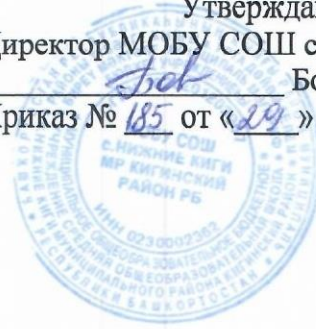


Утверждаю  
Директор МОБУ СОШ с. Нижние Киги:  
*Богданова Н.Р.*  
Приказ № 185 от «29» 08 2025 г



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**МОБУ СОШ с. Нижние Киги МР Кигинский район РБ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**(ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,  
ПОЛНОЦЕННОЕ И СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ)**

## **1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 №14, ст.1650; 2020, №29 ст.4504), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МОБУ СОШ с. Нижние Киги (далее – Организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). В соответствии с действующим законодательством ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Организации. Руководитель организации определяет и документирует политику производственного контроля и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Руководитель определяет область применения производственного контроля. Руководитель Организации приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы производственного контроля на всех этапах цикла. Руководство и работники Организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## **2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
- 2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- 2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного

- 2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.
- 2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- 2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
- 2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений.
- 2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- 2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

### **3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

- 3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае неисправности оборудования, на него устанавливается табличка «НЕ исправно». Обеспечивается устранение неисправности специалистом и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация его эксплуатация. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 3.3. Технологическое оборудование, инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:
- 3.3.1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.
- 3.3.2. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов,

разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других).

3.3.3. Для раздельного - хранения, обработки, сырых и готовых продуктов маркируют:

- 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, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВР" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

- Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой - "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВР", «ВК», «Г».

- Кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», молоко, «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «масло», «гарнир», «яйцо чистое» и т.п.

3.3.4. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

3.3.5. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

3.3.6. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

3.3.7. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

3.3.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно Организация проводит поверку вентиляционного оборудования, технологического, холодильного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляются Акты поверки, хранящиеся в Организации в папке акты проверки.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

3.8. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации до воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.13. Используемая для детей столовая посуда изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Чистую столовую посуду хранят на решетках.

3.15. Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования очищают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

#### **4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки и копии от основной фасовки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

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.

4.2. 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, который хранится в течение года.

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

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.7. Молоко, поступающее образовательные организации вперед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования включено не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в

соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще протирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

I – мытье в воде с добавлением 1 - 2% теплом растворе (40-45°С) кальцинированной соды;

II – замачивание в воде с температурой 40-45° С в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

4.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +70...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

4.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4  $\pm$  2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.16.8. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4  $\pm$  2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4  $\pm$  2 °С.

4.17. Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.18. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.19. Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

4.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

4.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

- изготовление на пищеблоке образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.24. В образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим- питьевые фонтанчики.

( для дошкольных организаций — допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов).

## **5.Порядок организации и проведения производственного контроля**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

- Опасные факторы, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

### **Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

### **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1 Приемка продуктов питания и продовольственного сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным руководителем Организации Основным (организованным) двух - недельным меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2ч. До 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры – варятся при температуре свыше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин до 1ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Организации не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение 48ч.

## **6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

6.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Организации, что фиксируется в соответствующих бракеражных Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

## **7. Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

7.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

7.3. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

7.4. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

## **8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

1. Лабораторный контроль.
2. Органолептическая оценка.

## **9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения:

- уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – ежедневно;
- дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости, но не реже одного года .

## **10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

10.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

10.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

10.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

10.4. Обслуживание Организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **11. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

11.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

11.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

11.3. Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

11.4. Номенклатура, объем, и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

11.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

11.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других

11.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель образовательной организации и лицо, назначенное по приказу.

## **12. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.**

Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **13. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

## **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

## **14. Выполнение принципов ХАССП**

Руководитель Организации несет ответственность за:

- организацию горячего питания в Организации;
- качество выпускаемой пищевой продукции;
- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиену персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.1. Руководитель и сотрудники Организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **15. Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

15.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в Организации).

15.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции.
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
4. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
5. Журнал учета температуры в холодильниках
6. Гигиенический журнал (сотрудники).

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА,  
ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ  
И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

