УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Л. Е. Рузманова
Приказ от «18» 02 2026г.
№ 44

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

ГБУ СО ПО «Центр социального обслуживания и реабилитации детей и молодёжи «Росток»

(социальное питание, стационарная форма социального обслуживания детей-инвалидов: сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с психоневрологическими нарушениями)

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Нормативно-правовая база
3. Характеристика объекта и описание деятельности
4. Организационная структура производственного контроля
5. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде
6. Входной контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов
7. Контроль хранения пищевых продуктов
8. Контроль технологического процесса приготовления пищи
9. Контроль готовой продукции. Бракераж. Суточные пробы
10. Особенности и питания детей с психоневрологическими нарушениями
11. Анализ опасных факторов (принципы ХАССП)
12. Критические контрольные точки (ККТ)
13. Корректирующие действия
14. Лабораторные исследования и испытания
15. Санитарно-противоэпидемический режим
16. Медицинские осмотры и гигиеническое обучение персонала
17. Формы учета и отчётности
18. Аварийные ситуации
19. План мероприятий по устранению нарушений
20. Перечень приложений
21. Согласование и утверждение программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП (далее — Программа) разработана на основании СанПиН 2.3/2.4.4282-26 для ГБУ СО ПО «Центр социального обслуживания и реабилитации детей и молодёжи «Росток» (далее — Учреждение) в целях обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности питания воспитанников и предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.2. Программа разработана в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и безопасности пищевой продукции, с учётом особенностей стационарного социального обслуживания детей с психоневрологическими нарушениями.

1.3. Цель Программы — обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления), хранения, транспортировки и реализации (раздачи) в Учреждении путём контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.4. Задачи Программы:

- организация и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил на всех этапах производства и реализации пищевой продукции;
- идентификация опасных факторов и определение критических контрольных точек (ККТ) технологического процесса;
- установление критических пределов для каждой ККТ и системы мониторинга;
- обеспечение прослеживаемости пищевой продукции от поступления сырья до раздачи готовых блюд;
- своевременное проведение корректирующих действий при выявлении отклонений;
- организация лабораторных исследований и испытаний в аккредитованной лаборатории;
- ведение документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга.

1.5. Программа обязательна для исполнения всеми работниками Учреждения, участвующими в процессах приёмки, хранения, приготовления и раздачи пищевой продукции.

1.6.Программа утверждается директором Учреждения. Программа пересматривается и актуализируется при изменении нормативно-правовой базы, технологии производства, видов деятельности, а также при выявлении новых опасных факторов.

2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

2.1. Программа разработана на основании следующих нормативных правовых актов, действующих по состоянию на 01 ноября 2026 года:

Документ	Наименование	Применение в программе
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 10.06.2026, вступившей в силу с 01.09.2026)	ст. 11 — обязанность осуществлять производственный контроль
Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов». Актуальная редакция от 07.06.2025.	общие требования к безопасности пищевых продуктов
ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции» (Технический регламент Таможенного союза)	ст. 10 — обязательность внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП
СанПиН 2.3/2.4.4282-26	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 (действует с 01.09.2026 до 01.09.2032)	заменил СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 4 — обязательность производственного контроля на основе ХАССП
СП 2.1.4284-26	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации посещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов...», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №20 (действует с 01.09.2026 до 01.09.2032)	заменил СП 2.1.3678-20; раздел IX (п. 103—154) - требования к объектам социального обслуживания
СП 2.4.2.4283-26	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 (действует с 01.09.2026 до 01.09.2032)	заменил СП 2.4.3648-20
СП 2.3.6.4281-26	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», утв. Постановлением от 02.06.2026 №17 (действует с 01.09.2026 до 01.09.2032)	заменил СП 2.3.6.3668-20
СП 2.2.4285 -26	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утв. Постановлением от 02.06.2026 №15 (действует с 01.09.2026 до 01.09.2032)	заменил СП 2.2.3670-20; п.9-16- производственный контроль условий труда
СанПиН 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. Постановлением от 28.01.2021 № 2	гигиенические нормативы

	(действует до 01.03.2027)	
СанПиН 2.1.3684-21	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий...», утв. Постановлением от 28.01.2021 №3 (действует до 01.03.2027)	требования к содержанию территорий
ГОСТ Р 51705.1-2024	«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» (действует с 01.11.2024)	практический инструмент внедрения 7 принципов ХАССП
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» (ISO 22000:2018)	система менеджмента безопасности пищевой продукции
ФЗ от 31.07.2020 № 248-ФЗ	«О государственном контроле (надзора) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	применение риск-ориентированного подхода

2.2. Учреждение осуществляет мониторинг изменений нормативно-правовой базы и оперативно актуализирует Программу при вступлении в силу новых или изменённых санитарных правил.

