

**Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад»
(ООО «ЕСП Северо-Запад»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ООО
«ЕСП Северо-Запад»
Ликучев Д.А.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за осуществлением процесса производства готовой пищевой продукции на предприятиях общественного питания
в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП
ООО «ЕСП Северо-Запад»**

**Местонахождение (адрес юридического лица): 105082, Россия, г. Москва, вн.тер.г. Муниципальный округ
Басманный, Рубцовская наб., д. 3, стр. 1, помещ. 31/1/1**

**Москва
2024 год**

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 3 из 95

2.1.1	Параметры безопасности продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции, требования к упаковке и маркировке (входной контроль на предприятии)	33
2.1.2	Параметры безопасности и идентификации продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции (лабораторный контроль в аккредитованной лаборатории)	37
2.2	Контроль хранения и транспортировки продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных и вспомогательных материалов, упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения, готовой пищевой продукции	40
2.3	Контроль параметров безопасности готовой пищевой продукции, подтверждающих её соответствие установленным требованиям (выходной контроль), требования к обеспечению прослеживаемости	41
2.4	Контроль за соблюдением требований к производственным помещениям и объектам инфраструктуры	53
2.5	Контроль за соблюдением требований к питьевой воде, используемой при производстве пищевой продукции	55
2.6	Контроль за соблюдением требований к технологическому оборудованию и инвентарю	56
2.7	Контроль за соблюдением требований к личной гигиене и обучения персонала	58
2.8	Контроль за состоянием условий труда, факторов трудового процесса	63
2.9	Общие положения организации работы пищеблока	65
3	Идентификация, анализ и оценка опасных факторов при производстве и реализации продукции. Контроль на этапах технологического процесса	81
3.1	Идентификация опасных факторов	81
3.1.1	Биологические опасности (опасные факторы)	83
3.1.2	Потенциальные химические опасности (опасные факторы)	84
3.1.3	Потенциальные физические опасности (опасные факторы)	86
3.2	Анализ и оценка опасных факторов	88
3.2.1	Оценка значимости идентифицированных потенциальных опасностей	89
3.3	Мероприятия по управлению	91
3.4	Контроль на этапах технологического процесса	92

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 5 из 95

		- помещение обработки яиц - холодный цех - помещение суточного запаса сырья - мясной/рыбный цех - горячий цех - моечная кухонной посуды
	Складские помещения, санитарно-бытовые помещения:	Складские помещения, кладовые: - кладовая сухих продуктов; - кладовая овощей; - охлаждаемая камера; - низкотемпературная камера.
	Производственные, складские помещения, санитарно-бытовые помещения:	- комната приема пищи персонала - гардероб персонала (мужской) - гардероб персонала (женский) - санузел персонала.
9.	Средства измерения, используемые для контроля сырья и готовой продукции	Весовое оборудование, термометры, гигрометры, термошупы
12.	Тип освещения (выбрать свой тип освещения)	Искусственное освещение
13.	Система отопления	Централизованное водяное отопление через тепловой пункт, подогрев воздуха
14.	Система вентиляции	Приточно-вытяжная, местные вытяжные зонты.
15.	Система водоснабжения	Централизованная система водоснабжения
16.	Система канализации	Централизованная система канализации местная

1.3 Основные задачи и объекты производственного контроля, основанного на принципах ХАССП

1.3.1 Основные задачи производственного контроля:

- ✓ обеспечение безопасности для потребителя продукции общественного питания в процессе её изготовления, реализации и организации потребления

- ✓ производственные, складские и бытовые помещения, обеденные помещения (залы)
- ✓ системы водоснабжения, вентиляции, освещения, канализации
- ✓ производственная среда, условия труда на рабочем месте
- ✓ промышленная санитария и личная гигиена

1.3.3 Термины и определения, используемые в Программе производственного контроля:

ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) – анализ рисков и критические контрольные точки, представляет собой систему управления безопасностью пищевой продукции, включающую в себя идентификацию и контроль факторов, угрожающих безопасности пищевой продукции

Принципы ХАССП:

- ✓ 1-й принцип: идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые связаны с производством пищевой продукции, начиная от получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла пищевой продукции (обработка, переработка, хранение и реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля
- ✓ 2-й принцип: определение критических контрольных точек на этапах технологического процесса для устранения (минимизации) риска или возможности его проявления
- ✓ 3-й принцип: задание критических пределов для каждой критической контрольной точки - определение критерия, который показывает, что процесс находится под контролем
- ✓ 4-й принцип: разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений
- ✓ 5-й принцип: разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатах мониторинга
- ✓ 6-й принцип: разработка процедуры проверок в целях подтверждения результативности функционирования системы ХАССП
- ✓ 7-й принцип: разработка процедур, правил, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции

Производственный контроль – комплекс мероприятий, организуемых и проводимых в целях обеспечения пищевой безопасности пищевой продукции на всех этапах технологического процесса, включая реализацию и организацию потребления, направленных на предотвращение выпуска в обращение несоответствующей пищевой продукции

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 9 из 95

1	2	3
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 г., № 52-ФЗ (с изм. от 04.11.2022 г.)
2.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	от 02.01.2000 г., № 29-ФЗ (ред. от 01.01.2022 г.)
3.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	от 27.12.2002., № 184-ФЗ (ред. 23.12.2021)
4.	Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 г., № 3-ФЗ (ред. от 11.06.2021 г.)
5.	Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха»	от 04.05.1999 г., № 96-ФЗ (с изм. от 11.06.2021 г.)
6.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 г., № 89-ФЗ (с изм. от 29.12.2022 г.)
7.	Закон «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г., № 2300-1 (с изм. от 05.12.2022 г.)
8.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	от 26.12.2008 г., № 294-ФЗ (с изм. от 04.11.2022 г.)
9.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	от 10.01.2002 г., № 7-ФЗ (с изм. от 14.07.2022 г.)
10.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	от 26.06.2008 г., № 102-ФЗ (с изм. от 11.06.2021 г.)
11.	Федеральный закон «О специальной оценке условий труда»	от 28.12.2013 г., № 426-ФЗ (ред. от 28.12.2022 г.)
12.	Федеральный закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 г., № 157-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.)
13.	«Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»	ГОСТ Р 56237-2014
14.	«Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»	ГОСТ Р 51232-98
15.	«Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
16.	«Система стандартов безопасности труда. Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 11 из 95

	и дополнениями №1 (СП 1.1.2193-07 от 27 марта 2007 года)	
35.	«Внутренние санитарно-технические системы зданий»	СП 73.13330.2016
36.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
37.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
38.	«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»	СанПиН 2.1.3684-21
39.	«Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. Методические указания»	МУК 4.2. 1018-01
40.	«Оценка освещения рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ МР 01-98
41.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ 2671-83
42.	«Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
43.	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г., № 402 (в ред. от 02.06.2016 г.)
44.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г., № 229
45.	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 г., № 29Н
46.	«О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»	Приказ № 224 от 19.07.2007 г. (с изменениями 16 ноября 2018 г.)
47.	«Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной	Приказ МЗ и Социального

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 13 из 95

56.	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»	МР 5.1.0096-14
57.	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»	МР 4.2.0220-20
58.	«Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»	МУ № 2671-83
59.	«Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	МУ 2.3.975-00
60.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
61.	«Руководство. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»	Р 3.5.1904-04
62.	«Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	ГОСТ Р 51705-01
63.	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	ГОСТ Р ИСО 22000-2019
64.	Методические указания. «Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»	МУ 4.1/4.2.2484-09

**1.4.2 Перечень нормативной и правовой документации,
регламентирующей требования к безопасности продукции общественного питания и её маркировке**

№	Наименование документа	Регистрационный номер документа
---	------------------------	---------------------------------

1	2	3	4	5	6
1.	Полуфабрикаты из мяса птицы охлажденные и замороженные.	ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 051/2021 техническая документация, указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	при температуре охлажденные: от 1°C до 6°C включительно замороженные: не выше минус 18°C включительно, относительная влажность воздуха не выше 75%
2.	Мясо, мясные продукты, полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные. Субпродукты пищевые охлажденные и замороженные	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 техническая документация, указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	при температуре охлажденные: от 2°C до 6°C включительно замороженные: не выше минус 18°C включительно
3.	Яйца куриные.	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	Куриные: при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха от 85% до 88% 25 суток

7	Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов (морская капуста)	ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%
8	Масла растительные рафинированные дезодорированные, нерафинированные, холодного отжима, жиры молочные, маргарин и т. д.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 024/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 25°C, в темных крытых помещениях, в соответствии с рекомендациями изготовителя
9	Продукты молочные (сливки питьевые, молоко питьевое, масло сливочное, молоко сгущенное, сметана, йогурт и др.)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	при температуре от 0°C до 20°C (для скоропортящихся продуктов) от 2°C до 25°C (для стерилизованных продуктов) не выше минус 18°C (для замороженного сливочного масла) от 2°C до 6°C (для сметаны, йогуртов); в соответствии с рекомендациями изготовителя

					в охлаждаемых помещениях или холодильных (морозильных) камерах
13.	Овощи свежие (чеснок, баклажаны, морковь, томаты, огурцы и др.). Зелень свежая. Полуфабрикаты овощные, в том числе обработанные, упакованные под вакуумом. Овощи и зелень быстрозамороженные	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, в охлаждаемых, вентилируемых помещениях или
14.	Изделия макаронные	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 30°C и относительной влажности воздуха не более 70%
15.	Овощи соленые и квашеные (огурцы и капуста и др.)	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с НД, условиями договора поставки	от минус 1°C до 4°C, относительной влажности воздуха от 85 до 95%; в соответствии с рекомендациями изготовителя

20.	Крупы (рис, овсяные хлопья, гречневая, манная, пшенная и др.).	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженными вредителями хлебных запасов
21.	Шоколад, какао-порошок и др.	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре от 5°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов
22.	Мёд натуральный	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 20°C в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей
23.	Фрукты сушеные (курага, изюм, чернослив и др.)	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 70% в помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов

Содержание

стр.

1	Введение	4
1.1	Область применения	4
1.2	Характеристика объекта производственного контроля	4
1.3	Основные задачи и объекты производственного контроля, основанного на принципах ХАССП	6
1.3.1	Основные задачи производственного контроля	6
1.3.2	Объекты производственного контроля	7
1.3.3	Термины и определения, используемые в Программе производственного контроля	7
1.4	Нормативные и правовые акты (документы), используемые при реализации Программы производственного контроля	9
1.4.1	Перечень нормативной и правовой документации, устанавливающей требования к объектам производственного контроля	9
1.4.2	Перечень нормативной и правовой документации, регламентирующей требования к безопасности продукции общественного питания и её маркировке	14
1.5	Перечень основных видов продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, технологических средств, используемых на предприятии	15
1.6	Перечень основных видов полуфабрикатов и готовых блюд собственного производства.	24
1.7	Перечень основных видов продукции общественного питания, изготавливаемой на предприятии	27
1.8	Перечень основных видов пищевой продукции сторонних изготовителей, реализуемой на предприятии	28
1.9	Перечень возможных договоров со сторонними организациями на выполнение работ и услуг в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания на этапах производственного процесса	29
1.10	Матрица ответственности должностных лиц за осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП	30
2	Мероприятия по контролю	33
2.1	Контроль параметров безопасности за поступающим продовольственным (пищевым) сырьем, пищевой продукцией, технологическими средствами, упаковочными и вспомогательными материалами, упаковкой с целью устранения опасных факторов и обеспечения прослеживаемости пищевой продукции (входной контроль)	33

1 Введение

1.1 Область применения

Настоящая Программа разработана в целях организации и проведения производственного контроля на предприятиях ООО« ЕСП Северо-Запад» за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания, связанных с требованиями безопасности пищевой продукции в рамках системы безопасности, основанной на принципах ХАССП (далее по тексту – Программа).

Программа устанавливает порядок организации и проведения производственного контроля, определяет объем, методы, периодичность контроля, основные факторы риска, формы учета данных по вопросам, связанным с производственным контролем.

В Программе определены лица и организации, участвующие в её реализации.