| п/п        | Объект производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                                 | Мониторинг                                                                                                                         | Периодичность                                                              | Ответственные               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|            | Визуальный контроль специально — уполномоченные должностными лицами (работниками) за выполнение санитарно — противозидемиологических (профилактически) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                                                             | Ежедневно                                                                  | Согласно приказу № от _____ |
| <b>I</b>   | <b>Процессы производства</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                    |                                                                            |                             |
| <b>1.1</b> | Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции: входной контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов                                                                                                                                                         | Ст.13 ТР ТС 021/2011<br>Гл. IV № 29-ФЗ<br>Журнал контроля входного сырья                                                           | При поступлении —<br>каждая партия<br><br>Каждая партия                    | Согласно приказу № от _____ |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Протокол лабораторных исследований                                                                                                 | 2-3 раза в год                                                             |                             |
| <b>1.2</b> | Хранение сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции<br><br>Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности                                                                                                                                                       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>СанПиН 1.2.3685-21<br><br>Ст.13 ТР ТС 021/2011<br>Журнал температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно в начале рабочего дня<br><br>Ежедневно<br>Ежедневно<br>Ежедневно | Согласно приказу № от _____ |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                          |                              |                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| 1.3 | Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарная обработка яиц;</li> <li>- мойка, чистка, нарезка, отваривание овощей;</li> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- подготовка продуктов питания к тепловой обработке</li> </ul>                                                                   | Технологические карты. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Ст.11 ТР ТС 021/2011      | Ежедневно                    | Согласно приказу № от                 |
| 1.4 | Тепловая обработка                                                                                                                                                                                                                                              | - порядок термической обработки                                                                                                                                                                                                                                                                           | Технологические карты (ТК) и технико-технологические карты (ТТК)         | Ежедневно                    | Согласно приказу № от                 |
| II  | Санитарно – техническое состояние                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                          |                              |                                       |
| 2.1 | Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования <ul style="list-style-type: none"> <li>- вентиляция;</li> <li>- водоснабжение;</li> <li>- водоотведение;</li> <li>- освещение;</li> <li>- оборудование (холодильное, технологическое)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования</li> <li>- оценка эффективности работы инженерных систем и оборудования и их обслуживание</li> </ul>                                                                                               | СанПиН 1.2.3685-21<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011 | Ежедневно                    | Согласно приказу № от<br>Договор № от |
| 2.2 | Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории г/п/унами и членистонагами                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка, осмотр</li> <li>- дератизация, акарицидная обработка.</li> </ul>                                                                                                                                                                              | ТР ТС 021/2011                                                           | Ежедневно<br>1 раз в квартал | Договор № от                          |
| III | Санитарно – эпидемиологический режим                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                          |                              |                                       |
| 3.1 | Качество используемой воды                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторные исследования воды при использовании централизованного или скважины артезианской водоснабжения на показатели:</li> <li>- микробиологические;</li> <li>- санитарно- химические;</li> <li>- физико- химические;</li> <li>- радиологические.</li> </ul> | ТР ТС 021/2011<br>Протоколы лабораторных исследований                    | не реже 1 раз в год          | Договор № от                          |
| 3.2 | Качество моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                                                                                                                                       | - визуальная оценка применяемых моющих средств и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в образовательных организациях                                                                                                                                                                       | ТР ТС 021/2011                                                           | перед использованием         | -                                     |

| 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 | 2 раза в год       |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                               | Рацион питания                                                                                                                              | 1                                    | 1 раз в год        |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                                                              | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                                                            | 5 - 10 смывов                        | 1 раз в год        |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | 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)                                      | 5 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) | 1 пробы                              | 1 раз в год        |

## 16. Характеристика условий размещения объекта питания

|                                                    |                                                                                             |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Название объекта                                   | Пищеблок                                                                                    |
| Адрес                                              | 452510, РБ. Кигинский район, с. Нижние Киги, ул. Ленина, д.1                                |
| Ф.И.О. руководитель                                | Богданова Н.Р.                                                                              |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № 185 от 29.08.2025г                                                                 |
| Размещение объекта                                 | Пищеблок размещена в здании                                                                 |
| Холодное водоснабжение                             | Собственная скважина                                                                        |
| Горячее водоснабжение                              | Установлен(ы) 7 шт. водонагревателя                                                         |
| Вентиляция                                         | Естественная                                                                                |
| Освещение                                          | Комбинированное                                                                             |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 54 мест, продуктовый склад, овощной, мясо - рыбный цех, моечные. |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)                                       |

**Список  
работников пищеблока МОБУ СОШ с. Нижние Киги**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Ф.И.О.</b>                       | <b>Дата<br/>рождения</b> | <b>Должность</b>     | <b>Стаж<br/>работы</b> | <b>Дата<br/>последнего<br/>медосмотра</b> | <b>Дата<br/>последнего<br/>гигиенического<br/>обучения</b> |
|------------------|-------------------------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1.               | Гайфуллина<br>Светлана<br>Рамзиевна | 03.12.1977               | шеф-повар            | 13                     | 26.05.2025                                | 16.05.2025                                                 |
| 2                | Садыкова<br>Юлия<br>Салаватовна     | 10.06.1973               | повар                | 31                     | 21.05.2025                                | 10.06.2025                                                 |
| 3                | Сайфуллина<br>Эльза<br>Ильдусовна   | 09.12.1970               | кухонный<br>работник | 3                      | 26.05.2025                                | 16.05.2025                                                 |

**Перечень нормативов и нормативно-правовых актов, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 №14, ст.1650; 2020, №29 ст.4504.
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. (ТТК).

**Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

[illegible]

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

[illegible]

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>готового<br>блюда | Результаты<br>органолептической оценки<br>качества готовых блюд | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи членов<br>бракеражной<br>комиссии | Результаты<br>взвешивания<br>порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|
|                                     |                              |                                   |                                                                 |                                                                   |                                           |                                              |            |

## Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |  |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|--|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |  |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 |  | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |  |    |

## Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| N п/п | Наименование складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |   |   |
|-------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|       |                                      | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|       |                                      |                                                                     |   |   |   |   |   |
|       |                                      |                                                                     |   |   |   |   |   |

## Гигиенический журнал (сотрудники)

| N п/п | Дата | Ф. И. О. работника<br>(последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись сотрудника<br>об отсутствии<br>признаков<br>инфекционных<br>заболеваний у<br>сотрудника и членов<br>семьи | Подпись сотрудника об<br>отсутствии заболеваний<br>верхних дыхательных<br>путей и гнойничковых<br>заболеваний кожи рук и<br>открытых поверхностей<br>тела | Результат<br>осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)<br>(допущен /<br>отстранен) | Подпись<br>медицинского<br>работника<br>(ответственного<br>лица) |
|-------|------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|       |      |                                                  |           |                                                                                                                   |                                                                                                                                                           |                                                                                                           |                                                                  |