3. ХАРАКТЕРИСТНКА ОБЪЕКТА И ОПИСАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Полное наименование: : Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания Пензенской области «Центр социального обслуживания и реабилитации детей и молодёжи «Росток», сокращенное наименование: ГБУ СО ПО «Центр социального обслуживания и реабилитации детей и молодёжи «Росток».

3.2. Тип учреждения: стационарное учреждение социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с психоневрологиическими нарушениями.

3.3. Адрес: Пензенская обл, р.п. Мокшан, ул. Милосердия, 1.

3.4. ОГРН / ИНН: 1025800897451 / 5823002806.

3.5. Численность воспитанников: от 75 до 90 чел.

3.6. Численность персонала пищеблока: 11 человек.

3.7. Характеристика пищеблока:

- профиль работы: на сырье.;
- режим питания: 6-разовое в сутки (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) — для детей-инвалидов: сирот и детей, оставшихся без попечение родителей, согласно п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- наличие диетического (лечебного) питания: да, по медицинским показаниям;
- наличие индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании: да, разрабатываются специалистами: медицинской сестрой диеты и врачом-педиатром, по назначениям лежащего врача;

3.8. Структурные подразделения пищеблока: заготовочный цех (мясной, рыбный, овощной), горячий цех, цех холодных закусок, моечная кухонной и столовой посуды, складские помещения, раздаточная.

3.9. Сведения об аккредитованной лаборатории, привлекаемой для проведения исследований:

Наименование: ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ» (ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ»)

Государственный контакт №10: от « 28 » января 2026 г.

4. ОРГАННЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

4.1. Общее руководство и ответственность за организацию производственного контроля возлагаются на директора Учреждения.

4.2. Для разработки, внедрения и поддержания системы ХАССП приказом руководителя создана рабочая группа ХАССП.

4.3. Распределение функций по осуществлению производственного контроля:

№	Должность	Функции в системе производственного контроля	Периодичность
1	Директор/ заместитель директора	Общее руководство, утверждение Программы, издание приказов, контроль исполнения	Постоянно
2	Шеф-повар	Организация поставок сырья, контроль состояния зданий и оборудования, обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами	Постоянно
3	Старшая медицинская сестра/ врач/ кладовщик	Контроль качества поступающего сырья, бракераж готовой продукции, контроль витаминизации, ведение журналов, контроль здоровья персонала пищеблока	Ежедневно
4	Повар/ медицинская сестра диетическая	Контроль технологического процесса, соблюдения рецептур, температурных режимов, маркировки инвентарь, санитарного состояния пищеблока	Ежедневно
5.	Заведующий складом	Контроль условий и сроков хранения движения сырья, в том числе с использованием Государственной информационной системой мониторинга за оборотом товаров (других ЭТП), температурно-влажностного режима в складских помещениях.	Ежедневно
5	Кладовщик	Контроль условий и сроков хранения сырья, температурно-влажностного режима в складских помещениях	Ежедневно
6	Повар/ медицинская сестра диетическая	Соблюдение технологических карт, температурных режимов термической обработки, правил личной гигиены, маркировки инвентаря	Постоянно
7	Кухонный рабочий/ официант	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, мытьё посуды	Ежедневно

4.4. Рабочая группа ХАССП (состав утвержден приказом):
Руководитель группы: директор, в случае отсутствия, лицо, его замещающее;
Координатором группы ХАССП: медицинская сестра диетическая.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

5.1. Пищеблок должен быть оснащён технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой, тарой, изготовленными из материалов, контактирующих с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств (п. 12 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.2. Планировка производственных помещений обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды (п. 7 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.3. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), посуда (п. 29 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.4. Маркировка инвентаря и оборудования проводится цветовым или текстовым способом и должна быть чёткой и различимой. Рекомендуемая цветовая маркировка: СМ- сырое мясо, СР- сырая рыба, СО- сырые овощи, ВМ- варёное мясо, ВР- варёная рыба, ВО- варёные овощи, гастрономия, зелень и т. д.

