

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП
Акционерного общества "Комбинат питания"**

Сызрань 2022

Краткие сведения об Организации

Наименование Акционерное общество «Комбинат питания» ИНН 6325071823
ОГРН: 176313112249

Тип объекта: предприятие общественного питания.

Виды деятельности: Услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

Юридический адрес: 446013, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, пер. Опорный, д. 16.

Фактические адреса: 446013, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, пер. Опорный, д. 16.

Место оказания услуг: помещения столовых по адресам:

№ п/п	Наименование Заказчика	Адрес
1	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей имени Героя Советского Союза П.И. Викулова городского округа Сызрань Самарской области	446001, Самарская область, г. Сызрань, ул. Степана Разина, д.1;
2	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области гимназия города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446026, Самарская область, г. Сызрань, ул. Кирова, 92.
3	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №2 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446009, Самарская область, г. Сызрань, ул. Астраханская, д. 31
4	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №3 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446020, Самарская область, г.Сызрань, пр.Гагарина, 13
5	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени Героя Советского Союза Д.П. Левина городского округа Сызрань Самарской области	446028, Самарская обл., г. Сызрань, пр. 50 лет Октября 20
6	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5 имени Героя Советского Союза В.Ф. Кравченко городского округа Сызрань Самарской области	446020, Самарская область, г.Сызрань, ул.Новостроящаяся, 18а
7	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №6 имени Героя Советского Союза Банцкекина Василия Николаевича городского округа Сызрань Самарской области	446005, Самарская область, г Сызрань, ул.Интернациональная, 141-А
8	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №7 имени кавалера ордена Славы М.А.Николаева города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446026, Самарская область, г. Сызрань, ул.Победы, 68
9	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №9 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446013, Самарская область, г. Сызрань, ул.Урицкого, д. 95
10	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №10 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446031, Самарская обл., г. Сызрань, пр. 50 лет Октября 42а
11	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №11 имени Героя Советского Союза А.Г. Кудрявцева городского округа Сызрань Самарской области	446005, Самарская обл., г. Сызрань, ул. Образцовская, 27
12	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №12 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446023 Самарская область, г.Сызрань, ул.Декабристов,436
13	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 14 "Центр образования" имени кавалера ордена Ленина Н.Ф. Шутова городского округа Сызрань Самарской области	446001, Самарская область, г.Сызрань, ул. Советская, д. 79

14	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №16 имени Героя Советского Союза Герасимова Вадима Анатольевича городского округа Сызрань Самарской области	446002, Самарская область, г.Сызрань, ул.Краснознаменная, д.23
15	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №17 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446031, Самарская область, г.Сызрань, пр.Гагарина, 75
16	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №18 имени Кавалера Ордена Красной Звезды С.И.Прокопьева городского округа Сызрань Самарской области	446008, Самарская область, г.Сызрань, ул. Красина, д.3
17	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №19 им. Героя России Алексея Кириллина города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446010, Самарская область, г.Сызрань, ул. Гоголя, д.30
18	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №21 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446029, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, ул. Циолковского, д. 5
19	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №22 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446021, Самарская область, г.Сызрань, ул.Красноуральская, д.20
20	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №23 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446031, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, ул. Звездная, д. 8
21	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №26 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446011, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, ул. Заборовская, д. 20
22	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №27 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446012, Самарская область, г. Сызрань, ул.Гаражная, 3
23	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №28 имени Кавалера Ордена Красной Звезды С.Ф. Уразлина городского округа Сызрань Самарской области	446015, РФ, Самарская обл., г. Сызрань, ул. Коммунистическая, д. 21а
24	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446010, Самарская область, г.Сызрань, ул.Школьная, д.6
25	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №30 имени кавалера ордена Красной Звезды Ю.В.Гаврилова городского округа Сызрань Самарской области	446026, Самарская область, г.Сызрань, ул.Челюскинцев, 25
26	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №32 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446014, Самарская область, г.Сызрань, ул.Нефтебазная, д.13
27	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №33 имени кавалера ордена "За личное мужество" С.А. Вотрина городского округа Сызрань Самарской области	446031, Самарская область, г.Сызрань, ул.Звездная, 48
28	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №34 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской обл.	446013, Самарская область, г.сызрань, ул.Урицкого, д.6
29	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №38 имени кавалера ордена Отечественной войны А.С. Бетева города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446024, РФ, Самарская обл, г. Сызрань, ул. 1-я Гончарная, д. 17а
30	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №39 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области	446009, Самарская область, г.Сызрань, ул.Лазо, д.17
31	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 2 городского округа Октябрьск Самарской области	445245, Самарская область., г. Октябрьск, ул. Ленинградская, д. 87
32	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 "Центр образования" городского округа Октябрьск Самарской области	445241, Самарская обл., г. Октябрьск, ул. Центральная, д. 14

