

Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля в общеобразовательных организациях, предоставляющих услуги по обеспечению горячим питанием, основанного на принципах ХАССП

I. Общие положения и область применения

Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в целях обеспечения безопасности питания при производстве продукции общественного питания в общеобразовательных организациях.

II. Основания, цели и особенности разработки программы производственного контроля на основе принципов ХАССП в образовательных организациях

В силу п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 необходимо проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи (статья 10 ТР ТС 021/2011).

Ответственность за разработку программ производственного контроля (далее – ППК) несет руководство образовательной организации.

Вместе с тем, с учетом специфики школьного питания для школы **разработка программы производственного контроля на принципах ХАССП – это взаимодействие органов государственного контроля, учредителей и администрации школы.**

III. Организация разработки и внедрения ППК на принципах ХАССП

Особенностью разработки программы производственного контроля в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 является перенос ряда обязательных требований к безопасности условий и процессов производства пищевой продукции в ведение самого организатора общественного питания.

Так, методические рекомендации Роспотребнадзора 2021 года МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

отражают способы выполнения обязательных требований, предлагают их применение на добровольной основе.

Использование принципов ХАССП при проведении производственного контроля (п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) заключается в разработке, внедрении и поддержании ряда **процедур** для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011).

Именно связка положений п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 через ссылку «3» в данном пункте с принципами ХАССП, изложенными в п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, образует **систему производственного контроля**.

В п. 3 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» изложены **7 принципов системы ХАССП**, внедрение которой не устанавливается положениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и не обязательно в организациях общественного питания.

Таким образом, целесообразным и обоснованным нормативными документами является отражение в ППК (рис.5 и 6) **именно 12 принципов (процедур) из п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011**, которые являются более развернутыми и конкретными, чем принципы разработки системы ХАССП из п. 3 ГОСТ Р 51705.1-2001.

Использование принципов ХАССП заключается в **разработке, внедрении и поддержании следующих процедур** для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

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

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

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

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

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

– **Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

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

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

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

– **Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

– **Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

– **Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

Структуру программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, основанной на принципах ХАССП, определяет СП 1.1.1058-01 по организации производственного контроля, а не ГОСТ Р 51705.1-2001.

Принципы ХАССП (процедуры из п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011) реализуются и распределяются в девяти разделах программы производственного контроля в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 и методическими рекомендациями МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»:

1. Сведения о субъекте деятельности.
2. Сведения о объекте общественного питания:
3. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.
4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.

5. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

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

7. Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

9. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

Первый раздел.

- наименование субъекта деятельности;
- адрес места регистрации хозяйствующего субъекта;
- ИНН, ОГРН;
- контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные).

Второй раздел.

- наименование объекта общественного питания;
- адрес места нахождения объекта;
- ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля и дата утверждения программы производственного контроля для указанного объекта, в соответствии с которой осуществляется производственный контроль.

Третий раздел. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.

Предлагается подготовить широкий перечень нормативных актов – от Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ до ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП», в том числе:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в

процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Четвертый раздел. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.

Данный раздел отражает реализацию принципа (процедуру) проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

В ППК в данном разделе необходимо предусмотреть перечень рекомендуемых исследований из приложения № 6 к МР 2.3.6.0233-21:

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта источников шума

Дополнительно к минимальному перечню исследований необходимо рекомендовать проводить экспертизу (санитарно-эпидемиологическую, ветеринарно-санитарную) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации, что предусмотрено требованиями Федерального закона № 44-ФЗ.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации – п.п. 1 п. 1, п. 3 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию.

Рекомендуемая типовая программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции в предприятиях общественного питания с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов приведена в **приложении 2 к МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»:**

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Аккредитованная лаборатория 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
			исследований			
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП</p>

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
			санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	продукции - каждая партия		предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственное должностное лицо предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1е	Контроль на	Готовая	- оценка условий	- ежедневно каждая	Ответственное	ТР ТС 005/2011;

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
	этапе хранения готовой пищевой продукции	продукция	хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	партия с регистрацией в журнале	должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1 ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки и собственными транспортными средствами)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
			транспортировке			
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля 	<ul style="list-style-type: none"> - перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией 	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору 	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3б	Контроль за состоянием	Состояние поверхностей	визуальная оценка состояния	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное	ТР ТС 021/2011; и др.