5.5. Пищевое сырье хранится в отдельных холодильниках оснащённых контейнерами (п. 29 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.6. Разделочный и производственный инвентарь хранится в специально отведённых местах, раздельно по видам продукции.

5.7. Мытьё кухонной и столовой посуды осуществляется раздельно в двух- или трёхсекционных моечных ваннах с соблюдением режимов мойки и дезинфекции.

5.8. Оборудование, инвентарь и посуда подвергаются санитарной обработке в соответствии с утверждёнными инструкциям и (СОП) с применением дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке.

6. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

6.1. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (п. 5 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

6.2. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также при отсутствии товаросопроводительной документации и маркировка пищевая продукция и сырьё не принимаются (п. 5 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

6.3. Контроль при приёмке включает:

№	Контролируемый параметр	Метод контроля	Периодичность	Ответственный	Документ
1	Наличие товаросопроводительной документации (накладные, УПД, ветеринарные свидетельства, декларации/сертификаты соответствия)	Визуальный, документальный	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик / повар	Журнал приёмки сырья
2	Наличие и целостность маркировка, соответствие требованиям ТР ТС	Визуальный	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик /	Журнал приёмки сырья
3	Температурный режим при транспортировке	Измерение Термометром/ датчиком	Каждая партия скоропортящейся продукции	Заведующий складом, Кладовщик /	Журнал приёмки сырья
4	Сроки годности и условия хранения	Визуальный, документальный	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик /	Журнал приёмки сырья
5	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция)	Органолептический	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик/ шеф-повар	Журнал приёмки сырья
6	Целостность упаковки, отсутствие признаков порчи, загрязнений	Визуальный	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик /	Журнал приёмки сырья
7	Соответствие массы/объём а заявленной в документах	Взвешивание, измерение	Выборочно	Заведующий складом, Кладовщик /	Журнал приёмки сырья

6.4. Запрещается приёмка продукции с истёкшими сроками годности, без маркировки, с признаками порчи, в нарушенной упаковке, а также продукции, не соответствующей органолептическим показателям.

7. КОНТРОЛЬ ХРАНЕННЯ ПИЩЕВЬШ ПРОДУКТОВ

7.1. Хранение пищевых продуктов осуществляется в складских помещениях (охлаждаемых и неохлаждаемых) с соблюдением температурно-влажностных режимов, установленных изготовителем.

7.2. Продукты хранятся раздельно по видам: мясо и птица, рыба, молочные продукты, яйца, овощи, сухие продукты, хлеб. Скоропортящаяся продукция хранится в холодильных камерах при соответствующим температурных режимах.

7.3. Контроль условий хранения:

Параметр	Норматив	Периодичность	Ответственный	Документ
Температура в холодильных камерах (охлаждаемая продукция)	+2 ... +6 °С (по регламенту изготовителя)	2 раза в день (утро/вечер)	Заведующий складом, Кладовщик	Журнал учёта температуры холодильного оборудования
Температура в морозильных камерах	Не выше —18 °С (по регламенту изготовителя)	2 раза в день	Заведующий складом, Кладовщик	Журнал учёта температуры холодильного оборудования
Температура и влажность в складе сухие продуктов	Не выше +20 °С, не более 75%	2 раза в день	Заведующий складом, Кладовщик	Журнал учёта температуры и влажности складских помещений
Сроки годности продукции	Согласно маркировке	Ежедневно (ротация запасов)	Заведующий складом, Кладовщик	Журнал приёмки / журналы складского учёта
Санитарное состояние складских посещений	Без признаков порчи, племени, грызунов, насекомых	Ежедневно	Заведующий складом, Кладовщик	Журнал осмотра СОП

7.4.Продукция хранится на стеллажах, поддонах, расстояние от пола- не менее 15 см, от стен- не менее 30 см.

8. КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

8.1. Приготовление блюд осуществляется по технологическим / технико-технологическим картам (ТТК), утверждённым директором Учреждения. Рецептуры должны соответствовать нормам питания, установленным приложениями № 7, № 9-13 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

8.2. Дефростация мясных и рыбных продуктов проводится в промаркированных холодильниках при температуре не выше +8°С. Повторное замораживание дефростированной продукции запрещено.

