



**Программа организации управления качеством при производстве пищевой продукции,
основанная на внедрении и поддержании принципах HACCP,
в столовой доготовочного типа.**

Наименование организации: Муниципальное казенное предприятие «Городской комбинат школьного питания»,
свидетельство ОГРН 1020300898474, ИНН 0323027803.

Юридический адрес: пр. Строителей 74 «А»

ФИО руководителя: Шахова Алла Михайловна

Перечень оказываемых услуг: услуги по организации питания, реализация товаров продовольственной группы.

Раздел 1. Общие положения

Данная программа разработана для пищеблоков, имеющих цеховое деление, работающих с использованием сырья и полуфабрикатов, обслуживаемых МКП «Городской комбинат школьного питания», согласно перечню школ, представленных в приложении №1.

В столовой доготовочного типа МКП «ГКШП» осуществляются мероприятия по организации питания детей и подростков в соответствии с требованиями безопасности и качества. Производится и реализуется пищевая продукция для детей и подростков учреждений образования г. Улан-Удэ, в том числе, в период работы лагерей дневного пребывания.

Столовые доготовочного типа имеют производственные и служебные помещения, оборудованные инженерными коммуникациями водоснабжения, водоотведения, вентиляции, отопления. Набор помещений позволяет организовать полный цикл изготовления продукции общественного питания из продовольственного сырья. Отделка производственных, бытовых и служебных помещений предусмотрена в соответствии с требованиями санитарных правил. Освещение – совмещенное: естественное и искусственное. Вода питьевая соответствует требованиям санитарных правил и нормативов, предусмотрено горячее водоснабжение, в том числе, резервное.

Технологическое оборудование типовое, выполнено из материалов, допущенных к контакту с пищевой продукцией, размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Производственные процессы организованы в соответствии действующих технических регламентов, касающихся безопасности пищевой продукции, санитарных правил и норм, согласно технической документации. Поставка пищевых продуктов осуществляется специализированным автотранспортом МКП «ГКШП» и поставщиков.

Столовая – доготовочная укомплектована кадровым составом работников, прошедших специализацию, гигиеническое обучение. Предусмотрены бытовые помещения для персонала, условия для соблюдения личной гигиены.

Контроль безопасности и качества выполняемых процессов обеспечен на всех этапах технологического процесса.

Проводится мониторинг, предупредительные профилактические и противоэпидемические мероприятия. Допуск на предприятие посторонних лиц ограничен.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Цель и основные задачи

МКП «Городской комбинат школьного питания» разработана система управления качеством и безопасностью при производстве (изготовлении) продукции общественного питания, основанная на принципах ХАССП (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point, пер. с англ.: Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки).

Совмещение подходов при разработке системы управления безопасностью и качеством обеспечивает эффективность контроля на основе идентификации рисков, мониторинга контролируемых параметров, документирования процедур. Обеспечивает прозрачность процесса управления, гарантирует соблюдение параметров безопасности продукции.

Целью является обеспечение безопасности объектов производственного контроля, прежде всего, изготавливаемой продукции общественного питания, для детей и подростков, среды обитания, путем соблюдения требований безопасности продукции, санитарных правил и стандартов безопасности труда на основе принципов ХАССП.

В основе каждого процесса лежит:

1. идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством пищевой продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (приемка, хранение, переработка, реализация) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для контроля;

2. выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления. Рассматриваемые процедуры (технологические операции) производства пищевой продукции охватывают транспортирование, поставку-приемку продовольственного сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, реализацию;

3. установление и соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4. разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга; разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

6. документирование всех процедур системы, форм, способов регистрации данных, обеспечение сохранности документации, относящейся к системе ХАССП.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Раздел 2. Законодательная и нормативная база производства пищевой продукции для питания детей

Настоящая программа направлена на обеспечение безопасного качественного питания, в том числе обеспечение питания детей и подростков. В основу реализации легли положения законодательных и нормативных актов, содержащих требования к разработке, внедрению и поддержанию Системы управления безопасностью и качеством пищевой продукции, в том числе:

- Рекомендуемый международный кодекс практической деятельности – общие принципы пищевой гигиены, САС/RCP 1-1969, 3 ИЗД. (1997), ИСПР. (1999, 2003);
- Регламент ЕС N 852/2004 европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02 января 2000г. № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
- О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе (с изменениями на 8 сентября 2020 года), утв. Решением Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010 года N 299;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевые продукты в части её маркировки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 63;

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882;

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 15 от 22 мая 2020 г.,

- Санпин 2.1.3684-21 "санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

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

- Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011 №302-н;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление от 27 октября 2020 года N 32);

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (Постановление от 14 ноября 2001 года N 36);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление от 22 мая 2003 года N 98);

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



- СП 3.1.7.2836-11 «Профилактика сальмонеллеза», (Постановление от 21 января 2011 года N 10);
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (Постановление от 26 апреля 2010 года N 37);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Постановление от 13 июля 2001 года N 18);
- Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- Руководства Р.3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.03.2004.
- МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» (утв. Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 19.05.00.);
- Законодательство о техническом регулировании Российской Федерации:
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции» (Дата введения 2012-07-01);
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание» (Дата введения 2016-03-01);
- Приказ «Об использовании некачественной продукции животного происхождения и порядке ее использования или уничтожения» (от 31 августа 1998 года N 157);
- Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (с Изменениями, утв. Минсельхоз СССР 27 декабря 1983).