33	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза А.Д.Вологина городского округа Октябрьск Самарской области	445247, Самарская область, г. Октябрьск, ул. Вологина, д. 5
34	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №8 имени Героя Социалистического труда Б.П.Бещева городского округа Октябрьск Самарской области	445240, Самарская обл., г. Октябрьск, ул. Гая, д. 39
35	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 9 "Центр образования" городского округа Октябрьск Самарской области	445240, Самарская область, г.Октябрьск, пер.Железнодорожный, 11-А
36	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 11 им. Героя Сосетского Союза Аипова Махмута Ильячевича городского округа Октябрьск Самарской области	445246, Самарская обл., г. Октябрьск, ул. 3-го Октября, д. 17
37	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера ордена Славы А.И. Дырина п.г.т. Балашейка муниципального района Сызранский Самарской области	446060 Самарская обл., Сызранский район, п.г.т. Балашейка , ул. Куйбышева д,42
38	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Центр образования» имени Героя Советского Союза В.Н.Федотова пос. Варламово муниципального района Сызранский Самарской области	446073, Самарская область, м.р. Сызранский, пос. Варламово, ул. Советская, д.12
39	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с.Жемковка муниципального района Сызранский Самарской области	446001 Самарская обл. Сызранский р-н с. Жемкова ул. Победы д.30
40	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Заборовка муниципального района Сызранский Самарской области	446070, Самарская область, Сызранский район, с. Заборовка, ул. Кооперативная д.2а
41	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа пос.Кошелевка муниципального района Сызранский Самарской области	446078, Самарская область, муниципальный район Сызранский , пос. Кошелевка, ул. Чехова, д.1
42	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа п.г.т. Междуреченск муниципального района Сызранский Самарской области	445250, Самарская область, муниципальный район Сызранский, п.г.т. Междуреченск, ул. Приморская, д. 6
43	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Новая Рачейка муниципального района Сызранский Самарской области	446081, Самарская область, муниципальный район Сызранский, с. Новая Рачейка, ул. Панина, д2
44	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа пос.Сборный муниципального района Сызранский Самарской области	446087, Самарская обл., м.р. Сызранский , Сборный п, ул. Школьная 1
45	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Старая Рачейка имени Героя Советского Союза С.Т. Теплова муниципального района Сызранский Самарской области	446050, Самарская область, муниципальный район Сызранский, с. Старая Рачейка, ул. Щеглова д.1А
46	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Троицкое муниципального района Сызранский Самарской области	446076, Самарская обл, муниципальный район Сызранский, с. Троицкое, ул. Братьев Краснеевых,18
47	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Усинское муниципального района Сызранский Самарской области	446077 Самарская обл, муниципального района Сызранский, с. Усинское, ул. Карла Маркса, д,32
48	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Центр образования» с.Шигоны муниципального района Шигонский Самарской области	446720, Самарская область, Шигонский район, с. Шигоны, ул. Советская, дом 146