8.3. Обработка яиц проводится в выделенной зоне или отдельной ванне в 3-4 секциях: замачивание в 1—2% растворе кальцинированной соды, промывание в 0,5% растворе хлорамина или другого дезинфектанта, ополаскивание проточной водой. После обработки яйца разбиваются в отдельную посуду и проверяются на качество.

8.4. Термическая обработка блюд: температура внутри продукта должна достигать не менее +75 °С. Температура и время термической обработки фиксируются.

8.5. Витаминизация третьих блюд (при необходимости) проводится в соответствии с инструкцией по применению витаминных препаратов. Контроль витаминизации фиксируется в Журнале витаминизации.

8.6. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

8.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается смешивание остатков готовой пищи со свежеприготовленной, а также повторное разогревание.

9. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. БРАКЕРАЖ. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ

9.1. Бракераж готовой продукции:

9.1.1.Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией, независимо от способа организации питания.

9.1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения. В состав могут входить: медицинский работник, шеф-повар, представитель администрации.

9.1.3. Оценка качества готовой продукции проводится органолептическим методом: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

9.1.4. Формы журналов бракеража являются рекомендуемыми (приложения № 1-5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Журналы можно вести в любом виде, если сохранена вся требуемая информация. Оценка соблюдения рекомендательных норм не может являться предметом федерального контроля (п. 3 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

9.2. Суточные пробы:

9.2.1. От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба в количестве не менее 100г.

9.2.2. Пробы хранятся в холодильнике при температуре +2...+6 °С в течение 48 часов в промаркированной посуде с указанием наименования блюда и даты приготовления.

9.2.3. Отбор проб проводит шеф-повар или медицинский работник. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

9.3. Раздача готовой продукции:

9.3.1. Температура раздачи готовых блюд: первые блюда не ниже +75 °С, вторые блюда- не ниже +65 °С, холодные блюда и напитки- не выше +14 °С.

9.3.2. Раздачу проводит персонал пищеблока в санитарной одежде с соблюдением правил личной гигиены.

10. ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИМИ НАРУШЕНИЯМИ

10.1. Для детей-инвалидов: сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организуется 6-разовое питание (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

10.2. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечение родителей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

10.3. Лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с назначениями лежащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической с учётом заболевания ребёнка (п. 60 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

10.4. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении (п. 60 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

10.5. Для детей с нарушениями жевания и глотания (часто сопутствующими психоневрологическим нарушениям) может применяться парообразная или гомогенизированная диета по назначению врача.

10.6. Контролируемое кормление: при необходимости кормление осуществляется под наблюдением медицинского персонала или специально обученных воспитателей.

10.7. Запрещённая продукция: перечень пищевой продукции, не допускаемой при организации питания детей, приведён в приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

10.8. В учреждении, в котором организуется питание детей, должно разрабатываться меню. При привлечении предприятия общественного питания меню утверждается руководителем предприятия и согласовывается директором Учреждения (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

10.9. Допускается отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах ±5% при условии, что средняя пищевая ценность за неделю соответствует нормам (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

11. АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ (ПРИНЦИПЫ ХАССП)

11.1. Программа основана на 7 принципах ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2024 и ТР ТС 021/2011:

Принцип 1. Анализ опасных факторов — выявление потенциальных опасностей и определение мер их контроля.

Принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ) — мест, этапов или процедур, в которых можно применить меры контроля для предотвращения, устранения или снижения опасности до допустимого уровня.

Принцип 3. Установление критических пределов — предельных значений параметров, контролируемых в ККТ.

Принцип 4. Разработка системы мониторинга — запланированные наблюдения и измерения для своевременного обнаружения паруюений критических пределов.

Принцип 5. Разработка корретирующих действий — действий при отклонении значений от установленных пределов.

Принцип 6. Разработка процедур проверки — регулярная проверка эффективности системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование — ведение записей, подтверждающих применение принципов ХАССП.