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
	внутренней отделки помещений	пола, стен и потолка производственных помещений	поверхностей пола, стен и потолка		лицо предприятия	технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	<p>Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические 	<ul style="list-style-type: none"> - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал <p>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным</p>	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
				органом Роспотребнадзора		
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества) 	<ul style="list-style-type: none"> - перед использованием - перед использованием - 2 раза в год 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <p>Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p>
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<ul style="list-style-type: none"> - тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала 	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании в соответствии с инструкцией - ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: 	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20</p>

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
				обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии		
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

В целом, в четвертом разделе ППК реализуются принципы:

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

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

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

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

В четвертом разделе необходимо подробно раскрыть следующие направления контроля:

1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

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

В процессе разработки программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, анализируют процессы по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю: все основные источники возникновения опасностей для изготавливаемых пищевых продуктов – **критические контрольные точки**.

Исходная информация о производстве должна быть отражена в **блок-схемах** производственных процессов. Необходимо **разработать типовые блок-схемы для основных производственных процессов на пищеблоке школьной столовой**.

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

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

Определение критических контрольных точек производится методом **«Дерева принятия решений»**.

1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

В данном подразделе реализуется принцип проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем и принцип прослеживаемости пищевой продукции.

Основные виды контроля качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, осуществляемые **непосредственно исполнителями услуг и образовательными организациями**, и порядок их реализации приведены в таблице 1. Необходимо применение внешних информационных реестров:

- декларации о соответствии – реестр Росаккредитации;
- ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий».

Таблица 1

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий».
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Требуется инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов. Ссылки на ГОСТы на практике не применимы.

Приложения:

Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - блок-схемы.

Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

Исходная информация о производстве должна быть отражена в блок-схемах производственных процессов и основываться на следующих сведениях:

контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля (схемы производственного контроля);

инструкции о процедурах уборки, дезинфекции, а также личной гигиены персонала;

техническое обслуживание и мойка оборудования и инвентаря;

петли возврата, доработки и переработки продукции;

пункты санитарной обработки – санузлы, раковины для мытья рук, хозяйственно-бытовые зоны;

пункты возможного загрязнения от сырья, смазочных материалов, хладагентов, поддонов, персонала и т. п.

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

Критическая контрольная точка – наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня):

хранение сырья – размножение микрофлоры при несоблюдении условий хранения;

приготовление холодных закусок из сырых овощей – обработка сырых овощей;

приготовление изделий из мяса и рыбы – достаточная термическая обработка (температура в толще блюд);

хранение готовой пищи до выдачи – срок и температура хранения до реализации;

мытьё и просушивание столовой и кухонной посуды – качество мытья и просушивания;

соблюдение правил личной гигиены персоналом – мытьё рук после посещения туалета.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	точках – <i>Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках</i>
Контроль за последовательностью и поточностью технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	<p><i>Выполнение Схемы последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – поток персонала, от места входа до комнаты персонала, в уличной одежде; – поток персонала, до производственных помещений, в рабочей одежде; – поток сырья, на склад, и производство; – движения заготовок (от мест первичной обработки – мойки, чистки, до мест основной обработки – варки, нарезки); – поток готовой продукции (от места кулинарной обработки, до потребителя); – поток грязной посуды от потребителя в мойку; – потоки чистой посуды; – потоки отходов производства (от места сбора отходов, до выхода из здания).

Приложения:

Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - блок-схемы.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Схема последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Качество и безопасность вырабатываемой (реализуемой) продукции контролируются в соответствии с требованиями нормативной и технической (технологической) документации, а также при проведении периодических испытаний (таблица 2).

Для организаций общественного питания контроль качества и безопасности продукции включает контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции; критерии готовности обязательно должны указываться в технологической документации; лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям с периодичностью не реже 1 раза в квартал (МР 2.3.6.0233-21).

Таблица 2

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Наличие термометров с щупом – для измерения температуры внутри изделий и блюд, а также наружной температуры готовой пищи (пирометры)
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории

Контроль готовой (реализуемой) продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) осуществляется назначенным специалистом, для чего требуется наличие отдельной инструкции по органолептической оценке.

Результаты контроля готовой (реализуемой) продукции регистрируются в бракеражном журнале.