49	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа им.И.Н. Ульянова "Центр образования" с.Усолье муниципального района Шигонский Самарской области	446700, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с.Усолье, ул.Ленина, д.56а
50	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос.Волжский Утес муниципального района Шигонский Самарской области	446740, Самарская область, муниципальный район Шигонский, пос.Волжский Утес, ул.Безыманная, д.84
51	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза В. Г. Колесникова с.Новодевичье муниципального района Шигонский Самарской области	446723, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с.Новодевичье, ул.Колхозная д. 76
52	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области общеобразовательная школа пос.Пионерский муниципального района Шигонский Самарской области (л/сч 714.63.004.0)	446729, Самарская область, муниципальный район Шигонский, пос.Пионерский, ул.Советская, д.27
53	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Байдеряково муниципального района Шигонский Самарской области	446728, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с. Байдеряково, ул. Центральная, д.121
54	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Береговой муниципального района Шигонский Самарской области	446700, Самарская область, муниципальный район Шигонский, пос. Береговой, ул. Школьная, д.1
55	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Малячкино муниципального района Шигонский Самарской области	446727, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с. Малячкино, ул. Школьная, д.1
56	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с.Муранка муниципального района Шигонский Самарской области	446730, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с. Муранка, ул. Победы, д.3д
57	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Кузькино муниципального района Шигонский Самарской области	446731, Самарская область, муниципальный район Шигонский, с. Кузькино, ул. Советская, д.59

Количество работающих: 201 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 201.

Водоснабжение: централизованное.

Система канализации: централизованная.

Раздел I. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарно-эпидемиологических правил и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовых Акционерного общества "Комбинат питания" (Далее - Организация) с применением принципов ХАССП (Анализ опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".

Требования настоящей программы распространяются на технологические процессы, помещения, оборудование, продукцию, сырье и персонал.

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

Принцип 1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;

Принцип 2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

Принцип 3. в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

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

Принцип 5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

Принцип 6. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

Принцип 7. документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

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

Определения используемые в программе

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

Система ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность: потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор: вид опасности с конкретными признаками.

Риск: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск: риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск: риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность: отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие: действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие: действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению: использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению: использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг: проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга: совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит): систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка: проверка, проводимая персоналом Организации, в которой осуществляется проверка.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает:

2.1 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 деятельностью

Приложение №1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

2.2 Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

2.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

2.4 Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.5 Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

2.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.8 Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

2.9 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;

2.10 Требования к приему и хранению сырья

2.11 требования к транспортировке;

2.12 Требования к помещениям, оборудованию столовых;

2.13 Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов;

2.14 Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.15 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;

2.16 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.17 Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.18 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.15 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.19 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 и ее реализации;

2.20 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

3. Требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде

3.1 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются 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.

Приложение 2. Планы используемых производственных помещений

Приложение 3. Набор оборудования столовых (рекомендуемое)

3.2 В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.3 Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

3.4 Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.5 Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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

3.7 Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной Организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

(Критическая контрольная точка -ККТ№1).

3.8 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. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

3.9 Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

(Критическая контрольная точка - ККТ№5).

3.10 Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

3.11 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.

3.12 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.13 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для детей.

3.14 Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.15 Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.16 Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.17 Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.18 В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

3.19 Ежегодно в столовых проводится поверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной Организации. Осуществляется замена фильтров.

Приложение №4 Журнал учета обслуживания вентиляции и замены фильтров

3.20 Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений Столовых должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.21 Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

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

3.23 Производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

3.24 Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.25 При отсутствии горячей или холодной воды в Организации приостанавливает свою работу.

(Критическая контрольная точка -ККТ№1).

3.26 Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.27 Зал оборудуется раковиной для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

3.28 Туалеты, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук. Вход в туалет в рабочей одежде запрещен.

(Критическая контрольная точка -ККТ№10).

3.29 Поверку и калибровку измерительного оборудования необходимо осуществлять по мере необходимости. Обычно график калибровки составляют на основе рекомендаций. Оборудование для калибровки включает в себя различные виды термометров или термопар, измерители кислотности и датчики относительной влажности.

Приложение №5 График калибровки приборов

3.30 Использование ртутных термометров в организации не допускается.

4. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

4.1 Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

4.2 Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

(Критическая контрольная точка ККТ№2).