11.2. Виды опасных факторов:

Категория	Опасные факторы	Источники
Биологические	Патогенные бактерии (Salmonella, E. coli, Listeria, Campylobacter, Clostridiuin botulinum), вирусы (Norovirus, гепатит А), паразиты, плесневые грибы	Сырьё, персонал, оборудование, вода, грызуны, насекомые
Химические	Остатки пестицидов, тяжёлые металлы, антибиотики, остатки моющих и дезинфицирующих средств, аллергены	Сырьё, обработка поверхностей, нарушение дозировки дезсредств
Физические	Посторонние предметы: стекло, металл, пластик, волосы, упаковочные материалы	Оборудование, инвентарь, персонал, упаковка

12. КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ (ККТ)

12.1. На основе анализа опасных факторов определены следующие критические контрольные точки:

ККТ	Технологическая операция	Контролируемый параметр	Критический предел	Метод контроля	Периодичность	Ответственный
ККТ-1	Приёмка сырья	Наличие документации, маркировки, сроки годности, температурный режим при транспортировке, органолептика	Соответствие требованиям ТР ТС, СанПиН; температура по регламенту изготовителя; сроки годности не истекли	Документальный, визуальный, измерительный, органолептический	Каждая партия	Заведующий складом, Кладовщик/ шеф-повар
ККТ-2	Хранение сырья	Температура и влажность в холодильных камерах и складских помещениях; сроки хранения	Охлаждаемая продукция: +2...+6 °С; Морозильная: не выше-18 °С; Сухие продукты: не выше +20°С, Влажность не более 75%	Измерительный (термометры, гигрометры)	2 раза в день	Заведующий складом, Кладовщик
ККТ-3	Термическая обработка	Температура внутри продукта; время тепловой обработки	Не ниже +75°С внутри продукта; время по ТТК	Измерительный (щуповой термометр)	Каждый вид блюда	Шеф – повар/ Повар
ККТ-4	Хранение готовой продукции до раздачи	Температура хранения; время реализации	Горячие блюда: не ниже +65 °С; реализация не позднее 2 часов с момента изготовления	Измерительный	Каждая партия готовой продукции	Шеф – повар/ Повар
ККТ-5	Раздача готовой продукции	Температура раздачи; санитарное состояние раздачи; здоровье персонала	Первые блюда: не ниже+75°С; вторые: не ниже +65 °С; отсутствие признаков заболевания у персонала	Измерительный, визуальный	Каждый приём пищи	Шеф – повар/ Повар / медработники

13. КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

13.1. При отклонении контролируемых параметров от установленных критических пределов проводятся следующие корректирующие действия:

ККТ	Отклонение	Корректирующее действие	Ответственный
ККТ-1	Отсутствие документов, маркировка; нарушение температурного режима; истёк срок годности; органолептические отклонения	Отказ от приёмки партии; возврат поставщику; запись в журнале	Заведующий складом, Кладовщик/ шеф-повар
ККТ-2	Превышение температурного режима в холодильной/ морозильной камере	Проверка оборудования; ремонт; при необходимости- утилизация продукции, хранившейся при нарушенном режиме; информирование руководства	Кладовщик, зам. руководителя, старшая медсестра
ККТ-3	Температура внутри продукта ниже +75°С	Продолжение термической обработки до достижения требуемой температуры; при невозможности- не допускается к раздаче	Повар
КМ-4	Превышение времени хранения готовой продукции более 2 часов	Утилизация продукции; выяснение причин; корректировка графика приготовления	Повар
ККТ-5	Снижение температуры раздачи; признаки заболевания у персонала	Доведение температур; замена персонала; отстранение заболевшего; медицинский осмотр	Повар / старшая медицинская сестра

13.2. Все отклонения и приятые корректирующие действия фиксируются в рабочих листах ХАССП и журналах производственного контроля.

14. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИСПЫТАНИЯ

14.1. Лабораторные исследования проводятся на базе аккредитованной испытательной лаборатории (центра), с которой заключён договор.