1.2 Характеристика объекта производственного контроля

№	Объект контроля	Характеристика
1.	Наименование предприятия/ИИН/ОГРН	ООО ООО«ЕСП Северо-Запад» ИНН 9701264375 /ОГРН 1237700752354
2.	Местонахождение	105082, Россия, г. Москва, вн.тер.г. Муниципальный округ Басманный, Рубцовская наб., д. 3, стр. 1, помещ. 31/1/1
3.	Фактические адреса (адрес производства)	Адрес производства: ГБОУ СОШ №636 с углубленным изучением иностранных языков Санкт-Петербург, набережная реки Мойки, дом 38, литера А.
4.	ФИО руководителя, контактный телефон	Ликучев Д.А.
5.	Вид осуществляемой деятельности	Оказание услуги в рамках Государственного контракта

№	Объект контроля	Характеристика
6.	Сведения о наличии системы менеджмента пищевой безопасности	Сертификат соответствия ISO 22000:2018 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS № GKIRQ-0063-FC; Сертификат соответствия СМБПП ГОСТ Р 51705.1-2001 (НАССР), № РОСС RU.31851.04ИРК01768
7.	Тип строения	Капитальное строение
8.	Производственные, складские помещения, санитарно-бытовые помещения:	- овощной цех - пекарский цех

- ✓ соблюдение последовательности и поточности технологических операций изготовления, в том числе реализации и организации потребления продукции общественного питания с целью исключения и предотвращения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции
- ✓ обеспечение функционирования технологического оборудования, необходимого для изготовления продукции общественного питания, соответствующей требованиям, установленным в нормативных и правовых актах
- ✓ недопущение использования при изготовлении и реализации продукции общественного питания продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения, несоответствующих требованиям нормативных и правовых актов
- ✓ своевременное документирование и хранение информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов и упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения
- ✓ обеспечение соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) готовой продукции и полуфабрикатов
- ✓ недопущение выпуска в обращение продукции общественного питания, несоответствующей требованиям нормативных и правовых актов
- ✓ соблюдение требований к производственным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, посуде, используемым в процессе изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания, в состоянии, исключающем её загрязнение
- ✓ соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания
- ✓ соблюдение процедур уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, обеденных помещений (залов), технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания
- ✓ соблюдение правил ведения и хранения документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции общественного питания требованиям, установленным в нормативных и правовых актах
- ✓ обеспечение прослеживаемости продукции общественного питания

1.3.2 Объекты производственного контроля:

- ✓ организационная структура предприятия
- ✓ продовольственное (пищевое) сырье, технологические средства, упаковочные материалы, упаковка, изделия хозяйственно-бытового назначения
- ✓ технологические процессы, технологическое оборудование, производственный инвентарь, столовая и кухонная посуда, средства контроля продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции

Объект производственного контроля – объекты, факторы, влияющие на возникновение потенциальной опасности или риска при производстве (изготовлении) продукции общественного питания

Программа производственного контроля (ППК) – документ, содержащий номенклатурный перечень опасных факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля, основанного на принципах ХАССП

Несоответствие – невыполнение требований

Соответствие – полное выполнение требований

Документ – информация, представленная на соответствующем носителе (бумажный, электронный и др.)

Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации

Прослеживаемость – возможность (на бумажных или электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении продукции общественного питания, кроме конечного потребителя, а также место его происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья

Реализация – отпуск продукции общественного питания по месту размещения ресторана, в том числе обеспечение организации потребления непосредственно посетителям, а также вне ресторана путем доставки по месту требования покупателя

Технологические средства – комплексные моющие и дезинфицирующие средства

1.4 Нормативные и правовые акты (документы), используемые при реализации Программы производственного контроля

1.4.1 Перечень нормативной и правовой документации, устанавливающей требования к объектам производственного контроля

№	Наименование документа	Регистрационный номер документа
---	------------------------	---------------------------------

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 10 из 95

17.	«Система стандартов безопасности труда. Эксплуатация водопроводных и канализационных сооружений и сетей. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.3.006-75
18.	«Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения»	ГОСТ 12.0.004-2015
19.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
20.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
21.	«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»	СанПиН 2.1.7.1322-03 (с изм. от 13.03.2022) действует до 01.01.2025 г.
22.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
23.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
24.	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
25.	«Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
26.	«Внутренний водопровод и канализация зданий»	СП 30.13330.2020
27.	«Естественное и искусственное освещение»	СП 52.13330.2016
28.	«Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»	СП 60.13330.2020
29.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
30.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
31.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	СП 2.3.6.3668-20
32.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
33.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
34.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями	СП 1.1.1058-01

	обувью и другими средствами индивидуальной защиты»	развития № 290 н от 01.06.2009 г. (действует до 01.09.2023 г.)
48.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ № 988н/1420 н от 31.12.2020 г.
49.	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 1122н от 06.12.2021 г.
50.	«О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»	Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2021 г. № 2464
51.	«Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 г., № 16
52.	«Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 1331н от 15 декабря 2020 г.
53.	Межгосударственный стандарт система стандартов безопасности труда. «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
54.	Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления»	ГОСТ Р 54607.3-2014
55.	«Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»	МР 2.3.0279-22

1	2	3
1.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
2.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
5.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
6.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»	ТР ТС 023/2011
7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
8.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
9.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
13.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	ТР ЕАЭС 051/2021

1.5. Перечень основных видов продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, технологических средств, используемых на предприятии

№ п/п	Наименование	Нормативный документ (НД)	Срок годности	Рекомендуемые температурные режимы, °С	
				доставки	хранения*

4.	Изделия колбасные: вареные, горячего и холодного копчения, ветчинные и т. д.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 Техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	при температуре охлажденные: от 0°C до 6°C относительная влажность воздуха от 75% до 78%; в соответствии с рекомендациями изготовителя
5.	Рыба свежая, охлажденная, мороженая. Рыбные кулинарные полуфабрикаты, охлажденные и мороженые и пищевая рыбная продукция, в том числе варено-мороженная (в т. ч. крабовые палочки)	ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	охлажденные: при температуре от минус 2°C до плюс 5°C замороженные: при температуре не выше минус 18°C
6	Икра лососевая, осетровая и др. охлажденная	ТР ТС 021/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	Деликатесная – при температуре от минус 2°C до минус 6°C. Зернистая лососевая – при температуре от 2°C до 4°C. Пастеризованная – при температуре от 4°C до 6 °C или от минус 4°C до минус 6°C

10	Сыры	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с НД, условиями договора поставки, в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении условий хранения	от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
11.	Овощи консервированные Консервы фруктовые (пюре, варенье, джемы).	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%; в соответствии с рекомендациями изготовителя
12.	Фрукты и ягоды свежие, в том числе замороженные	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре от 2°C до 6°C (замороженные при температуре не выше минус 18°C) и относительной влажности воздуха от 85% до 90% в чистых, сухих, не зараженных насекомыми- вредителями, без постороннего запаха,

16.	Соль поваренная пищевая, в т.ч. обогащенная йодом (морская)	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 029/201 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	В сухих помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%
17.	Мука пшеничная хлебопекарная	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70% в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженными вредителями хлебных запасов
18.	Зернобобовые культуры: горох, фасоль и др.	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при относительной влажности воздуха не более 75% в чистых, сухих, не зараженными вредителями хлебных запасов
19.	Сахар (сахар-песок, сахарная пудра, глюкоза).	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 40°C и относительной влажности воздуха не более 70%

24.	Дрожжи хлебопекарные (сухие и прессованные)	техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	При температуре не более 15 °С. В сухом, чистом, вентилируемом помещении. Рекомендуемые сроки хранения: высшего сорта – 12 месяцев со дня выработки, первого сорта - 6 месяцев со дня выработки
25.	Напитки безалкогольные.	ТР ТС 021/2011 техническая документация указанная в Техническом задании Государственного контракта	в соответствии с НД и рекомендациями изготовителя	в соответствии с НД, условиями договора поставки при соблюдении условий хранения	при температуре не выше 25°С
26.	Моющие средства	ТР ЕАЭС 041/2017 и др. техническая документация, спецификация изготовителя	в соответствии с НД, спецификацией	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с рекомендациями изготовителя
27.	Дезинфицирующие средства	ТР ЕАЭС 041/2017 и др. техническая документация, спецификация изготовителя	в соответствии с НД, спецификацией	в соответствии с НД, условиями договора поставки	в соответствии с рекомендациями изготовителя

*Рекомендуемые условия хранения представлены на основании нормативных документов (ГОСТ). При размещении продукции на хранение необходимо учитывать условия хранения, представленные на упаковке. Данная информация будет являться приоритетной.

1.6 Перечень основных видов полуфабрикатов и готовых блюд собственного производства.

№ п/п	Наименование полуфабриката \ готовых блюд	Наименование технического документа, в соответствии с которым изготавливается продукция	Условия хранения и срок годности **
1	2	3	4
1.	Готовые блюда из мяса птицы:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Требования государственного контракта	При температуре 65 °С не более двух часов
1.1	Кулинарные изделия из мяса птицы (жареные, отварные, тушеные)		
1.2	Блюда из рубленого мяса птицы		
1.3	Плов с мясом птицы		
2.	Готовые блюда из рыбы:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Требования государственного контракта	При температуре 65 °С не более двух часов
2.1	Рыба отварная, припущенная жареная, тушеная, запеченная, фаршированная		
2.2	Морепродукты отварные		
2.3	Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения		
3.	Готовые блюда из мяса:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Требования государственного контракта	При температуре 65 °С не более двух часов
3.1	Мясо отварное кусковое (со специями и без)		
3.2	Мясо жареное (в т. ч. на гриле), тушеное (крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд)		
3.3	Изделия из рубленого мяса жаренные (котлеты, зразы и т.д.)		
3.4	Плов мясной		
4.	Гарниры: лапша и паста отварные, рис, пюре картофельное, овощи тушеные, и т.д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Требования государственного контракта	При температуре 65 °С не более двух часов

8.1	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые, мелкокусковые	СанПиН 2.3.2.1324-03	При температуре (4±2)°C не более 36 часов
8.2	Полуфабрикаты мясные рубленые		При температуре (4±2)°C не более 24 часов
8.3	Фарши свиные, говяжьи, фарши комбинированные		При температуре (4±2)°C не более 12 часов
8.4	Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)		При температуре (4±2)°C не более 24 часов
8.5	Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные		При температуре (4±2)°C не более 48 часов
8.6	Фарш куриный		При температуре (4±2)°C не более 12 часов
8.7	Полуфабрикаты рыбы специальной разделки		При температуре +2°C не более 8 часов

** Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03, предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

1.7 Перечень основных видов продукции общественного питания, изготавливаемой на предприятии

№ п/п	Наименование продукции	Наименование технологического документа, в соответствии с которым изготавливается продукция	Условия хранения и срок годности
1	2	3	4

1.8 Перечень основных видов пищевой продукции сторонних изготовителей

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Рекомендуемые условия хранения *	Срок годности
1.	Соки, нектары, напитки из фруктов и овощей, морсы	при температуре не выше 25°C	в соответствии с рекомендациями изготовителя
2.	Напитки безалкогольные	при температуре не выше 25°C	в соответствии с рекомендациями изготовителя
3.	Вода питьевая, в том числе газированная	при температуре не выше 25°C	в соответствии с рекомендациями изготовителя
4.	Хлеб, изделия хлебобулочные	при температуре не выше 25°C и относительной влажности не выше 75%	в соответствии с рекомендациями изготовителя
5.	Изделия кондитерские (мед, джемы, шоколад, конфеты, мармелад др.)	при температуре (18±3)°C и относительной влажности воздуха не более 75%, для меда не выше 20°C	в соответствии с рекомендациями изготовителя

*Рекомендуемые условия хранения представлены на основании нормативных документов (ГОСТов и СанПиН). При реализации продукции сторонних производителей необходимо учитывать условия хранения и приготовления, представленные на упаковке. Данная информация является приоритетной.

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 29 из 95

1.10 Матрица ответственности должностных лиц за осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

№ п/п	Зона ответственности	Должность	Основание для проведения работ
1	2	3	4
1.	Организация и контроль функционирования системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП. Обеспечение внедрения и поддержания принципов ХАССП на предприятии. Контроль своевременности и полноты выполнения Программы производственного контроля, её актуализация. Обеспечение результативности и непрерывного улучшения системы пищевой безопасности. Организация проведения корректирующих мероприятий в случае возникновения несоответствий	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
2.	Разработка необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания, обеспечение последовательности и поточности технологических операций. Ведение документации о результатах контроля на этапах технологического процесса	Главный технолог	Должностная инструкция
3.	Организация и контроль бесперебойной работы технологического оборудования, обеспечивающего производство безопасной продукции общественного питания. Разработка и исполнение графиков и режимов технического обслуживания, планово-предупредительных ремонтов технологического оборудования, инвентаря. Обеспечение технологического оборудования контрольно-регистрирующими приборами, организация поверки. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Территориальный управляющий	Должностная инструкция

	(пищевого) сырья, технологических средств. Ведение и хранение записей о результатах контроля	лицо	
13.	Организация и контроль соблюдения работниками предприятия правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Зав. производством Руководитель службы качества	Должностная инструкция
14.	Организация процедур уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления пищевой продукции.	Зав. производством	Должностная инструкция
15.	Организация процедур дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, контроль соблюдения процедур уборки, мойки инвентаря, посуды, используемых в процессе изготовления, реализации и организации потребления пищевой продукции.	Зав. производством Руководитель службы качества	Должностная инструкция
16.	Ведение и хранение записей о результатах контроля	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
17.	Организация и проведение контроля готовой продукции (выходной контроль) в соответствии с Программой производственного контроля. Ведение и хранения записей о результатах контроля	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
18.	Обеспечение наличия на предприятии нормативных, правовых, технических документов, регламентирующих требования к безопасности и маркировке продукции. Контроль актуализации	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
19.	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации сотрудников предприятия, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции. Прием на работу лиц, имеющих доступ по состоянию здоровья и прошедших гигиеническую подготовку. Подбор, профессиональная подготовка персонала	Специалист охраны труда	Должностная инструкция

1.	Продовольственное (пищевое) сырье, пищевая продукция, в том числе напитки, поступающие на предприятие	-	1. Информация на упаковке и в сопроводительной документации с целью обеспечения прослеживаемости.	ТР ТС 021/2011 статья 13, товарно-сопроводительная документация (ТТН и др.)	Соответствие требованиям	Каждая партия, Кладовщик (зав. Производством/старший повар /бригадир)	Визуальный контроль Бракеражный журнал
			2. Информация о принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство для продукции животного происхождения).	документы, подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям	Соответствие информации		Накладная поставщика, заверенная и подписью приемщика, ВСД поставщика

2.	Моющие и дезинфицирующие средства	-	1.Информация на упаковке и в сопроводительной документации с целью обеспечения прослеживаемости	ТР ТС 021/2011, статья 10, ЕСТ, ТР ЕАЭС 041/2017, товарно-сопроводительная	Соответствие требованиям	Каждая партия, Кладовщик склада либо иное уполномоченное лицо	Визуальный контроль Накладная поставщика, заверенная и подписью приемщика
			Информация о принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)	документация (ТТН и др.), документы, подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям	Соответствие информации		
			2.Маркировка	Спецификация производителя	Соответствие установленным требованиям		
		Физический фактор Химический фактор	3.Внешний вид упаковки	ТР ТС 021/2011, статья 11	Отсутствие повреждений, целостность упаковки		

При выявлении несоответствий при приёмке продукции по вышеперечисленным контролируемым параметрам, осуществляется возврат поставщику, о причинах возврата сообщается в отдел закупок для формирования претензии.

Запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- 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;

		Биологический фактор	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о в т.ч сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> ;	ТР ТС 021/2011 приложения 1, 2; ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 1, 2 (ТР ТС 021/2011); ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 1	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы исследований
2.	Полуфабрикаты из мяса охлажденные и замороженные. Субпродукты охлажденные и замороженные	Химический фактор	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть). Пестициды (ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты) Антибиотики Радионуклиды: цезий-137	ТР ТС 021/2011 приложения 3, 4	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 3, 4 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i>	ТР ТС 021/2011 приложение 1; ТР ТС 034/2013 приложение 1	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложении 1 (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний

	обработанные, упакованные под вакуумом, быстрозамороженные	Биологический фактор	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о в т. ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 1, 2 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний
5.	Яйца куриные	Химический фактор	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	ТР ТС 021/2011, приложения 3, 4	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 3, 4 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о в т. ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011, приложение 1 приложение 2	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 1,2 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 41 из 95

			Контроль использования чистой спец. одежды при погрузке и выгрузке продукции		
2	Продовольственное (пищевое) сырье	Условия хранения	Температура °С -в холодильном оборудовании, температура °С относительная влажность, % в складских помещениях в соответствии с сопроводительной документацией поставщика	Ежедневно (два раза в сутки: утром и вечером), Кладовщик или другое уполномоченное лицо	Журнал регистрации температурного и температурно-влажностного режима холодильного оборудования склада
		Товарное соседство	Соблюдение правил товарного соседства		Визуальный контроль
3.	Средства контроля условий хранения	Наличие в достаточном количестве	Обеспечение полноты контроля	Ежедневно, Зав. производством	Визуальный контроль
		Достоверность контроля	Исправность	Ежедневно,	(Свидетельство о проверке, паспорт на контрольный прибор)

Маркировочный ярлык каждого вида поступившей продукции с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

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

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов:

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

5.	Первые обеденные блюда	Требования государственного контракта	При температуре 75 °С не более двух часов
6.	Салаты и закуски	СанПиН 2.3.2.1324-03	При температуре (4±2)°С не более 8 часов 1 час При температуре (4±2)°С не более 3 часов 12 часов 3 часа 1 час
6.1	Яйцо отварное неочищенное.		
6.2	Салат из свежих овощей и фруктов (без заправки)		
6.3	Салаты (винегреты) из вареных овощей с добавлением соленых овощей (без заправки)		
6.4	Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей (без заправки)		
6.5	Салаты с добавлением мяса, рыбы (без заправки)		
6.6	Салат из сырых овощей с добавлением яиц и или с консервированными овощами (без заправки)		
7.	Полуфабрикаты из овощей и зелени:	СанПиН 2.3.2.1324-03	При температуре (4±2)°С не более 12 часов При температуре (4±2)°С не более 24 часов При температуре (4±2)°С не более 12 часов При температуре (4±2)°С не более 18 часов При температуре (4±2)°С не более 2 часов
7.1	Капуста свежая зачищенная		
7.2	Морковь, свекла, лук репчатый и др. овощи (кроме картофеля) сырые очищенные		
7.3	Редис, редька очищенные, нарезанные		
7.4	Лук зеленый и укроп, петрушка обработанные		
7.5	Картофель очищенный и другие очищенные овощи , хранящиеся в воде		
8.	Мясные, рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из субпродуктов т из мяса птиц :		

1.	Салаты и закуски из мяса, мяса птицы, овощей, фруктов, яиц, сыра, субпродуктов Салаты и закуски из рыбы и морепродуктов	Меню Государственного контракта	Все салаты при температуре от 2°C до 6°C: Срок годности 1 часа (с заправкой), заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.
2.	Блюда первые обеденные: супы мясные, овощные, на основе круп, макаронных изделий и молочные в т. ч. суп-пюре. Блюда первые обеденные: супы из рыбных консервов	Меню Государственного контракта	Все первые блюда при температуре 75 °C не более 2 часов:
3.	Блюда готовые: из мяса, субпродуктов, птицы, из яйца Блюда готовые из рыбы Гарниры в том числе из овощей, изделия из крупы, каши безмолочные	Меню Государственного контракта	Все вторые блюда при температуре 65°C не более двух часов:
4.	Продукты творожные	Меню Государственного контракта	При температуре не ниже 65°C в течение 2 часов для горячих,)
5.	Каша молочные	Меню Государственного контракта	При температуре не ниже 65°C в течение 2 часов
6.	Напитки	Меню Государственного контракта	Согласно температуре указанной в ТТК

**1.9 Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ и услуг в целях обеспечения
безопасности пищевой продукции на этапах производственного процесса**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА

№ п/п	Наименование организации	№ договора	Срок действия договора	Вид работы (услуги)
1	2	3	4	5
1.	ФБУЗ «ЦГиЭ в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» Филиал N 1	№ 2024 0826 23.04.2024	С последующей пролонгацией	Проведение лабораторных исследований образцов продукции общественного питания, продовольственного (пищевого) сырья, упаковки и упаковочных материалов, объектов окружающей среды.
2.	ООО «Кристалл»	N 24-24Э от 26.04.2024	с последующей пролонгацией	Утилизация твердых бытовых и пищевых отходов, вывоз мусора
3.	ООО «МедПроф»	№ 11738- 2024/SPB от 22.04.2024	С последующей пролонгацией	Проведение профилактических медицинских осмотров (первичных и периодических), гигиенического обучения и аттестации сотрудников
4.	ООО «Первая Компания»	№ 052411 от 02.05.2024	С последующей пролонгацией	Стирка санитарной одежды
5.	ООО «Дезинфекционная компания»	№ 10/06-24 От 10.06.2024	С последующей пролонгацией	Проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий на объектах Заказчика с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, исключая воздействие вредного воздействия грызунов и насекомых, вирусов и микроорганизмов на организм человека.

4.	Организация и контроль бесперебойной работы средств измерений, обеспечивающих достоверность и полноту контроля за продовольственным (пищевым) сырьем и пищевыми продуктами. Разработка, исполнение графиков поверки средств измерений. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Территориальный управляющий	Должностная инструкция
5.	Организация и контроль соблюдения требований к производственным помещениям, обеденным помещениям (залам), технологическому оборудованию и инвентарю, изделиям хозяйственно-бытового назначения, используемым в процессе изготовления, реализации и организации потребления продукции общественного питания, в состоянии, исключающем загрязнение готовой продукции. Организация и контроль эксплуатации инженерных коммуникаций. Организация лабораторного контроля факторов производственной среды, факторов трудового процесса, разработка мер по их улучшению. Ведение и хранение записей о результатах контроля	Специалист по охране труда	Должностная инструкция
7.	Разработка и контроль соблюдения графиков и режимов проведения санитарной обработки. Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния предприятия.	Зав.производством	Должностная инструкция
8.	Организация контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами и упаковкой (входной контроль). Ведение, хранение записей о результатах контроля.	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
	Использование дезинфицирующих средств при изготовлении продукции общественного питания.	Зав.производством	Должностная инструкция
10.	Подбор и оценка поставщиков продовольственного сырья, упаковочных материалов и упаковки	Главный технолог	Должностная инструкция
12.	Обеспечение соблюдения и контроль условий хранения, перевозки (транспортирования) пищевой продукции, продовольственного	Зав. Производства или другое уполномоченное	Должностная инструкция

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах HACCP	Стр. 32 из 95

20.	Разработка и контроль исполнения гигиенических нормативов посетителями и персоналом подрядных организаций.	Руководитель службы качества	Должностная инструкция
21.	Организация сбора, хранения и удаления бытовых отходов и отходов производства пищевой продукции	Территориальный управляющий	Должностная инструкция

2 Мероприятия по контролю

2.1 Контроль параметров безопасности за поступающим продовольственным (пищевым) сырьем, пищевой продукцией, технологическими средствами, упаковочными и вспомогательными материалами, упаковкой, изделий хозяйственно-бытового назначения с целью устранения опасных факторов и обеспечения прослеживаемости пищевой продукции

2.1.1 Параметры безопасности продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции, требования к упаковке и маркировке (входной контроль на предприятии)

№ п/п	Наименование объекта контроля	Наименование опасного фактора (при наличии)	Контролируемые параметры	Документ, устанавливающий требования	Предельные значения	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо/наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8

			Кисломолочная продукция, молочная и соки	На каждую партию кисломолочной продукции акт отбора МосГИК, на молочную продукцию и соки наличие экспертного заключения.		Каждая партия	Соответствующие документы от Мосгик
			Маркировка	ТР ТС 022/2011	Соответствие установленным требованиям		Визуальный контроль Бракеражный журнал
	Физический, химический, биологический факторы	Внешний вид упаковки	ТР ТС 021/2011 статья 11	Отсутствие повреждений, целостность и чистота упаковки (допускается небольшие повреждения транспортной упаковки)			
				Отсутствие признаков порчи при визуальном осмотре			
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	ТР ТС 021/2011 статья 6	Соответствие показателям, установленным в нормативной (технической) документации			

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

2.1.2 Параметры безопасности и идентификации продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции (лабораторный контроль в аккредитованной лаборатории) .

Отбор по данным показателям осуществляется в рамках производственного контроля распределительного центра ООО «ЕСП Северо-Запад»

№ п/п	Наименование объекта Исследования	Наименование опасного фактора (при наличии)	Контролируемые параметры	Документ, устанавливающий требования	Предельные значения	Периодичность, объем контроля, * наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тушки птицы и их части, полуфабрикаты из мяса птицы замороженные	Химический фактор	Токсичные элементы Пестициды Антибиотики	ТР ТС 021/2011 приложения 3, 4, приложение для всех разделов; ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 4, 8	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 3, 4, приложение для всех разделов (ТР ТС 021/2011); ТР ЕАЭС 051/2021 Приложение 4, 8	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний

3.	Рыба мороженая. Полуфабрикаты из рыбы охлажденные и замороженные	Химический фактор	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	ТР ТС 021/2011 приложения 3, 4 ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 4	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 3, 4 (ТР ТС 021/2011) и приложении 4 (ТР ЕАЭС 040/2016)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, V.parahaemolyticus, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные м/о в т. ч. сальмонеллы, Listeria monocytogenes Паразитарная чистота	ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1, ТР ТС 021/2011 приложение 1	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложение 1 к ТР ЕАЭС 040/2016), приложении 1 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы исследований
4.	Овощи свежие (чеснок, баклажаны, морковь, томаты, огурцы, картофель и др.) Зелень свежая. Полуфабрикаты овощные, в том числе	Химический фактор	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) Пестициды (ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты) Нитраты Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	ТР ТС 021/2011, приложения 3, 4	Соответствие показателей допустимым уровням, установленным в приложениях 3, 4 (ТР ТС 021/2011)	1 раз в год в аккредитованной лаборатории	Протоколы испытаний

2.2 Контроль хранения и транспортирования продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных и вспомогательных материалов, упаковки, изделий хозяйственно-бытового назначения, готовой пищевой продукции

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры и их характеристики		Периодичность, ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6
1.	Транспортные средства	Конструкция грузовых отделений	Отсутствие возможности загрязнения пищевой продукции и продовольственного сырья, упаковочных материалов, упаковки Отсутствие возможности проникновения животных, в т.ч. грызунов, насекомых	Ежедневно с каждым приходом товара - Кладовщик,	Визуальный контроль
		Товарное соседство	Соблюдение правил товарного соседства: правильность зонирования (по видам продукции)		Визуальный контроль
		Наличие условий для поддержания условий перевозки и (или) хранения продовольственного сырья	Температура, °С, изотермический кузов; Контроль за отсутствием посторонних предметов в кузове в том числе токсичных, остро-пахнущих. Датчик температур либо термометр		Бракеражный журнал
		Санитарное состояние	Наличие гигиенического покрытия кузова, чистота. Проведение дезинфекционной обработки транспортных средств для доставки готовой продукции.	Ежемесячно, специализированная организация (проводится силами транспортной компании, по договору)	Акт на оказание услуг по дезинфекции транспортных средств
			Наличие медицинской книжки водителя.	Проводится силами транспортной компании, по договору).	Проверка наличия и актуальности медкнижек Визуальный контроль

Данные о вышеперечисленном сырье фиксируются в бракеражном журнале скоропортящейся продукции. Бракеражный журнал скоропортящейся продукции заполняется в электронном виде, в особых случаях допускается заполнять журнал вручную.