5. Требования к транспортировке сырья и пищевых продуктов

5.1 Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

5.2 Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.3 Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции. **(Критическая контрольная точка).**

5.4 Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться **еженедельной очистке, мойке, дезинфекции,** чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

Приложение №6 График санитарной обработки автомобилей

5.5 Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

5.6 Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

5.7 Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

5.8 Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается.

Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

5.9 Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.10 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6. Требования к условиям хранения пищевых продуктов

6.1 Поступающие в Организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

6.2 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

(Критическая контрольная точка ККТ№3).

6.3 Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение №7 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

6.6 В журнале бракеража поступающего сырья и пищевой продукции указываются сведения о количестве поступающей продукции, сведения о документе, подтверждающем качество, сведения о содержании в продукте ГМО, аллергенов, конечный срок реализации.

6.7 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

- Непотрошенная птица.

- Мясо диких животных.

- Яйца и мясо водоплавающих птиц.

- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

• Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

• Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

• Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

• Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

• Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

• Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

• Простокваша - "самоквас".

• Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

• Квас.

• Соки концентрированные диффузионные.

• Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

• Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

• Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

• Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

• Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

• Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

• Острые соусы, кетчупы, майонез.

• Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

• Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

• Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

• Ядро абрикосовой косточки, арахис.

• Газированные напитки; газированная вода питьевая.

• Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

• Жевательная резинка.

• Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

• Карамель, в том числе леденцовая.

• Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

• Окрошки и холодные супы.

• Яичница-глазунья.

• Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

• Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

• Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

• Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

6.8 Журналы бракеража поступающих пищевых продуктов, поступающих в Организации, хранятся в течение года.

6.9 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 Таможенного союза, без товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

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

6.11 Контроль соблюдения температурного режима осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима, который хранится в течение года **(Критическая контрольная точка ККТ№4).**

Приложение №8 Журнал учета температурного режима и влажности в холодильном оборудовании

Приложение №9 Журнал контроля температуры и влажности воздуха в помещениях

6.12 Места хранения мясных, рыбных и молочных продуктов должны быть разграничены.

6.13 Все помещения оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.14 Продукты следует хранить в таре, при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару, на тару наносится маркировка (маркировочный ярлык) с датой и временем перефасовки (перетаривания).

6.15 Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

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

6.17 Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах (допускается хранение на отдельных полках, стеллажах).

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

6.19 Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

6.20 Холодильные камеры для хранения продуктов оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

6.21 Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

6.22 Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

6.23 Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

6.24 Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

6.25 Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

6.26 Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

6.27 Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

6.28 Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

6.29 Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

6.30 Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта **(Критическая контрольная точка ККТ№4).**

7. Требования к обработке сырья и производству продукции

7.1 Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

7.2 При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

7.3 При приготовлении блюд и кулинарных изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов

(Критическая контрольная точка ККТ№5).

Приложение №10 Блок-схема поточность технологических процессов в Столовой

7.4 Приготовление блюд осуществляется персоналом Организации, имеющим гигиеническую подготовку.

7.5 Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Приложение №11 Пример технико-технологической карты

7.6 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7.7 Запрещается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, приготовленной в более ранние сроки того же дня.

7.8 Обработка сырья и готовой продукции осуществляется на разных столах в соответствии с маркировкой. Технологическая обработка сырых и готовых продуктов производится на разделочных досках в строгом соответствии с их маркировкой. **(Критическая контрольная точка ККТ№5).**

7.9 В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

7.10 Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

7.11 При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

7.12 При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

7.13 Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", по каждому приему пищи. **(Критическая контрольная точка ККТ№7).**

7.14 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.15 Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.16 Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.17 Меню утверждается Директором АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным и согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Приложение №12.1 Циклическое меню с 01.09.2021г. — 1-4 классы

Приложение №12.2 Циклическое меню с 01.09.2021г.

7.18 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

7.19 Ежедневного меню – раскладки (завтрак в первую смену, обед во вторую смену) составляется на основе примерного 10-ти дневного меню.

7.20 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

7.21 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. **(Критическая контрольная точка ККТ№7).**

7.22 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.

Приложение № 13. Журнал витаминизации блюд

7.23 В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещается следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8. Требования к раздаче блюд, кулинарных изделий, реализации пищевых продуктов.