14.2. Перечень, объём и периодичность лабораторных исследований:

Исследование пищевых продуктов и продовольственного сырья на соответствие требованиям Технических регламентов:	**Кол-во проб/кол-во раз в год**
Определение бактерий рода протея	2х4
Определение КМАФАнМ (мезофильных, аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов)	2х4
Исследование на патогенные микроорганизмы рода сальмонелла	2х4
Определение количества стафилококка АУРЭУС	2х4
Определение количества колиформных бактерий (БГКП)	2х4
Лабораторные исследования воды питьевой на микробиологические и органолептические показатели:	
Определение общих (обобщенных) колиформных бактерий	1х4
Определение кишечных энтерококков в питьевой воде методом мембранной фильтрации.	1х4
Определение Escherichia coli (E.coli) в питьевой воде методом мембранной фильтрации	1х4
Определение колифагов методом обогащения	1х4
Определение ОМЧ	1х4
Определение цветности	1х4
Определение мутности	1х4
Определение запаха при 20^0 С	1х4
Пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям	
Готовое блюдо - 1	1х4
Определение содержания жира. Метод Гербера (кроме третьих блюд).	
Определение сухих веществ или влажности. Гравиметрический метод (кроме третьих блюд).	
Расчет практической калорийности блюда и коэффициента выполнения (после практического выполнения исследований).	
Расчет меню раскладки (теоретически).	
Готовое блюдо - 2	1х4
Определение содержания жира. Метод Гербера (кроме третьих блюд).	
Определение сухих веществ или влажности. Гравиметрический метод (кроме третьих блюд).	
Расчет практической калорийности блюда и коэффициента выполнения (после практического выполнения исследований).	
Расчет меню раскладки (теоретически).	
Готовое блюдо -3	1х4
Определение сухих веществ. Рефрактометрический метод(для третьих блюд).	
Расчет практической калорийности блюда и коэффициента выполнения (после практического выполнения исследований).	

Определение нитратов в овощах. Потенциометрический метод.	2
С объектов окружающей среды:	
Смывы на бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	20х4
Обнаружение яиц гельминтов в смывах с предметов обихода с забором материала	15х4
Смывы на стафилококк АУРЭУС	15х4
Исследование овощей, смывов на наличие возбудителей кишечных иерсиниозов	5х2
Прием проб и оформление направлений в лабораторные подразделения, оформление протокола лабораторных исследований	32
Организация выезда специалиста для проведения работ за пределами местонахождения филиала (от 50 до 100 км)	4
Организация работы специалиста (отбор проб, оформление акта отбора и направление на лабораторные исследования)	4

14.3. Объём и периодичность исследований могут быть скорректированы с учётом особенностей деятельности, результатов предыдущего контроля и требований действующих санитарных правил.

14.4. Результаты лабораторных исследований хранятся в Учреждении не менее 3 лет.

15. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

15.1. Ежедневные медицинские осмотры персонала пищеблока:

15.1.1. Перед началом смены проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, нагноительных процессов, острых респираторных заболеваний. Результаты заносятся в Журнал здоровья (журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания).

15.1.2. Работники с признаками заболеваний к работе не допускаются.

15.2. Уборка и дезинфекция:

– Текущая уборка производственных помещений проводится ежедневно, в конце смены, с применением дезинфицирующих средств.

– Генеральная уборка - не реже 1 раза в месяц.

– Уборочный инвентарь маркируется по назначению (для пола, стен, оборудования, туалетов) и хранится в специально отведённом месте.

– Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся по графику с привлечением специализированной организации или самостоятельно зарегистрированными средствами.

– Мойка и дезинфекция технологического оборудования и инвентаря проводятся после каждого использования.

15.3. Контроль за насекомыми и грызунами:

В помещениях не допускается наличие насекомых и грызунов. При их появлении проводятся дезинсекция и дератизация. Меры по предотвращению проникновения: заделка щелей, установка сеток на окна, ловушек.

15.4. Обращение с отходами:

Пищевые отходы собираются в отдельные промаркированные контейнеры с крышками и удаляются из пищеблока ежедневно. Контейнерная площадка располагается на собственной территории и имеет твёрдое покрытие.

15.5. Контроль транспорта для перевозки пищевых продуктов:

Транспорт, доставляющий сырь и продукты, должен иметь санитарный паспорт. Кузов транспортного средства для перевозки скоропортящейся продукции должен быть оборудован холодильными установками.

16. МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ И ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

16.1. Работники пищеблока, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят:

— предварительные при поступлении на работу медицинские осмотры;

— периодические медицинские осмотры в установленные сроки;

— профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приёме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года.

16.2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре, заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

16.3. Личные медицинские книжки хранятся в Учреждении.