2.3 Контроль параметров безопасности готовой пищевой продукции, подтверждающих её соответствие установленным требованиям (выходной контроль), требования к маркировке и обеспечению прослеживаемости

№ п/п	Наименование объекта контроля	Наименование опасного фактора (при наличии)	Контролируемые параметры	Документ, устанавливающий требования	Предельные значения (допустимые уровни)	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо/наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Салаты и закуски	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 Технико-технологические карты (далее по тексту - ТТК);	в ТТК смесь рецептурных компонентов предварительно подготовленных с заправкой соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних запаха и вкуса	Каждая партия Зав. производством или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика.	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СанПиН 2.3.2.1078-01, п.2.22, 2.23 СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	В соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца, аккредитованная лаборатория,	Протоколы испытаний

		Биологический фактор	Микробиологические показатели:	ТР ТС 021/2011 приложение п.1.8	не более $5 \cdot 10^3$ КОЕ/г (из вареных и запеченных овощей); не более $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г (из сырых овощей и фруктов; с добавлением мяса, копченостей и т.д.) без заправки; не более $5 \cdot 10^4$ КОЕ/г (из сырых овощей и фруктов; с добавлением мяса, копченостей и т.д.) с заправками	1 раз в 3 месяца, или по мере необходимости аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
			-КМАФАнМ				
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 0,1 г (без заправки и с заправками); не допускается в 0,01 г (из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей		
			-E.coli		не допускается в 1,0 г (из сырых овощей); не допускается в 0,1 г (с добавлением яиц, консервированных овощей, из вареных овощей, мяса птицы и рыбы)		

				ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011			
		Биологический фактор	Микробиологические показатели:	ТР ТС 021/2011 приложение 2 п.1.8		1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	
			-КМАФАнМ		не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г		
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 1,0 г		
			-E.coli		не допускается в 1,0 г (супы-пюре) не допускается в 0,1 г (супы холодные)		
			-S. aureus		не допускается в 1,0 г; не допускается в 0,1 г (супы холодные)		
			-Proteus		не допускается в 0,1 г (супы холодные)		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 приложение 1	не допускается в 25 г		
			Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;		Каждая партия	Бракеражный журнал
3.	Блюда готовые из мяса	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013;	в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. Производством или другое уполномоченное лицо	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний

			Сульфитредуцирующие клостридии	ние 1, пункт 8)	не допускается в 1,0 г		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		не допускается в 25 г		
			-L.monocytogenes		не допускается в 25 г		
		Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;			Каждая партия	Бракеражный журнал
5.	Гарниры		Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21, ТР ТС 021/2011;)	в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо , представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели:	ТР ТС 021/2011 приложение 2, п.1.8	не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г (овощи тушеные (без заправки); не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г	1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний
			-КМАФАнМ		не допускается в 1,0 г; не допускается в 0,1 г (блюда из вареных, жареных, тушеных овощей)		
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 0,1 г		
			- E. coli				

			-Proteus		не допускается в 0,1 г		
			Сульфитредуцирующие кlostридии		не допускается в 0,1 г		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011, приложение 1	не допускается в 25 г		
			-L.monocytogenes		не допускается в 25 г		
			Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21, ТР ТС 021/2011;		Каждая партия	Бракеражный журнал
7.	Блюда на основе творога, термически обработанные		Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6. 0233- 21	В соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних запаха и вкуса	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: -КМАФАнМ	ТР ТС 021/2011 приложение 2, п.1.8	не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г	1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 1,0 г		
			-S. aureus		не допускается в 1,0 г		
			-Proteus		не допускается в 0,1 г		

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)							Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП							Стр. 51 из 95

9.	Каши	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6. 0233-21	в ТТК, в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели:	ТР ТС 021/2011 приложение 2, п.1.8	не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г (молочные и не молочные), 1×10^3 КОЕ/г (рассыпчатые)	1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний
			-КМАФАнМ				
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 1,0 г		
			-S. aureus		не допускается в 1,0 г		
			-патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 приложение 1	не допускается в 25 г		
			Сроки реализации готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6. 0233-21		Каждая партия	Бракеражный журнал

*Согласно графику лабораторного контроля на год.

			Эффективность текущей уборки помещений Соблюдение графиков генеральной уборки	Ежедневно Не реже одного раза в месяц	Визуальный контроль График генеральных уборок Журнал генеральных уборок
	Помещения, объекты инфраструктуры		Отсутствие животных, птиц, вредителей: грызунов, насекомых При обнаружении следов жизнедеятельности животных, птиц, грызунов, насекомых проведение дезинсекции и дератизации. Контроль за использованием для дезинсекции и дератизации эффективных средств, разрешенных и для применения на территории РФ	Не реже одного раза в месяц По мере необходимости При обработке	Журнал обследования на наличие насекомых и грызунов Акты выполненных работ аккредитованной организации Визуально
		Моющие и дезинфицирующие средства	Наличие бактерицидных облучателей на раздаче и в холодном цехе их исправность, учет часов работы бактерицидной установки	Ежедневно по мере включения	Журнал учета рабочего времени бактерицидных установок
			Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств,	Ежедневно, Кладовщик или иное уполномоченное лицо	Визуальный контроль
			Контроль концентрации рабочих растворов дезинфицирующего средства	Периодически 1 раз в месяц индикаторными полосками	Журнал контроля концентрации дезинфицирующих

	Escherichia coli (E.coli), КОЕ/100 см ³	не допускаются	
	Энтерококки, КОЕ/100 см ³	не допускаются	
	Колифаги, БОЕ/100 см ³	не допускаются	
	Цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов, Определение в 50 дм ³	не допускаются	
	Споры сульфитредуцирующих кловстридий, число спор в 20 см*	не допускаются	

*Определение спор сульфитредуцирующих кловстридий проводится при оценке эффективности технологии обработки воды.

2.6 Контроль за соблюдением требований к технологическому оборудованию и инвентарю

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры и их характеристики		Периодичность, объем контроля (при наличии), ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6
1.	Технологическое оборудование, инвентарь	Конструктивные и эксплуатационные характеристики	Достаточность для осуществления технологических операций в соответствии с нормативной (технологической, технической) документацией	1 раз в год	Внесение предложений по закупке оборудования в бюджет на год
			Исправное техническое состояние	Ежедневно,	Визуально
		Наличие контрольных приборов	Наличие в достаточном количестве для обеспечения полноты контроля на всех этапах технологического	Ежедневно в соответствии с паспортом на средство	Визуально

				в год / -	бумажный	
			Своевременность вакцинации	В зависимости от периодичности и вида вакцинирования / -	Медицинские книжки	
			Своевременность и полнота прохождения медицинских осмотров. Наличие отметки о прохождении медицинских обследований	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год / согласно графику	График проведения медицинских осмотров и вакцинации (эл. или бумажный) медицинские книжки	
			Состояние здоровья персонала, гигиенические навыки персонала.	Ежедневно	Журнал здоровья	Мед. работник заказчика /зав. производством/отв. лицо от ООО «ЕСП»
			Обеспеченность санитарной и спецодеждой	При поступлении на работу, далее – по мере необходимости /		Зав. производством
			Соблюдение правил личной гигиены:	Ежедневно/ -	Визуально	зав. производством/отв. лицо от ООО «ЕСП»
			- смывы на контроль соблюдения инструкций по мойке и дезинфекции рук (БГКП); - смывы на контроль чистоты санодержки (БГКП)	1 раз в квартал	Протокол испытаний	Аккредитованная лаборатория
			Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции рук	Ежедневно	Визуально	Зав. производством
		Обучение, гигиеническая	Своевременность проведения, соблюдение обучения, аттестации	Согласно графику/ -	Штамп в медицинских	Территориальный управляющий

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 59 из 95

		и в дальнейшем -1 раз в год	только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) озола
	7.Маммографию молочных желез для женщин после 40 лет.	при поступлении на работу и в дальнейшем -1 раз в год	

• При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год, женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в год маммографию молочных желез.

• Участие специалистов, объем исследования, помеченных «звездочкой» (*) – проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

• Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в год. *

*- исследования, выделенные * вносятся в виде отметки в личную медицинскую книжку.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

Кроме того, работники подлежат прививкам

Наименование прививки	Схемы иммунизации	Категория граждан для иммунизации	Схема вакцинации
Прививка против Covid	Один раз в год	Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок.	Один раз в год по эпидпоказаниям .
Прививка против дифтерии	Вакцинация проводится лицам, не привитым ранее и не болевшим, вводятся две вакцинирующие дозы, с интервалом 45 дней и последующая ревакцинация через 6-9 месяцев, затем каждые 10 лет. Ревакцинация	Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Взрослые от 18 лет Распространённые вакцины: АДС-М анатоксин, АД-М-анатоксин и	1 раз в 10 лет. По мере необходимости -анализ на напряженность иммунитета к дифтерии и столбняку. Защитный уровень должен быть более 1:80

Прививка от гепатита В	Иммунизация осуществляется трехкратно: 1 прививка в момент начала вакцинации 2 прививка через 1 месяц после первой прививки 3 прививка через 6 месяцев после первой прививки	Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Контактные лица из очагов заболевания, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о профилактических прививках против вирусного гепатита В. Дети от 1 года до 18 лет, взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее	1. прививка 2. прививка через 1 месяц 3. прививка через 6 месяцев *(так же предусмотрена другая схема вакцинации – (0/5/1)
Прививка от гепатита А	Иммунизация осуществляется двукратно с интервалом 6-12 месяцев	Постановление главного санитарного врача г. Москвы 31.03.2015 «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан против дизентерии Зонне и вирусного гепатита А по эпидемическим показателями». Определить следующие контингенты сотрудников, подлежащих иммунизации против дизентерии Зонне и вирусного гепатита А: .1.4 Предприятий общественного питания(столовых , буфетов , кафе, ресторанов). Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Распространённые вакцины гепатит А : Альгавак	1 прививка 2 прививка через 6-12 месяцев прививочный иммунитет- 10 лет

Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки. Мед. отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия мед. отвода.

Правила посещения туалета сотрудниками пищеблоков ООО «ЕСП Северо-Запад»:

Туалет возможно посещать тремя способами:

-1. Снять санитарную одежду и пойти в туалетную комнату.

			-S. aureus	ТР ТС 021/2011 приложение 2, п.1.8	не допускается в 1,0 г не допускается в 0,1 г (с добавлением яиц, консервированных овощей)		
			-Proteus		не допускается в 0,1г		
			-плесени		не более 50 КОЕ/г		
			-дрожжи	ТР ТС 021/2011 приложение 1	не более 500 КОЕ/г (без консервантов)		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		не допускается в 25 г		
			-L.monocytogenes		не допускается в 25 г (для салатов из сырых овощей)		
		Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;			Каждая партия	Бракеражный журнал
2.	Блюда первые обеденные	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21;	в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних запаха и вкуса	Каждая партия Зав. производством или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СанПиН 2.3.2.1078-01, п.2.22, 2.23 СП 2.3/2.4.3590- 20, МР 2.3.6.0233- 21,	В соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория,	Протоколы испытаний

		Биологический фактор	Микробиологические показатели: -КМАФАнМ -БГКП (колиформы) -S. aureus -Proteus -патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011 приложение 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 Приложение 1	не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г не допускается в 1,0 г не допускается в 1,0 г не допускается в 0,1 г не допускается в 25 г	1 раз в 3 месяца согласно плана ПК	Протоколы испытаний
		Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;			Каждая партия	Бракеражный журнал
4.	Блюда готовые из мяса птицы		Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 051/2021;	в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 051/2021 ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: -КМАФАнМ -БГКП (колиформы) -S. aureus	ТР ТС 021/2011 приложение 1,2, п.1.8; ТР ЕАЭС 051/2021(приложе	не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г не допускается в 1,0 г не допускается в 1,0 г	1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний

					(блюда из вареных, жареных, тушеных овощей)		
			-S. aureus		не допускается в 1,0 г		
			-Proteus		не допускается в 0,1 г		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011, приложение 1	не допускается в 25 г		
			Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;		Каждая партия	Бракеражный журнал
6.	Блюда готовые из рыбы и морепродуктов	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 040/2016;	в соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо, представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: -КМАФАнМ -БГКП (колиформы) -S. aureus	ТР ТС 021/2011 Приложение 2, ТР ЕАЭС 040/2016 приложение № 1, таблица 2	не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г не допускается в 1,0 г не допускается в 1,0 г	1 раз в 3 месяца согласно плану ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний

			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы -L.monocytogenes	ТР ТС 021/2011 приложение 1	не допускается в 25 г не допускается в 25 г		
		Биологический фактор	Сроки годности готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;	В соответствии с ТТК	Каждая партия	Бракеражный журнал
8.	Напитки, компоты	-	Органолептические показатели: -внешний вид -цвет -вкус и запах	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6. 0233-21;	В соответствии с ТТК соответствующий используемым компонентам приятный, соответствующий используемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Каждая партия Зав. производства или иное уполномоченное лицо , представитель Заказчика	Бракеражный журнал
		Химический фактор	Пищевая ценность	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011	в соответствии с ТТК	1 раз в 3 месяца аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Биологический фактор	Микробиологические показатели: -КМАФАнМ	ТР ТС 021/2011 приложение 2 (группа 1.8)	не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г	1 раз в 3 месяца согласно плана ППК или по мере необходимости	Протоколы испытаний
			-БГКП (колиформы)		не допускается в 1,0 г		
			-S. aureus		не допускается в 1,0 г		
			-патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 приложение 1	не допускается в 25 г		
			Сроки реализации готовой продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, ТР ТС 021/2011;		Каждая партия	Бракеражный журнал

2.4 Контроль за соблюдением требований к производственным помещениям и объектам инфраструктуры

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры и их характеристики		Периодичность, объем контроля (при наличии), ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6
	Техническое состояние помещения		Техническое состояние (стены, потолки, полы, окна, дверные проемы и др.)	Ежедневно, при выявлении нарушений: заявка в техническую службу	Зав. производства или иное уполномоченное лицо
	Помещения пищеблока		Отсутствие возможности проникновения животных, грызунов, насекомых	Ежедневно визуальный осмотр,	Визуально,
			Наличие естественного или искусственного освещения (техническое состояние осветительных приборов) Замер освещенности в одной точке рабочего места в горячем цехе	Ежедневно	Заявка в техслужбу по нарушениям
			Исправность систем водоснабжения и канализации	Ежедневно	Аккредитованная лаборатория протокол
		Санитарное состояние	Наличие условий для соблюдения санитарных требований: Обеспеченность уборочным инвентарем, использование его по принадлежности, наличие соответствующей маркировки, место хранения	Ежедневно	Визуально
			Обеспеченность аксессуарами и средствами личной гигиены для мойки и дезинфекции рук персонала	Ежедневно	Визуальный контроль

				По мере необходимости при проверке станции автоматического разведения дезраствора.	Акт выполненных работ инженерной службы поставщика автоматических станций для разведения дезраствора с указанием концентрации, рабочего раствора
--	--	--	--	--	--

2.5 Контроль за соблюдением требований к питьевой воде, используемой при производстве продукции общественного питания

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры	Документ, устанавливающий требования	Предельные значения (допустимые уровни)	Периодичность, объем контроля, наименование организации	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Вода водопроводная централизованного водоснабжения	Органолептические показатели:	ГОСТ Р 51232-98; СанПиН 1.2.3685-21 (раздел III, табл. 3.1, таб. 3.3; таб. 3.5); СанПиН 2.1.3684-21	В соответствии с установленными требованиями	2 раза в год в теплый и холодный период, 1 проба холодной воды из водопроводной сети горячего цеха аккредитованная лаборатория	Протоколы испытаний
		Микробиологические показатели: ОМЧ, КОЕ/см ³ , не более Общие колиформные бактерии в 100 см ³		50 не допускаются		

			процесса	измерения	
			Исправное техническое состояние		
			Обеспечение достоверности контроля		
			Соблюдение требований и правил эксплуатации		
			Соблюдение сроков поверки (для контрольного прибора)		
	Санитарное состояние	Обеспеченность инвентарем, использование его по принадлежности с учетом маркировки, соответствие места хранения	Ежедневно	Визуально	Свидетельства о поверке/гарантийный талон от производителя
		Эффективность мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря смывы на контроль текущей дезинфекции: БГКП	Ежедневно 1 раз в квартал, до 8 смывов	Визуально	Протокол испытаний Аккредитованная лаборатория

2.7 Контроль за соблюдением требований к личной гигиене и обучения персонала

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры и их характеристики		Периодичность / объем контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Персонал	Личная гигиена	Наличие медицинских книжек	При поступлении на работу, далее – 1 раз	Журнал электронный или	Территориальный управляющий

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 58 из 95

	аттестация			книжках о прохождении гигиенического обучения и аттестации	
	Аптечка для оказания первой медицинской помощи	Наличие, укомплектованность, соответствие по Приказу от 15 декабря 2020 года № 1331н	Ежедневно/-	Визуально	Территориальный управляющий

План прохождения медосмотров сотрудниками ООО «ЕСП»

Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Периодичность проведения обследования	Дополнительные медицинские противопоказания
1. Дерматовенеролог *	1. Флюорография/рентгенография грудной клетки *	1 раз в год	1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
2. Оториноларинголог *	2. Исследование крови на сифилис		2) гельминтозы;
3. Стоматолог*			3) сифилис в заразном периоде;
4. Терапевт*			4) лепра;
5. Психиатр*			5) педикулез
6. Нарколог*			6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
7. Гинеколог (для женщин)*	3. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций. * Серологическое обследование на брюшной тиф *	при поступлении на работу (предварительный медосмотр) , при замене медкнижки на новую	7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
8. Невролог	4. Исследования на гельминтозы*	при поступлении на работу и в дальнейшем -1 раз в год	8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
	5. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка*	при поступлении на работу (предварительный медосмотр) , при замене медкнижки на новую	9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -
	6.УЗИ органов малого таза	при поступлении на работу	

	осуществляется один раз в 10 лет.	др. сертифицированные вакцины)	
Прививка против краснухи	Разово для женщин до 25 лет	Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": От 21 до 25 лет	Один раз в жизни
Прививка против кори	Иммунизация осуществляется двукратно, с интервалом не менее 3-х месяцев лицам ранее не привитым и не болевшим.	Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Дети от 1 года до 18 лет, взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее Распространённые вакцины: ЖКВ	Прививка от кори ставится два раза интервал между прививками не менее 3 месяцев.
Прививка против дизентерии	Вакцинация проводится ежегодно.	Постановление главного санитарного врача г. Москвы 31.03.2015 «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан против дизентерии Зонне и вирусного гепатита А по эпидемическим показателями» Определить следующие контингенты сотрудников, подлежащих иммунизации против дизентерии Зонне и вирусного гепатита А: 1.4 Предприятий общественного питания(столовых , буфетов , кафе, ресторанов).Согласно приказу Минздрава России от 6.12.2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": • подразделений) инфекционного профиля. • Лица, занятые в сфере общественного питания и коммунального благоустройства • Распространённые вакцины: Шигелвак	Каждый год

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 62 из 95

-2. Надеть на санитарную одежду многоразовый халат, размещенный на вешалке в непосредственной близости от туалета , для каждого сотрудника выделить многоразовый индивидуальный халат , промаркированный ФИО сотрудника , халаты подвергаются санитарной обработке .

-3. Надеть на санитарную одежду одноразовый халат, после каждого использования халат необходимо выкидывать, накопитель для неиспользованных одноразовых халатов должен находиться в непосредственной близости от туалета , для сбора использованных халатов предусмотреть бак «ТКО».

2.8 Контроль за состоянием условий труда, факторов трудового процесса

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контролируемые параметры и их характеристики		Периодичность* / объем контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Рабочее место	Условия труда	Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год в горячем цехе 1 точка : холодный и теплый периоды года; при проведении реконструкции (для типовых представителей с холодного и горячего цехов)	Протоколы испытаний	Аккредитованная лаборатория
			Освещенность	1 раз в год в горячем цехе 1 точка / выборочно по рабочим местам		
			Шум	1 раз в год в горячем цехе 1 точка / выборочно по рабочим местам		

*согласно графику лабораторного контроля на год

График лабораторного контроля на 2024 г.

Точка отбора или измерения	Объем обследования и	Определяемые показатели, количество	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований,	Ответственный исполнитель,
----------------------------	----------------------	-------------------------------------	--	--	----------------------------

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 63 из 95

	исследованный материал			экспертиз	регистрационно-учетный документ
Т- 1 Производственные помещения	Оборудование, инвентарь, руки работника	Смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Не менее 10 смывов в квартал	МУ- 2657-82	Протокол По договору с аккредитованной организацией
Т-2 Производственные помещения	Исследование готовой реализуемой продукции	Микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требованиям	Не реже одного раза в квартал по 3 готовых блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол По договору с аккредитованной организацией
Т-3 Производственные помещения	Исследование реализуемой продукции	Исследование блюд на калорийность (белки , жиры, углеводы)	Не реже 1 раза в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол По договору с аккредитованной организацией
Т- 4 Условия труда на рабочих местах	Постоянные рабочие места сотрудников	Параметры микроклимата Освещенность Шум	2 раза в год (теплый и холодный периоды года) После реконструкции систем и при открытии объектов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 1.2.3685-21	Протокол По договору с аккредитованной организацией
Т- 5 Вода питьевая разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети	На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в год и после реконструкции, модернизации	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол По договору с аккредитованной организацией
Т-6 Дезинфицирующий раствор	Раствор для дезинфекции	Контроль концентрации дезинфицирующего раствора	1 раз в месяц По мере необходимости	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля концентрации дезсредства Акт контроля работы оборудования по разведению дезинфицирующего раствора

2.9 Общие положения организации пищеблоков.

- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «Склад».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «Склад».

В складских помещениях должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «Склад», «Пищевые отходы» «Склад», крышки от баков должны иметь маркировку «Склад». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «Склад», для текущей и генеральной уборки должны быть соответственно:

- ведро с маркировкой «Склад Пол» и швабра с маркировкой «Склад Пол»,
- швабра для уборки «Склад Стены» и ведро «Склад Стены»

КЛАДОВАЯ СУТОЧНОГО ЗАПАСА:

Набор рекомендуемого оборудования: стеллажи для временного хранения продукции, холодильное оборудование.

Сырье для приготовления готовой продукции поступает в кладовую суточного запаса в складской таре, и, согласно принципам товарного соседства, размещается в холодильном оборудовании и на стеллажах.

Транспортировка сырья из кладовой суточного запаса в соответствующие цеха для приготовления готовых блюд осуществляется в пластмассовых ёмкостях/ тележках и т.п., маркированных «СЫРЬЕ».

Для текущей уборки производственного помещения кладовой суточного запаса должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «СУТОЧНЫЙ ЗАПАС», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «СУТОЧНЫЙ ЗАПАС».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «СУТОЧНЫЙ ЗАПАС».

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «СУТОЧНЫЙ ЗАПАС», для текущей и генеральной уборки должны быть:

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 67 из 95

В помещении коренного цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «КЦ», «Пищевые отходы» «КЦ», крышки от баков должна иметь маркировку «КЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «КЦ Пол» и швабра с маркировкой «КЦ Пол»,
- швабра для уборки «КЦ Стены» и ведро «КЦ Стены».

ОВОЩНОЙ ЦЕХ:

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы (не менее 2), моечные ванны (не менее 2), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук, держатели для ножей и досок.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка «Для рук». Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным бачком с маркировкой «ТКО» для сбора использованных бумажных полотенец (либо сушилкой).

Маркировка гастроемкостей или других емкостей: «СО»

Ножи и доски разделочные, столы производственные, оборудование, весы: «СО».

Производственные раковины: «СО II», «ФИ»

В овощном цехе происходит нарезка корнеплодов, овощей и фруктов для дальнейшей термической обработки.

Нарезка овощей для салатов, зелени, фруктов для употребления в свежем виде в условиях овощного цеха запрещена. В овощном цехе для перечисленной группы продуктов предусмотрены следующие технологические операции: сортировка,

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 69 из 95

Маркировка гастроемкостей или других емкостей: «ВО», «ГП».

Ножи и доски разделочные: «ВО», «ГП», «Сельдь».

Стол производственный, оборудование, весы: «ВО», «ГП».

Производственные раковины: «Овощи», «Фрукты»

Необходимо проводить дополнительную обработку овощей и зелени методом погружения в 10 % солевой раствор. Для удобного разведения солевого раствора нужной концентрации необходимо разметить производственную раковину согласно количеству наполняемой воды (10л, 50л, 100 л).

Холодные цеха небольших пищеблоков необходимо оснастить емкостями для обработки зелени и овощей, промаркировать соответствующим образом: «**10 % Солевой раствор**», для удобства приготовления раствора соли необходимо нанести разметку согласно количеству наполняемой водой.

Для текущей уборки производственного помещения овощного цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «ХЦ», «**Чистая ветошь**»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «**Дата, время, наименование**», «ХЦ».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «ХЦ».

В помещении холодного цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «ХЦ», «**Пищевые отходы**» «ХЦ», крышки от баков должна иметь маркировку «ХЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «ХЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «ХЦ Пол» и швабра с маркировкой «ХЦ Пол»,
- швабра для уборки «ХЦ Стены» и ведро «ХЦ Стены».