Объем лабораторных исследований определяется в соответствии с перечнем и сроками, рекомендованными в приложении № 6 к МР 2.3.6.0233-21.

Приложения:

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

Инструкция по отбору суточной пробы.

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

Производственный контроль на этапе транспортировки пищевой продукции включает в себя и отражает следующие вопросы (таблица 3):

- наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- санитарное содержание транспортного средства;
- наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта;

- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).

Таблица 3

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. Инструкция
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов Инструкция
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК http://cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМК Контроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Инструкция
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Инструкция
Наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации

Приложения:

Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок.

Также возможна проверка подлинности бланков личных медицинских книжек (ЛМК) через реестр ЛМК <http://cgon.ru/> и (или) приложения на смартфоне ЛМККонтроль.

Кроме того, в зоне ответственности учредителей образовательной организации находится паспортизация складских помещений и оснащение их измерительными приборами.

Пятый раздел. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

В пятом разделе необходимо подробно раскрыть следующие направления контроля:

1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
2. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.
3. Контроль за состоянием производственной среды.
4. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Объем производственного контроля за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования включает (таблица 4):

- санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Таблица 4

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов находится в зоне ответственности учредителей образовательных организаций
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
оборудования по ходу технологического процесса	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	в зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Регулярные проверки
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Регулярные проверки

Отдельно необходимо указать на контроль за **санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.**

Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов, контроль соответствия оснащения пищеблока количеству питающихся и мощности столовой находится **в зоне ответственности учредителей образовательных организаций.**

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений стал обязательным – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

Реализация принципа содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции включает в себя (таблица 5):

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

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

- лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21);

- инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

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

– контроль за эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Таблица 5

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Наличие термометра для измерения температуры воды
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки»

Приложения:

Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.

Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря.

Инструкция по обработке столовой посуды.

Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений.

Журнал учета дезинфицирующих средств.

Журнал учета работы бактерицидной установки.

Рекомендовано использование средств **экспресс-диагностики** качества уборки и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.

Также, для проведения лабораторных исследований смывов на санитарно-показательную микрофлору необходим договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.

Дополнительно рекомендуется разработать единые примерные нормы обеспечения уборочным инвентарем, обеспечить централизованный выбор и закупки дезинфицирующих и моющих средств (с подтвержденной эффективностью), разработать единые инструкции по их применению.

3. Контроль за состоянием производственной среды

Программа производственного контроля должна включать в себя проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах (таблица 6):

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

Также необходимо указать, что при контроле за состоянием **производственной среды** проведение исследований целесообразно (**рекомендуется**) проводить **учредителям** образовательных организаций на основе **централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.

Таблица 6

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

Приложение:

Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих места.

4. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала включает следующее (таблица 7):

- контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук;
- ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия;
- обучение персонала.

Таблица 7

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК http://cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение к ППК
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	Дополнительно: тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах

Приложения:

Гигиенический журнал.

Пособие по пищевой безопасности в общественном питании, Роспотребнадзор, 2021.

Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений.

Реализация данного направления производственного контроля включает учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях – план (график) медицинских осмотров – приложение к программе производственного контроля.

Важным является **обучение** персонала – гигиеническое обучение в форме тестирования, он-лайн-инструктажей и консультаций, использование наглядной агитации: плакаты и инструкции в цехах.

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

В данном разделе внедряются требования положений п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров».

Реализация положений данного раздела должна предусматривать не только выписки из положений приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229, но и конкретный график, план по каждому работнику как приложение к программе производственного контроля.

Приложения:

Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком.

Седьмой раздел. Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.

Реализация **принципов** обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Минимум обязательный форм учета мероприятий производственного контроля:

- Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Восьмой раздел. Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора):

- выход из строя холодильного оборудования;
- отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
- отсутствие электроснабжения с выходом из строя технологического холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи).

Приложения:

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

Инструкция по проведению экстренной демеркуризации.

Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Девятый раздел. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

В данном разделе в соответствии с требованиями санитарного законодательства производится контроль за обращением с отходами производства пищевой продукции.

Таблица 8

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за выполнением порядка обращения с отходами	Выполнение «Инструкции по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные», учет в журналах «Состав образующихся видов отходов, подлежащих учету» и «Данные учета

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	переданных другим лицам или полученных от других лиц отходов»