16.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и гигиенической подготовке:

№	Должность	Вид осмотра	Периодичность
1	Повар	Предварительный + периодический	По графику
2	Шеф-повар	Предварительный + периодический	По графику
3.	Кухонные рабочие	Предварительный + периодический	По графику
4.	Официант	Предварительный + периодический	По графику
5.	Заведующий складом	Предварительный + периодический	По графику
6.	Кладовщик	Предварительный + периодический	По графику
7.	Медсестра диетическая	Предварительный + периодический	По графику

17. ФОРМЫ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ

17.1. В Учреждении ведётся следующая регистрационно-учётная документация:

№	Наименование журнала / документа	Назнвчеиие	Отастствеияыій
1	Журнал здоровья (осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания)	Ежедневный допуск персонала к работе	Старшая медицинская сестра
2	Журнал приёмки Продовольственного сырья и пищевых продуктов	Контроль входящей продукции	Заведующий складом, Кладовщик / шеф-повар
3	Журнал учёта температуры холодильного оборудования	Контроль температурного режима хранения	Заведующий складом, Кладовщик
4	Журнал учёта температуры и влажности складских помещений	Контроль условий хранения сухих продуктов	Заведующий складом, Кладовщик
5	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Контроль качества Готовых блюд	Медицинская сестра диетическая/ врач, медицинская сестра (палатная)
6	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Контроль качества скоропортящейся продукции	Медицинская сестра диетическая/ врач
7	Журнал учёта температуры и влажности в помещениях	Контроль микроклимата	Заведующий складом, Кладовщик
8	Рабочие листы ХАССП	Фиксация параметров мониторинга ККТ	Ответственные по ККТ
9	Журнал регистрации результатов лабораторных исследований	Учёт результатов анализов	Старшая медицинская сестра
10	Журнал учёта мероприятий по устранению нарушений	Контроль устранения Выявленных отклонен	Директор/врач

17.2. Формы журналов бракеража, гигиенического журнала, журналов температуры (приложения № 1-5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26) являются рекомендуемыми. Журналы можно вести в бумажном или электронное виде при условии сохранения всей требуемой информации.

17.3. Журналы хранятся не менее 1 года с момента последней записи (если иное не установлено отдельными нормативными актами).

18. АВАРИЙНЫЕ СИТУАЦИИ

18.1. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию:

— Отключение электроэнергии- нарушение холодоснабжения, порча скоропортящейся продукции.

— Отключение водоснабжения- невозможность мытья посуды, рук, инвентарь, проведения уборки.

— Авария системы канализации- подтопление помещений, загрязнение.

— Вспышка пищевой токсикоинфекции инфекционного заболевания / среди воспитанников или персонала.

— Выявление недоброкачественной продукции, уже выданной на раздачу.

— Появление грызунов или насекомых в производственных помещениях пищеблока.

— Несанкционированное проникновение посторонних лиц в пищеблок.

18.2. При возникновении аварийной ситуации ответственный работник:

— незамедлительно информирует руководителя Учреждения;

— принимает меры по недопущению использования продукции, хранившейся/приготовленной при нарушенных условиях (блокировка раздачи);

— при подозрении на вспышку инфекционного заболевания- информирует территориальный орган Роспотребнадзора и медицинскую организацию;

— проводит расследование причин, документирует ситуацию, разрабатывает и реализует план устранения нарушений.

18.3. Сроки информирования территориального органа Роспотребнадзора незамедлительно при выявлении групповой инфекции или массового неинфекционного заболевания (отравления).

19. ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО УСТРАНЕНИЮ НАРУШЕНИЙ

19.1. При выявлении нарушений в ходе производственного контроля или по результатам лабораторных исследований разрабатывается план мероприятий по их устранению:

№	Выявленное нарушение	Мероприятие по устранению	Срок	Ответственный	Отметка о выполнении
1					
2					
3					

19.2. План утверждается руководителем Учреждения. Контроль выполнения осуществляет ответственный за производственный контроль.

20. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

К Программе прилагаются следующие документы:

Приложение 1. План-схема пищеблока .

Приложение 2. Блок-схема технологического процесса приготовления блюд.

Приложение 3. Приказ о создании рабочей группы ХАССП .

Приложение 4. Формы журналов производственного контроля (рекомендуемые, по приложениям к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Приложение 5. Договор с аккредитованной лабораторией.