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «МЦ», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «МЦ».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «МЦ».

В помещении мясного цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «МЦ», «Пищевые отходы» «МЦ», крышки от баков должна иметь маркировку «МЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «МЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «МЦ Пол» и швабра с маркировкой «МЦ Пол»,
- швабра для уборки «МЦ Стены» и ведро «МЦ Стены».

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ:

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы не менее двух (для п/ф и готовой продукции), контрольные весы, электрическая плита, электросковорода, духовой жарочный шкаф, электрочайник, УKM, моечная ванна, раковина для мытья рук, держатели для досок и ножей, весы производственные.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка «Для рук». Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным бачком с маркировкой «ТКО» для сбора использованных бумажных полотенец

Производственные столы и производственный инвентарь для приготовления **полуфабрикатов** маркировать «ПФ».

ПЕКАРСКОЙ ЦЕХ.

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы (**не менее двух**), стол для разделки (при наличии с деревянной поверхностью), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, производственная ванна, раковина для мытья рук держатели для досок и ножей.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка **«Для мытья рук»**. Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным бачком с маркировкой **«ТКО»** для сбора использованных бумажных полотенец.

Производственное оборудование, инвентарь, производственные стол,

кухонная посуда для приготовления и разделки теста должны быть промаркированы **«ТЕСТО»**.

Стол производственный, кухонный инвентарь для готовой продукции **«ГП»**.

Производственная раковина: **«ТЕСТО»**

При отсутствии стола с деревянной поверхностью в пекарском цехе обязательно наличие деревянной доски с маркировкой «ТЕСТО»

Для текущей уборки производственного помещения пекарского цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная **«ПЩ»**, **«Чистая ветошь»**,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная **«Дата, время, наименование»**, **«ПЩ»**.
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку **«ПЩ»**.

В помещении пекарского цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных **«ТКО»** **«ПЩ»**, **«Пищевые отходы»** **«ПЩ»**, крышки от баков должна иметь маркировку **«ПЩ»**. Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован **«ПЩ»**, для текущей и генеральной уборки должны быть:

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 75 из 95

- ведро с маркировкой «Хлеб ХЦ Пол» и швабра с маркировкой «Хлеб ХЦ Пол»,
- швабра для уборки «Хлеб ХЦ Стены» и ведро «Хлеб ХЦ Стены».

РАЗДЕВАЛКА.

Для обеспечения санитарных норм и правил в раздевалке пищеблока должны быть предусмотрены двухсекционные шкафы с соответствующей маркировкой секций - «Верхняя одежда», «Санитарная одежда».

В раздевалке должен быть установлен бак для сбора грязной санитарной одежды с маркировкой «Для использованной санитарной одежды», так же в раздевалке необходимо предусмотреть бак для сбора использованных СИЗ, бак необходимо промаркировать: «Для использованных СИЗ».

Для текущей уборки раздевалки должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «Раздевалка», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «Раздевалка».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «Раздевалка».

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «Раздевалка», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «Раздевалка Пол» и швабра с маркировкой «Раздевалка Пол»,
- швабра для уборки «Раздевалка Стены» и ведро «Раздевалка Стены».

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ.

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы/стеллажи, двухсекционная ванна (для обработки и ополаскивания яиц), перфорированная емкость для погружения яиц, ёмкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные.

При автоматического разведения растворов на пищеблоке предусмотрено четырехсекционная станция разведения растворов, при отсутствии автоматического приготовления раствора на пищеблоках ООО «ЕСП» в качестве моющего раствора используют дезинфицирующее средство используемое в соответствии с инструкцией к дезинфицирующему средству.

Для удобства приготовления моющего раствора, в мойке кухонной посуды необходимо предусмотреть наличие мерного стаканчика с маркировкой, при мойке кухонной посуды методом погружения для удобного разведения моющего раствора нужной концентрации необходимо разметить производственную раковину согласно количеству наполняемой воды (10л, 50л, 100 л).

При мойке кухонной посуды методом протирания рекомендуется предусмотреть емкость для разведения моющего раствора и разметить согласно количеству наполняемой воды.

Стеллажи для хранения кухонной посуды: «ГП» (для хранения кухонной посуды, инвентаря горячего, холодного цехов, помещения для хранения хлеба , «СП» (для хранения кухонной посуды инвентаря для коренного, овощного, мясорыбного цехов)

На мойке должно быть выделено место сбора для грязной посуды, промаркированное соответствующим образом: **«Грязная посуда».**

Емкости для суточных проб обрабатывают в помещении мойки кухонной посуды, после процесса мойки и ополаскивания емкостей для суточных проб емкости необходимо прокалить в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре не более 90° С.

Для текущей уборки помещения мойки кухонной посуды должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку

- Мойка производственных поверхностей после окончания производственных процессов, по мере их загрязнения, после окончания смены -дезинфекция.
- Для мойки и дезинфекции использовать только рабочие растворы разрешённых в установленном порядке моющих и дезинфицирующих средств с моющим эффектом.
- Для проведения уборок используют специально выделенную тару с маркировкой.
- Для предотвращения пищевого отравления, вызванного химическим средством, категорически запрещается использовать для приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств производственную тару и тару из-под пищевых продуктов.
- В текущую уборку производить мойку и дезинфекцию:
 - - моечных ванн и производственных раковин: обрабатывают раствором с моющим эффектом в процессе работы, по мере их загрязнения, по окончании смены -дезинфицируют.
 - - мусорных баков: дезинфицируют раствором с моющим эффектом в конце смены, смывать дезинфицирующее средство с поверхностей мусорных баков необязательно.
 - - оборотной тары: дезинфицируют раствором с моющим эффектом, в процессе работы и по мере их загрязнения, и в конце смены.
 - - полов в производственных, складских помещениях и в помещениях общего пользования: моют водой в процессе работы, по мере загрязнения, после окончания смены моют моющими растворами 1,5 % «Прогресс» /1 % «Sigmaх».
 - - кухонной посуды и инвентаря: моют моющими растворами в процессе работы, по мере их загрязнения, и дезинфицируют раствором с моющим эффектом методом протирания по окончании смены. При наличии посудомоечной машины дезинфекционные мероприятия проводят ополаскиванием кухонной посуды при температуре 90 С .
 - -технологического оборудования: производственное оборудование, весы, стеллажи, моют дезинфицирующим раствором с моющим эффектом в процессе работы, по мере их загрязнения, и по окончании смены -дезинфицируют.

- - обновление маркировок, текста инструкций

3 Идентификация, анализ и оценка опасных факторов при производстве и реализации продукции.

Контроль на этапах технологического процесса

3.1 Идентификация опасных факторов

Опасный фактор – биологический, химический или физический фактор, или состояние продукта, потенциально способный негативно повлиять на здоровье потребителя.

Опасный фактор является видом опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, обладающим конкретными признаками.

Исходя из установленных характеристик сырья и готовой продукции, проведена идентификация опасных факторов, появление которых возможно на каждом из этапов цепи создания пищевой продукции (блюд), в том числе: получение и хранение сырья, его обработка, производство и временное хранение пищевой продукции, реализация (подача гостю).

К опасным факторам относятся

3.1.1 Биологические опасности (опасные факторы), в том числе:

Опасный фактор, микроорганизм	Потенциальная опасность, источник заражения, характер распространения	Предупреждающие действия или контрольные меры
1	2	3

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ.

Набор рекомендуемого оборудования: стеллажи (нижняя полка на высоте не менее 14 см), подтоварники, паллеты, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.

Холодильное оборудование на складе должно быть промаркировано в соответствии с хранящейся там продукцией: «Мясо», «Рыба», «Птица», «Гастрономия», «Молочные продукты», «Фрукты», «Овощи», «Яйцо», «Сельдь», «Масло», «Ягода» и т.п.

При отсутствии холодильного оборудования для отдельного хранения каждого вида продукции допускается совместное хранения на промаркированных соответствующим образом стеллажах/ полках.

Фрукты, овощи, зелень квашенные овощи хранятся отдельно от корнеплодов (на отдельных подтоварниках, стеллажах) либо в разных камерах (холодильных шкафах).

«Склад», для фасовки в упаковочные пакеты согласно накладной-требованию. Фасовку кондитерских и мучных изделий без индивидуальной упаковки необходимо осуществлять в перчатках. **Транспортировка в производственные помещения кондитерских и мучных изделий без упаковочных пакетов запрещена.**

Столы, используемые на складе должны иметь маркировку «Склад».

На складе обязательно должно быть выделено место для растаривания продукции с маркировкой «ДЛЯ РАСТАРИВАНИЯ»: производственный стол, нож для вскрытия коробок.

Продукция должна подниматься со склада только в предназначенных для каждой группы продукции емкостях согласно маркировке: «ОВОЩИ», «ФРУКТЫ», «БАКАЛЕЯ» (крупы, (кондитерские и мучные кондитерские изделия, фасованные в пакеты), чай, консервы, и т.п.), «СП», (мясо, рыба, птица, субпродукты), «ЯЙЦО НЕОБРАБОТАННОЕ», «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ», «ГАСТРОНОМИЯ», «КОРНЕПОДЫ»

Для текущей уборки производственного помещения на складе должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «Склад», «Чистая ветошь»,

- ведро с маркировкой **«СУТОЧНЫЙ ЗАПАС ПОЛ»** и швабра с маркировкой **«СУТОЧНЫЙ ЗАПАС ПОЛ»**,
- швабра для уборки **«СУТОЧНЫЙ ЗАПАС СТЕНЫ»** и ведро **«СУТОЧНЫЙ ЗАПАС СТЕНЫ»**.

КОРЕННОЙ ЦЕХ:

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы, производственная раковина, картофелечистка, раковина для мытья рук, держатели для ножей и досок.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка **«Для рук»**. Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным бачком (либо сушилкой) с маркировкой **«ТКО»** для сбора использованных бумажных полотенец

Маркировка гастроемкостей или других емкостей: **«СО»**

Ножи и доски разделочные, столы производственные, оборудование с маркировкой **«СО»**, **производственные раковины: «СОБ»**.

В коренном цехе осуществляется обработка банок с консервированными продуктами, упаковок с пищевыми продуктами, тара тщательно ополаскиваются проточной водой над трапом.

При отсутствии коренного цеха обработка банок осуществляется в специально выделенной емкости, промаркированной **«Для обработки банок»**. Допускается обработка консервированных банок и упаковок с пищевыми продуктами в специально отведенном месте овощного цеха.

Для текущей уборки производственного помещения коренного цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная **«КЦ»**, **«Чистая ветошь»**,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная **«Дата, время, наименование»**, **«КЦ»**.
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку **«КЦ»**.

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 68 из 95

первичная обработка (мойка, ополаскивание). Пучки с зеленью должны быть освобождены от упаковки, отсортированы с целью исключения зелени со скрытыми дефектами, стебли зелени, не идущие в пищу людям, должны быть срезаны ножом с маркировкой «СО» на доске с идентичной маркировкой, далее зелень должна быть промыта.

Для текущей уборки производственного помещения овощного цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «ОЦ», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «ОЦ».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «ОЦ».

В помещении овощного цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «ОЦ», «Пищевые отходы» «ОЦ», крышки от баков должна иметь маркировку «ОЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «ОЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «ОЦ Пол» и швабра с маркировкой «ОЦ Пол»,
- швабра для уборки «ОЦ Стены» и ведро «ОЦ Стены».

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ:

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы (не менее 2), среднетемпературные холодильные шкафы, овощерезательная машина, моечные ванны (не менее 2), контрольные весы, раковина для мытья рук, держатели для досок и ножей, часы настенные, бактерицидная лампа.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка «Для рук». Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным бачком с маркировкой «ТКО» для сбора использованных бумажных полотенец (либо сушилкой).

МЯСНОЙ ЦЕХ:

Набор рекомендуемого оборудования: производственные столы не менее двух (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух: одна - для мяса и рыбы, вторая - для мяса птицы), раковина для мытья рук, держатели для досок и ножей, весы настенные.

На раковине для санитарной обработки рук обязательно должна быть маркировка «Для мытья рук». Раковина должна быть укомплектована мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами и мусорным педальным бачком с маркировкой «ТКО» для сбора использованных бумажных полотенец (либо сушилка).

При наличии нескольких мясорубок необходимо промаркировать каждую согласно соответствующему продукту, при отсутствии мясорубки сменный комплект для мясорубки должен храниться в емкости с соответствующей маркировкой

Ножи и доски разделочные: «СМ», «СК», «СР»

Гастроемкости или другие емкости: «СМ», «СК», «СР», гастроемкости с указанной маркировкой использовать только для дефростации и краткосрочного хранения п/ф.

Для соли необходимо предусмотреть емкость с маркировкой «Соль» с указанием принадлежности к цеху, для хлебных изделий- емкость с маркировкой «Хлеб» с указанием принадлежности к цеху, указанные емкости транспортировать по производственным цехам запрещено. Вспомогательные емкости (емкость для воды, емкости/дежи для фаршей и т.п) для приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из мяса птицы необходимо промаркировать «СП».

