучающихся. примерному 2-х недельному меню	Еженедельно	Ответств. по питанию ГБОУ Администрация ГБОУ
		По графику	ИЛ АО КСП «ОХТА»
10	Поточность производственных процессов	Еженедельно	Зав.производством,
11	Соблюдение личной гигиены учащихся и детей в ГБОУ перед приемом пищи	Еженедельно	Дежурный учитель по столовой (ответств.по питанию)
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Отв.по питанию, Зав.производством
13	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе партии. Ежедневно	Зав.производством
14	За обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Зав. производством
15	За снятие с реализации продуктов с истекшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно.	Зав.производством
16	За исправностью холодильного, теплового	Ежедневно	Зав.производством

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:	Дата 20.01.16
		Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница 108

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
	механического оборудования – с ведением журнала контроля		
17	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год.	Инженер по технике безопасности
18	За наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала пищеблока	Ежедневно	Зав.производством
19	Контроль за вывозом мусора и отходов	В течение года	Зав.производством, зам.директора по АХЧ
20	Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров по приказам МЗ №555 от 29.09.89г., №90 от 14.03.96г.	При поступлении и ежегодно	Администрация ГБОУ, Зав.производством
21	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказами МЗ РФ от 29.06.2000г. №229 и Роспотребнадзора от 20.05.05г. №402	При поступлении и ежегодно По плану-графику	Администрация ГБОУ Зав.производством
22	За наличие достаточного количества разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения	Ежедневно	Зав. производством
23	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии)	Один раз в год	Администрация ГБОУ и зав.производством
24	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях: -аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; -отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; -неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или инструментального контроля	При необходимости	Администрация ГБОУ, куратор пищеблока ГБОУ

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164		Дата введения:		Дата 20.01.16	
№ документа		ППК ХАССП 10.01.2023		Дата пересмотра:	
Версия: 04		Страница		109	

**Таблица 6. Перечень возможных аварийных ситуаций,
о которых необходимо информировать территориальный отдел**

№ п/п	Вид аварии, неблагополучия	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обращаться	Ответственное лицо
1	Обнаружение химического загрязнения	01, МЧС Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33, 222-30-31	Зав. производством
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления, канализация, энергоснабжения)	Администрация учебного заведения. Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33, 222-30-31.	Зав. производством
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	ТО ТУ Роспотребнадзор по СПб, тел- Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33, 222-30-31.	Зав. производством
4	Выход из строя механического, технологического или холодильного оборудования	Администрация учебного заведения	Зав. производством

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	111

Форма 2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. ККТ 3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименов ание блюда, кулинарно го изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

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

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	112

Форма 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ККТ 2

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. Цельсия						
		месяц/дни (ежедневно)						
		1	2	3	4	5	...	30

Форма 5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ККТ2

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Форма 6. "Журнал оценки качества организации питания" (Контрольный журнал)

Дата	Оценка	Замечания или нарушения	ФИО	Подпись

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	113

Форма 7. Журнал обучения персонала

Дата обучения	Наименование инструктажа	Должность, Ф.И.О. обучаемого	Подпись проводившего инструктаж

Форма 8. Журнал регистрации актов проверок

№ Акта	Дата и вид проверки	ФИО и должность проверяющих	Краткое изложение нарушения	Принятые меры (№ и дата предписания, протокола, решения о приостановлении/возобновлении, решения об отзыве решения)	Сроки устранения нарушений	Дата снятия с контроля

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	114

Форма 9. График размораживания и /или мытья холодильного оборудования ККТ2

на _____ 20____ года

№ Хол.	Холодильное оборудование	Число месяца																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
Подпись ответственного																														

Форма 10. Заборный лист (Отчет о движении продуктов) ККТ3

Наименование продукции	Ед.изм.	Остаток на начало дня	Отпущено продукции	Время отпуска	Возвращено продукции	Итого отпущено с учетом возврата	Остаток на конец дня

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	115

Форма 11. График проведения уборки в производственных помещениях предприятия КТ2

Дата	Наименование помещения	Время профилактической уборки				Санитарное состояние помещений и оборудования	Фамилия лица проводившего обработку/ подпись

Форма 12. График проведения уборки в туалете и раздевалке.

Дата	Время профилактической уборки		Фамилия лица проводившего обработку/ подпись
	Туалет	Раздевалка	

ЧЕК - ЛИСТ ГОТОВНОСТЬ ОБРАБОТКИ ЯИЦ КТЗ

ДАТА, ВРЕМЯ	1-2% раствор КАЛЬЦИНИРОВ. СОДЫ		0,5% раствор ХЛОРАМИНА «Б»		ПРОТОЧНАЯ ХОЛОДНАЯ ВОДА	ПОДПИСЬ
	Время экспозиции	Объем (в литрах)	Время экспозиции	Объем (в литрах)		

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	117

График проведения уборки обеденного зала и буфета

Дата	Время профилактической уборки							Санитарное состояние мебели и зала	Фамилия лица проводившего обработку/ подпись

Контроль измерения (Чек-лист) – Режим хранения полуфабрикатов КТ4

Продукция	Дата, время закладки на хранение	Температура, °С	Номер холодильной камеры	Фамилия лица проводившего обработку/ подпись

АО «Комбинат социального питания «Охта»		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
Программа производственного контроля с элементами ХАССП для руководства по работе пищеблока ГБОУ СОШ №164			Дата введения:	Дата 20.01.16
			Дата пересмотра:	Дата 10.01.2023
№ документа	ППК ХАССП 10.01.2023	Версия: 04	Страница	118

Приложение 7

Перечень регистрационно-учетной документации

№ п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Зав.производством	По мере поступления
2	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Зав.производством	Ежедневно
3	Гигиенический журнал	Зав.производством	Ежедневно
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Зав.производством	Ежедневно
5	Журнал обучения персонала	Зав.производством	По графику
6	Журнал регистрации актов проверок	Зав.производством	Ежемесячно
7	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	Зав.производством	Ежедневно
8	Ведомость контроля за рационом питания	Зав.производством	Ежедневно
9	Заборный лист для продукции собственного производства для буфета .Отчет о движении продуктов	Зав.производством	Ежедневно
10	График проведения уборки в помещениях предприятия	Зав.производством	Ежедневно
11	График размораживания, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Зав.производством	1 раз в неделю
12	Чек- лист хранения полуфабрикатов, чек-лист обработки яиц, чек-лист разведения дезинфицирующих растворов	Зав.производством	Ежедневно
13	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья	Буфетчицы	Ежедневно
14	Акт проверки организации питания учащихся	Зав.производством	Согласно графику
15	Акт проверок качества товаров в кладовой базового предприятия	Зав.производством Администрация АО «КСП»Охта»	Согласно графику
16	Программа внутреннего аудита предприятия	Руководитель группы СМК и СМБПП	Ежемесячно