8.1 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журналах. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку. **(Критическая контрольная точка ККТ№6).**

Приложение №14.1 Журнал бракеража готовой продукции

Приложение №14.2 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

8.2 Горячие блюда (соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С.

8.3 Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.4 Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

8.5 Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

8.6 Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

8.7 Каждая партия регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, количества, даты и часа изготовления.

8.8 Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

8.9 Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8.10 Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям нормативной и технической документации, представляющие опасность для здоровья населения, изымаются из оборота. Решение об их уничтожении или возврате поставщику принимается бракеражной комиссией. Результат регистрируется в журнале. Пищевые продукты, срок годности которых истек, подлежат утилизации или возврату поставщику.

Приложение №15 Акт о списании товаров

9. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции и к процессам утилизации пищевой продукции

9.1. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений. **Критическая контрольная точка ККТ№9).**

9.2. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

- а) пищевые отходы;
- б) иные отходы (ТКО и другие).

9.3. Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

9.4. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

9.5. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

9.6. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений и с территории не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

9.7. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии.

9.8. Пищевая продукция, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

9.9. Уничтожение осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

9.10. В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, необходимо, письменно уведомить уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации

пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

9.11. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

9.12. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

Раздел II. Порядок организации и проведения производственного контроля

10. Перечень опасных факторов производстве пищевой продукции

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

10.2 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;

10.3 Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

10.4 **Физические опасности:**

- инородный материал.

- риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Приложение №16 Опасные факторы

11. Этапы производственного контроля в критических контрольных точках

Выделим следующие этапы производственного контроля:

- ✓ Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.
- ✓ Контроль за качеством воды
- ✓ Контроль наличия и правильность оформления товарно-сопроводительной документации на поступившее сырье, пищевые продукты, моющие средства, упаковочные материалы, инвентарь посуду, оборудование.
- ✓ Контроль за условиями хранения поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов. Контроль за сроками годности. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометр).
- ✓ Контроль за условиями перевозки (транспортирования) пищевой продукции
- ✓ Контроль за соблюдением технологического процесса действующей нормативной и технической документации.
- ✓ Контроль отпуская готовой продукции.
- ✓ Контроль за попаданием в продукцию металлических или других посторонних предметов
- ✓ Контроль за аллергенами
- ✓ Контроль за удалением отходов
- ✓ Контроль за работой персонала

11.1 Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.

Контроль за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции. Контроль за проведение планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №17 Журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования

Приложение №18 Журнал замечаний по работе оборудования

11.2 Контроль за качеством воды

Проводиться лабораторный контроль качества воды.

Приложение №34 Лабораторно - инструментальные исследования

11.3 Контроль наличия и правильность оформления товарно-сопроводительной документации на поступившее сырье, пищевые продукты, моющие средства, упаковочные материалы, инвентарь посуду, оборудование.

Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. Контроль качества и наличия необходимой документации на моющие

средства, упаковочные материалы, инвентарь посуду, оборудование. К этому разделу разработаны следующие приложения:

Приложение №19 Процедура управления процессом закупок, требования к поставщикам

11.4 Контроль за условиями перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Контроль за условиями перевозки, контроль температурного режима, товарного соседства, периодичностью и качеством санитарной обработки автомобиля.

Приложение №6 График санитарной обработки автомобиля

11.5 Контроль за условиями хранения поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов. Контроль за сроками годности. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром)

Хранение осуществляется в соответствии условиями хранения и сроком годности, установленные изготовителем. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; мясные; молочно-жировые. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, данные о параметрах температуры и влажности мест хранения, товарного соседства фиксируются в специальном журнале. Осуществляется контроль за сроками годности и сроками реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение №8 Журнал учета температурного режима и влажности в холодильном оборудовании

Приложение №9 Журнал контроля температуры и влажности воздуха в помещениях столовой

11.6 Контроль за соблюдением технологического процесса действующей нормативной и технической документации.