Готовые к приготовлению полуфабрикаты помещают в гастроемкости с маркировкой «П».

Производственные раковины и столы: «СМ/СР», «СК».

Весы в мясном цехе – «СМ/СР», «СК».

Для текущей уборки производственного помещения мясного цеха должны быть предусмотрены:

Производственные столы, весы, оборудование, производственный инвентарь для готовой продукции (блендеры, УКМ, протирочные машины, тележки для транспортировки готовой продукции необходимо маркировать «ГП».

Гастроемкости и котлы для приготовления пищи промаркировать в зависимости от приготовленной пищи в кухонной посуде: «I», «II», «III» и «ГП», крышки кухонной посуды должны быть промаркированы «ГП».

Производственные раковины: «Промывка круп».

Инвентарь для порционирования готовой продукции маркируется «ГП».

УКМ, мясорубки, блендеров для измельчения готовой продукции маркируется «ГП», **при отсутствии оснащенных пекарских цехов оборудованием для протирания творога разрешается протирание творога на протирочной машине горячего цеха с маркировкой «ГП».**

Для текущей уборки производственного помещения мясного цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «ГЦ», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «ГЦ».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «ГЦ».

В помещении горячего цеха должны быть установлены два мусорных бака, промаркированных «ТКО» «ГЦ», «**Пищевые отходы**» «ГЦ», крышки от баков должна иметь маркировку «ГЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО и пищевых отходов должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «ГЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «ГЦ Пол» и швабра с маркировкой «ГЦ Пол»,
- швабра для уборки «ГЦ Стены» и ведро «ГЦ Стены».

- ведро с маркировкой «ПЦ Пол» и швабра с маркировкой «ПЦ Пол»,
- швабра для уборки «ПЦ Стены» и ведро «ПЦ Стены».

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХЛЕБА.

Набор рекомендуемого оборудования: производственный стол, шкаф для хранения хлеба, щетка для сметания крошек.

Производственный стол с маркировкой «ГП», шкаф для хранения хлеба с промаркированными полками «Пшеничный хлеб» и «Ржано-пшеничный хлеб».

Для хранения хлеба помещение оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы, при хранении в шкафах рекомендуется предусмотреть вентиляционные отверстия, не рекомендуется хранение хлеба навалом.

Для предупреждения картофельной болезни деревянные стеллажи (полки) один раз в неделю обрабатывать 1 % раствором уксусной кислоты, для обеспечения данного требования в помещение необходимо предусмотреть емкость с крышкой «1 % раствор уксуса».

Кухонная посуда для реализации хлеба: «ГП».

Для текущей уборки производственного помещения пекарского цеха должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная «Хлеб ХЦ», «Чистая ветошь»,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная «Дата, время, наименование», «Хлеб ХЦ».
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку «Хлеб ХЦ».

В помещении для хранения хлеба должен быть установлен мусорный бак, промаркированных «ТКО» «Хлеб ХЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «Хлеб ХЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

Производственные раковины: «I», «II».

Необходимо предусмотреть производственный стол/стеллаж для необработанного яйца: **«Необработанное яйцо»**, так же стол/стеллаж для обработанного яйца **«Обработанное яйцо»**.

Емкость для обработанного яйца с маркировкой - **«Яйцо обработанное»**, перфорированная ёмкость для процесса обработки яиц - с маркировкой **«Для обработки яйца»**.

В помещение для обработки яиц разбивать яйца для приготовления яичной массы ЗАПРЕЩЕНО,

Для текущей уборки производственного помещения для обработки яиц должны быть предусмотрены:

- ёмкость с плотно закрывающейся крышкой, промаркированная **«ЯЦ», «Чистая ветошь»**,
- емкость с крышкой для дезраствора, промаркированная **«Дата, время, наименование», «ЯЦ»**.
- крышки от ёмкостей должны иметь маркировку **«ЯЦ»**.

В помещении для обработки яиц должен быть установлен мусорный бак, промаркированных **«ТКО» «ЯЦ»**. Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован **«ЯЦ»**, для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой **«ЯЦ Пол»** и швабра с маркировкой **«ЯЦ Пол»**,
- швабра для уборки **«ЯЦ Стены»** и ведро **«ЯЦ Стены»**.

МОЙКА КУХОННОЙ ПОСУДЫ.

Набор рекомендуемого оборудования: производственный стол/подтоварник для сбора грязной кухонной посуды, два стеллажа для хранения чистой посуды, две моечные ванны.

Производственные раковины: «I» **«45°С»**, «II» **«65 °С»**.

В помещении для обработки яиц должны быть установлены мусорные баки, промаркированных «ТКО» «МКЦ», «Пищевые отходы МКЦ». Баки должны наполняться не более чем 2/3 от общей вместимости бака, баки для сбора ТКО должны быть с крышкой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован «МКЦ», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «МКЦ Пол» и швабра с маркировкой «МКЦ Пол»,
- швабра для уборки «МКЦ Стены» и ведро «МКЦ Стены».

ПОМЕЩЕНИЯ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Уборочный инвентарь помещений общего пользования должен быть промаркирован «Помещение общего пользования», для текущей и генеральной уборки должны быть:

- ведро с маркировкой «Помещение общего пользования Пол» и швабра с маркировкой «Помещение общего пользования Пол»,
- швабра для уборки «Помещение общего пользования «Стены» и ведро «Помещение общего пользования Стены».

• Правила проведения текущих уборок.

- Текущие уборки проводят в течение рабочего дня (каждый раз после исполнения производственного процесса) и в конце рабочего дня:

- - холодильников: моют дезинфицирующим с моющим эффектом по окончании смены.
- - щеток для мытья посуды: моют дезинфицирующим раствором с моющим эффектом в процессе работы, по мере их загрязнения, и по окончании смены-дезинфицируют.
- - уборочный инвентарь по окончании смены дезинфицируют раствором, смывать дезинфицирующее средство необязательно.
- Для проведения текущей уборки используют уборочный инвентарь, предназначенный для проведения текущей уборки. В перечень уборочного инвентаря для текущей уборки входят ведра, швабры с маркировкой, а так же щетки и одноразовая ветошь.

-
-

Генеральные уборки проводят по графику не реже 1 раз в неделю

-

- В перечень работ, производимых в генеральную уборку, входят работы по текущей уборке.
- Во время генеральной уборки дополнительно проводят:
 - - мойку весов, весовых платформ
 - - мойку осветительных приборов
 - - очистку от накипи, пригаров внутренних поверхностей технологического оборудования, вентиляционных решеток, вытяжных зонтов.
- - тщательная очистка внутренней поверхности холодильников
- - мойка и дезинфекция стен, перегородок, фартуков, дверей
- - мойка и дезинфекция мест хранения уличной и спецодежды, уличной и специальной обуви.
- - мелкий ремонт шкафчиков для хранения домашней и спецодежды, и другого оборудования;
- - тщательная очистка, мойка, дезинфекция всех помещений организации
- - тщательная мойка полов, участков пола, находящихся за, под оборудованием или между ними

Патогенные микроорганизмы

Salmonella Сальмонеллы (spp и др.)	Неспорообразующие бактерии, вызывающие кишечные инфекции, токсикоинфекции, септицемию. Источник – вода, пищевые продукты Оптимальный рост при температуре 37°C.	Установление оптимального режима термообработки, выполнение правил санитарии, контроль сырья, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение правил промышленной санитарии и личной гигиены персоналом предприятия. Контроль воды
Staphylococcus aureus Золотистый стафилококк	Микроорганизм продуцирует термоустойчивый энтеротоксин, вызывающий пищевые бактериальные отравления, токсикоинфекции, гастроэнтерит. Источник обсеменения: люди с гнойничковыми заболеваниями кожи, ангиной, некачественное сырье, плохо вымытое оборудование и т.д. Оптимальный рост клеток при температуре 37°C.	Установление и соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии персоналом предприятия, установление и соблюдение оптимального режима термообработки. Недопущение хранения продуктов при температуре роста клеток.
1	2	3
L. monocytogenes	Неспорообразующие факультативные анаэробы, способны к активному размножению при низких температурах (4-10°C). Оптимальный рост клеток при температуре 37°C. Вызывают общую интоксикацию организма, кишечные инфекции. Источник обсеменения: вода, пищевые продукты	Установление оптимального режима термообработки, выполнение правил санитарии, контроль сырья, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение правил промышленной санитарии и личной гигиены персоналом предприятия Контроль воды
V. parahaemolyticus Парагемолитическ ий вибрион	Галофильный вибрион. Вызывает пищевые токсикоинфекции желудочно-кишечные заболевания. Источник обсеменения: сырые или полусырые морские продукты	Установление оптимального режима термообработки, контроль рыбных полуфабрикатов

Условно-патогенные микроорганизмы

Clostridium perfringens (сульфитредуциру ющие клостридии)	Продуцирует энтеротоксин, вызывающий при большом количестве пищевые отравления, различные кишечные токсико-инфекции Термостабильны, не погибают при кипячении и могут прорасти при хранении продукта без достаточного	Установление оптимального режима хранения продуктов, оптимальных режимов термообработки; контроль сырья, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение правил промышленной санитарии и личной гигиены персоналом предприятия, контроль воды
---	--	---

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 83 из 95

	охлаждения. Оптимальная температура роста 37°C. Источник - Вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, грязные руки персонала, плохо вымытое оборудование и т.д.	
Санитарно-показательные микроорганизмы		
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы - МАФАНМ	Возбудители кишечных инфекций, токсикоинфекций Различные группы микроорганизмов, показательных в отношении общего санитарного состояния производства Источники - вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, грязные руки персонала, плохо вымытое оборудование и т.д.	Обеспечение санитарного – гигиенического состояния оборудования, воды, выполнение требований к сырью, вспомогательным материалам, готовой продукции, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение персоналом предприятия правил личной гигиены
Бактерии группы кишечной палочки - БГКП (колиформы), E.coli	Возбудители кишечных и других инфекций, приводят к возникновению геморрагического энтероколита, гастроэнтерита, диареи и других заболеваний Источник заражения - вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, грязные руки персонала, плохо вымытое оборудование и т.д. Оптимальная температура роста – (30-40)°C.	Обеспечение санитарного – гигиенического состояния оборудования, воды, выполнение требований к сырью, вспомогательным материалам, готовой продукции, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение персоналом предприятия правил личной гигиены
Бактерии рода Proteus	Возбудители кишечных инфекций, приводят к возникновению гастроэнтерита, гастрита и колиэнтерита Оптимальная температура роста 37°C. Источник заражения: пищевые продукты, продовольственное сырье, грязные руки персонала, плохо вымытое оборудование и т.д.	Обеспечение санитарного – гигиенического состояния оборудования, выполнение требований к сырью, вспомогательным материалам, готовой продукции, разделение потоков движения сырья и готового продукта, соблюдение персоналом предприятия правил личной гигиены
Микроорганизмы порчи		

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 85 из 95

Опасный фактор	Влияние на человека, источник возникновения	Предупреждающие действия или контрольные меры
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	Оказывает сильное токсикологическое действие, вызывает Нарушение дыхания, парззы, Блокировку нервной системы, отрицательное влияние на биосинтез гемоглобина, сердечно-сосудистую систему. Накапливается в костной ткани, оказывает отрицательное влияние на умственное развитие детей. Источники - сырье растительного и животного происхождения, Вода, воздушная среда	Предоставление поставщиком документов, подтверждающих безопасность сырья. Входной контроль сырья. Проведение исследования сырья на наличие токсичных элементов (лабораторные испытания) Лабораторный контроль воды, воздуха
1	2	3
кадмий	• Сильное токсикологическое действие, накапливаться в организме человека и вызывает дисфункцию почек, повреждение скелета	Предоставление поставщиком документов, подтверждающих безопасность сырья. Входной контроль сырья. Проведение исследования сырья на наличие токсичных элементов (лабораторные испытания) Лабораторный контроль воды, воздуха
ртуть	• Самый высокотоксичный элемент, отрицательно влияет на центральную нервную систему, очень медленно выводится из организма	
мышьяк	• Отравление с тяжелыми последствиями	
Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Откладываются в костных и мышечных тканях, оказывают канцерогенное действие Основные источники: вода, сырьё растительного происхождения	• Предоставление поставщиком документов, подтверждающих качество сырья. Проведение исследования сырья на наличие остатков ветеринарных препаратов при входном контроле
Пестициды	Могут стать причиной отравления. Источник заражения – вода, сырье, органические вещества (ядохимикаты, применяемые в сельском хозяйстве в борьбе с вредителями)	Предоставление поставщиком документов, подтверждающих качество сырья. Проведение исследования сырья на наличие остаточных количеств пестицидов при входном контроле
Антибиотики	Аллергические реакции, появление устойчивых	Предоставление поставщиком документов,