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

Раздел 3. Определения

Система менеджмента качества - система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству.

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов - систематизированные и скоординированные действия и методы, с помощью которых организация оптимально управляет своими рисками и связанными с ними потенциальными угрозами и воздействиями.

Жизненный цикл продукции - последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная с первичного производства и заканчивая употреблением в пищу.

Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции - официально заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

Программа обязательных предварительных мероприятий - документально оформленные основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

План ХАССП (рабочие листы ХАССП) - документально оформленная информация для каждой идентифицированной критической контрольной точки, включающая:

- опасности, которые угрожают безопасности пищевой продукции и которыми надо управлять в критической контрольной точке;
- мероприятия по управлению;
- критические пределы;

процедуры мониторинга;

- коррекцию и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены критические пределы;

распределение ответственности и полномочий;

ведение записей при мониторинге.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Процесс - совокупность взаимосвязанных взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы. Входы в процесс обычно являются выходами других процессов.

Процедура* - установленный способ осуществления деятельности или процесса.

Валидация - получение свидетельства о безопасности пищевой продукции, подтверждающего, что действия или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции согласно плану ХАССП и производственной программе обязательных предварительных мероприятий, способны быть результативны.

Верификация - подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления данных, подтверждающих наличие или истинность чего-либо.

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

Оценочный лист - заранее составленный систематизированный перечень процедур и предметов проверки, позволяющий оценить степень соответствия объекта установленным требованиям.

Технические документы - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.).

Обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.

Процедуры могут быть документированными или не документированными. Если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура».

Значительное несоответствие - несоответствие процедуры, которое с большей вероятностью может повлечь выпуск опасной продукции.

Малозначительное несоответствие - отдельное несистематическое упущение, ошибки, недочет в выполнении требований процедуры или в документации, которые не влекут выпуск опасной продукции, но приводят к снижению результативности функционирования процедуры.

Загрязнение (contamination) (применительно к безопасности пищевой продукции): Введение или попадание загрязнителя в пищевую продукцию или пищевую среду.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Загрязнитель (contaminant) (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое биологическое средство или химическое вещество, примеси или иные включения, непреднамеренно добавляемые в пищевую продукцию, которые могут поставить под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

Предприятие (establishment) (применительно к безопасности пищевой продукции): Любое сооружение или любая зона, где осуществляется обработка пищевой продукции, и его/ее окружение, находящиеся под единым управлением.

Меню Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

Комбинат общественного питания (комбинат питания): Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Продукция общественного питания

Кулинарная продукция: Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них.

Примечание - К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

Хлебобулочное изделие: Изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



нолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Изготовление продукции общественного питания

Технология изготовления продукции общественного питания: Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

Технологический процесс: Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

Технологическая операция: Отдельная часть технологического процесса.

Технологическое оборудование: Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

Технические условия; ТУ: Технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

Технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК: Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 11



блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

Органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Примечание - При органолептической оценке проводят проверку соответствия продукции общественного питания установленным органолептическим показателям качества.

Внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции, которые воспринимаются механическими, тактильными и, там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.

Консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

Запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

Вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Маркировка: Информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, листовкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 12



Раздел 4. Устранение и (или) снижение факторов риска при выполнении процедур

Система качества включает

- личное участие и ответственность руководителя в работах по обеспечению качества продукции;
- наличие Плана мероприятий в области качества;
- четкое распределение обязанностей и полномочий на каждый вид работ, по выполнению Плана;
- определение затрат по обеспечению качества продукции;
- обеспечение безопасности продукции, работ, услуг для потребителя и окружающей среды;
- Стимулирование развития работ по улучшению качества;
- систематическое совершенствование методов и средств обеспечения и контроля качества.



Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».

Раздел 5. Состав программы производственного контроля

1 Требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде

Приложение А. Набор оборудования производственных, складских помещений;

Приложение Б. План-схема пищеблока.

1.1 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

1.2 Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СП" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п. •
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СП", "СО", "ВМ", "ВР", "Вк" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь".
- кухонная посуда с маркировкой: блюдо", блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СП", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

1.3 Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключющее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также раковину и распростран в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



же системой водоотведения.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

1.4 Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
 - мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

1.5 Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание на решетчатых полках, стеллажах; - прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

2 Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество. Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



щих их качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов обеспечены приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, ло-

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



патки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

3 Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания

В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется доработка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2⁰ С до

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП».



плюс 4⁰ С.

Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85⁰ С, для изделий из фарша - не ниже 90⁰ С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85⁰ С.

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих растворов до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3⁰/0 растворе уксусной кислоты или 10⁰/0 растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными

Настоящий документ является интеллектуальной собственностью МКП «ГКШП». Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания, использован без разрешения МКП «ГКШП». 20