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 87 из 95

1	2	3
Стекло	Причинение травм (порезов) с тяжелыми последствиями. Источник попадания в продукт – стеклянная тара, посуда, осветительная приборы, измерительные устройства и т.д.	Соблюдение правил промышленной санитарии, проведение обучения персонала. Использование защитных сеток на осветительных приборах, средствах измерения
Металл	Порезы, травмы при употреблении продукции с тяжелыми последствиями. Источник - мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты), канцелярские принадлежности	Использование просеивателей, магнитоуловителей, фильтров. Соблюдение правил промышленной санитарии
Дерево	Причинение травм (порезов) с тяжелыми последствиями. Источник - деревянная тара, стройматериалы (при проведении строительных работ с нарушением санитарных требований)	Соблюдение правил промышленной санитарии, проведение обучения персонала, контроль подрядчиков
Пластик, кусочки изоляционного материала	Нарушения дыхания, порезы, инфекции. Источник - упаковочный материал, оборудование, поддоны.	Соблюдение правил промышленной санитарии, проведение обучения персонала
Камни, косточки, их осколки, листья, ветки	Травмы, нарушение дыхания, загрязняющий фактор. Источник – сухофрукты, орехи, овощи	Соблюдение санитарных требований и технологии производства
Пластик, бумага: части изоляционного материала, упаковочных материалов (полиэтиленовой, бумажной, картонной и др. упаковки)	Травмы, нарушение дыхания, загрязняющий фактор. Нарушение санитарных требований при уборке и при изготовлении продукта	Выполнение правил промышленной санитарии, проведение обучения персонала и подрядчиков
Продукты износа машин и оборудования (мелкие детали, смазочные материалы, элементы резиновых прокладок)	Причинение травм, отравления, нарушение дыхания, загрязняющий фактор. Нарушение санитарных требований при ремонте и обслуживании оборудования, при изготовлении продукта	Выполнение правил промышленной санитарии, проведение обучения персонала
Посторонние предметы (волосы, ногти, жевательная резинка, окурки, украшения и	Травмы, нарушение дыхания, загрязняющий фактор. Несоблюдение правил личной гигиены и санитарных требований к персоналу	Обеспечение выполнения правил личной гигиены, наличие инструкций, контроль, проведение обучения персонала

- технологическое оборудование
 - уровень контроля и чистоты, необходимый для управления опасными факторами (уборка помещений, уничтожение насекомых и грызунов и т.д.);
 - необходимые режимы и средства для обеспечения требуемого уровня чистоты при санитарной обработке
- персонал
 - могут ли действия персонала повлиять на безопасность продукта?
 - обучен ли персонал, работающий с продукцией, требованиям гигиены?
 - существует ли система контроля заболеваний персонала?
- упаковка
 - влияние упаковки на рост/выживание микробиологических опасных факторов;
 - необходимость специальной маркировки по безопасному употреблению продукта;
- хранение и реализация
 - необходимость специальных условий хранения и транспортирования продукта;
 - наличие мониторинга условий хранения и сроков годности.

3.2.1 Оценка значимости идентифицированных потенциальных опасностей проведена с точки зрения разумной доли вероятности их возникновения в ООО «ЕСП» и тяжести их последствий для потребителя.

При определении приемлемого уровня опасности учтены нормативные значения для продукции, установленные в Технических регламентах Таможенного союза, документах предприятия (СТО, ТТК) и в документах поставщиков сырья и продукции, используемой при производстве (спецификации, инструкции и т.д.).

Для каждого технологического этапа, на котором возникает значительный риск появления опасных факторов:

- было определено, является ли опасность критической для выпуска безопасной продукции;
- установлены мероприятия по управлению, в результате которых вероятность возникновения опасных факторов должна быть устранена или уменьшена до приемлемых пределов.

Для определения ККТ, а также выбора мероприятий по управлению в ККТ, был использован алгоритм «дерево решений», то есть логическая последовательность вопросов, при ответе на которые осуществляется поиск критических контрольных точек на каждом этапе технологического процесса (схематически представлен на рисунке 1).

Блок-схема технологического процесса



3.4 Контроль на этапах технологического процесса производства готовых блюд

№ п/п	Наименование этапа технологического процесса, ККТ	Наименование опасного фактора (при наличии)	Контролируемые параметры	Критические пределы	Периодичность, объем контроля, ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приемка сырья. Входной контроль	-	Информация на упаковке и в сопроводительной документации с целью обеспечения прослеживаемости	Соответствие требованиям	Каждая партия, Кладовщик,	Визуальный контроль Журнал бракеража
			Информация о принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	Соответствие информации		
			Документарное подтверждение соответствия продукции установленным требованиям	Наличие документа, подтверждающего соответствие		
			Маркировка	Соответствие установленным требованиям		
			Условия транспортирования и сроков годности	Соответствие установленным требованиям		
		Физический, химический, биологический	Внешний вид упаковки	Отсутствие повреждений, целостность упаковки Отсутствие признаков порчи при визуальном осмотре		

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)						Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП						Стр. 95 из 95

5.	Термическая обработка (при наличии)	Биологический	Температура приготовления (в толще продукта) Продолжительность	В соответствии с ТТК	Ежедневно	Визуально
7.	Порционирование	Физический, химический, биологический	Санитарное состояние	Отсутствие перекрестного загрязнения Соблюдение правил личной гигиены	Ежедневно,	Визуально
			Соблюдение рецептуры (норм закладки)	Соответствие ТТК		
8.	Бракераж	-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Соответствие ТТК	Ежедневно,	Бракеражный журнал
9.	Выходной контроль ККТ (температура реализации готового блюда)	Биологический	Микробиологические параметры	В соответствии с разделом 2.3 настоящей ППК	В соответствии с разделом 2.3 настоящей ППК	Протоколы испытаний

Плесени, дрожжи	Широко распространены в природе, вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья, готовой продукции. Аллергия и другие заболевания, особенно при иммунодефиците. Могут продуцировать опасные токсины, вызывающие отравление Источник – воздух, вода, персонал, оборудование (при нарушении режимов мойки и дезинфекции), некачественное сырье. Оптимальная температура роста – (20-30)°C.	Обеспечение санитарного – гигиенического состояния производства (воды, воздуха, оборудования), контроль сырья, личной гигиены соблюдение температурного режима при производстве продукции
-----------------	--	--

Паразиты

1	2	3
Яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших	Паразитарные болезни вызывают аллергию в организме заражённого человека, снижают сопротивляемость организма к инфекционным и соматическим заболеваниям, уменьшают эффективность вакцинопрофилактики. Длительное паразитирование гельминтами увеличивает риск развития канцерогенеза, что обусловлено как изменениями иммунной системы, так и длительным травмирующим воздействием гельминтов на ткани и органы человека.	Соблюдение персоналом предприятия правил личной гигиены. Тщательная мойка сырых овощей, зелени, фруктов

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в пищевых продуктах установлены в:

- ТР ТС 021/2011 - технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
- нормативных документах (ГОСТ, ТУ, спецификации на продукцию) в части, не противоречащей техническому регламенту

3.1.2 Потенциальные химические опасности (опасные факторы)

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 86 из 95

	штаммов микроорганизмов. Источник – сырьё животного происхождения	подтверждающих качество сырья. Проведение исследования сырья на наличие остаточных количеств антибиотиков
Нитрозамины	При попадании в организм они поражают печень, вызывают кровоизлияния, конвульсии, могут привести к коме. Большая часть нитрозаминов обладает сильным канцерогенным действием даже при однократном действии, проявляют мутагенные свойства. Источник - рыбопродукты	• Предоставление поставщиком документов, подтверждающих качество сырья. Проведение исследования сырья на наличие нитрозаминов
Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Отравления, аллергические реакции. Источники: остаточные количества на технологическом оборудовании, инвентаре при нарушениях в процессе санитарной обработки	Соблюдение нормативных требований по санитарной обработке и документов СМБ
1	2	3
Аллергены	Аллергические реакции и вызываемые ими заболевания, в тяжелом случае – анафилактический шок	Предоставление поставщиком документов, подтверждающих качество сырья
Пищевые химические добавки	Консерванты, регуляторы кислотности, эмульгаторы, ароматизаторы, витамины и др. Используются для придания продукции безопасности и гигиеничности, улучшения и сохранения её внешнего вида. При неправильном использовании (передозировке) могут вызывать аллергию	Соблюдение технологических процессов производства продукции
Допустимые уровни содержания указанных веществ в пищевых продуктах установлены в: - ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»		

3.1.3 Потенциальные физические опасности (опасные факторы)

Опасный фактор	Влияние на человека, источник возникновения	Предупреждающее действие
----------------	---	--------------------------

Общество с ограниченной ответственностью «Единая Сеть Питания Северо-Запад» (ООО «ЕСП Северо-Запад»)	Издание № 1
Программа производственного контроля за осуществлением процессов оказания услуги общественного питания в рамках системы пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП	Стр. 88 из 95

другие мелкие вещи личного пользования персонала)		
Вредители (грызуны, насекомые, продукты их жизнедеятельности)	Источник инфекции при употреблении продукта. Источник вторичного микробиологического обсеменения сырья, продукции	Своевременное проведение мероприятий по дезинсекции, дератизации, контроль, наличие инструкций
Нормативной и технической документацией на производство пищевых продуктов не допускается наличие посторонних включений, их остатков или фрагментов в готовой продукции.		

3.2 Анализ и оценка опасных факторов

3.2.1 При проведении анализа рассмотрены все идентифицированные опасные факторы, касающиеся сырья (упаковку и другой закупаемой продукции), процесса производства, хранения и реализации продукции.

Области, которые были рассмотрены при анализе опасных факторов, включают:

- сырье и вспомогательные материалы:
 - опасности, которые могут присутствовать в основном сырье и группах вспомогательных материалов, влияющие на безопасность продукции;
 - расположение помещений и оборудования, использование технологических сред (воды, воздуха.)
 - опасности перекрестного загрязнения во время движения сырья/продукта;
 - участки (этапы), где микробиологические опасности могут возрасти до опасных пределов;
 - участки (этапы), где использование несоответствующим образом подготовленных (очищенных) технологических сред может сказаться на безопасности продукции.
- продукция:
 - показатели, которые нужно контролировать для обеспечения безопасности продукции;
 - технологический процесс
 - наличие/отсутствие этапов процесса, где микробиологические опасности будут уничтожены/снижены;



3.3 Мероприятия по управлению осуществляются:

а) если опасный фактор является незначительным - в рамках предварительных мероприятий, действующих в ООО «ЕСП»

Состав предварительных мероприятий, обеспечивающих выполнение санитарно-гигиенических требований, требований к сырью, упаковке и другой закупаемой продукции, другие действия, приведены в разделе 2 настоящей Программы.

Выполнение установленных требований проверяется в ходе производственного и технологического контроля, входного контроля сырья.

б) если риск признан значительным, и на последующих этапах производства его нельзя устранить (снизить до приемлемых уровней), этап считается критической контрольной точкой, меры по управлению которой устанавливаются в разделе 3.4 настоящей Программы (Контроль на этапах технологического процесса).

Наиболее значительным опасным фактором является возможность внесения и выживания патогенной микрофлоры (биологическая опасность) вследствие нарушения санитарно-гигиенических требований и режимов приготовления, установленных в ТТК и СТО, режимов промежуточного хранения до момента подачи блюда гостю. Значимость данного фактора обусловлена спецификой производства при оказании услуг общественного питания, связанной с преобладающим количеством ручных операций в ходе приготовления блюд, в связи с чем риск сохранения данного опасного фактора остается по ходу всего технологического процесса.

В качестве предупредительных мер для его минимизации в рамках предварительных мероприятий осуществляется постоянный технологический контроль (соблюдение установленных режимов приготовления согласно ТТК и СТО), контроль выполнения санитарных требований.

С целью максимального обеспечения безопасности конечного продукта, поступающего потребителю, в ООО «ЕСП», установлена **ККТ** при осуществлении выходного контроля по всей совокупности показателей, установленных в ППК, в том числе – микробиологических.

Управление в данной критической контрольной точкой (**ККТ ГП**) осуществляется в рамках раздела 2 настоящей Программы.

ККТ ГП обозначена в разделе 3.4 «Контроль на этапах технологического процесса готовых блюд».

2.	Хранение сырья и вспомогательных материалов	Биологический	Условия хранения: (температура, влажность)	Сухой склад: при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% Холодильная камера: при температуре (4±2)°C Морозильная камера: при температуре минус 18°C с учетом условий хранения, указанных на этикетке	Ежедневно, два раза в сутки: утром и вечером; кладовщик - контроль температуры в холодильном оборудовании	Лист регистрации температурного и температурно-влажностного режима холодильного оборудования
			Сроки годности	Информация, указанная на этикетке	Ежедневно Кладовщик	Визуальный контроль Сменный чек-лист аудитора контролера (заполняется 2 раза в сутки), контроль - круглосуточно
			Состояние упаковки	Отсутствие повреждений, целостность упаковки Отсутствие признаков порчи при визуальном осмотре		Визуальный контроль
3.	Подготовка компонентов	Физический, химический, биологический	Санитарное состояние	Отсутствие перекрестного загрязнения	Ежедневно	Визуально
4.	Промежуточное хранение полуфабрикатов	Биологический	Условия хранения: (температура, влажность) Сроки годности	Холодильная камера: при температуре (4±2)°C, °C	Ежедневно	Визуально