Осуществляется контроль за соблюдением технологического процесса действующей нормативной и технической документации. Контроль за режимами работы оборудования

Приложение №20 Лист мониторинга процессов и параметров рабочей окружающей среды (температуры, время)

11.7 Контроль отпуская готовой продукции

Проведения бракеража готовых изделий на соответствие действующей нормативной и технической документации

Приложение №14.1 Журнал бракеража готовой продукции столовой

11.8 Контроль за попаданием в продукцию металлических или других посторонних предметов

Контроль за исполнением комплекса мероприятий по предупреждению риска попадания посторонних предметов в продукцию (Критическая контрольная точка ККТ№7). Для выполнения данного требования, разработано следующие приложение:

Приложение №21 Процедура по предотвращению попадания посторонних предметов

11.9 Контроль за аллергенами

Обязательное внедрение программы управления аллергенами предусмотрено требованиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO 22000:2005) , ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 , схемы FSSC 22000. **(Критическая контрольная точка ККТ№8).** Для выполнения данного требования, разработано следующие приложение:

Приложение №22 Программа управления аллергенами

11.10 Контроль за удалением отходов

Осуществляется контроль за порядком сбора и удаления отходов, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №23 Журнал учета отходов

11.11 Контроль за работой персонала

Осуществляется контроль за работой персонала, за соблюдением правил личной гигиены. За соблюдением правил поточности, правилами использования помещений, использования и хранения спецодежды. Соблюдение запрета на нахождение в рабочей одежде вне производственных помещений (в туалете, комнате приема пищи, улице и прочее). Контроль за проведением медицинских осмотров и гигиенического обучения. **(Критическая контрольная точка ККТ№10).** Требования по гигиене применяются ко всему соответствующему персоналу, подрядчикам и посетителям.

12. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

12.1. Для каждой критической контрольной точки Комиссия ХАСПП устанавливает предельные значения параметров, в случае отклонения от которых необходимо проведение корректирующих действий.

Приложение №24 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

12.2. Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.

Отклонение от установленных в технической и нормативной документации параметров работы оборудования.

Предельные значения параметров:

Оборудование исправно, может работать в штатном режиме.

12.3. Приемка сырья и пищевых продуктов

Каждая партия пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов принимается на предприятие только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. При наличии обязательной маркировки или листка-вкладыша.

Предельные значения параметров:

Наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность, товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. Наличии обязательной маркировки или листка-вкладыша. Отсутствие признаков недоброкачества

12.4. *Условия перевозки (транспортирования) пищевой продукции.*

Предельные значения параметров

Условия хранения сырья и пищевой продукции при транспортировке должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Предельные значения параметров:

Параметры температуры и влажности не должны выходить за рамки, установленные изготовителями продукции

Транспортировка осуществляться с соблюдением "товарного соседства"

12.5. *Хранение поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов*

Условия хранения сырья и пищевой продукции должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Предельные значения параметров:

параметры температуры и влажности не должны выходить за рамки, установленные изготовителями продукции

отсутствие следов порчи продуктов

не допускается превышение норм складирования

сроки годности не должны выходить за рамки, установленные изготовителями продукции

на каждом товарном месте должен иметься маркировочный ярлык с указанием срока, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

Хранение осуществляться с соблюдением "товарного соседства".

12.6. *Обработка и переработка, термообработка при приготовлении пищевых продуктов*

Предельные значения параметров:

Оборудование должно быть исправным. Органолептические показатели должны соответствовать ТТК. Технология приготовления и режимы термообработки должны соответствовать ТТК. Результаты лабораторного контроля соответствуют действующим требованиям.

12.7. *Отпуска готовой продукции.*

Предельные значения параметров

Органолептические показатели должны соответствовать ТТК. Результаты лабораторного контроля соответствуют действующим требованиям.

12.8. *Контроль за попаданием в продукцию металлических или других посторонних предметов*

Предельные значения параметров

Отсутствие в продукции металлических или других посторонних предметов

12.9. *Контроль за аллергенами*

Отсутствие аллергенов в продукции, наличие в которой они не допустимы.

12.10. *Контроль за удалением отходов.*

Предельные значения параметров

Удаление отходов осуществляется в соответствии с порядком обращения с отходами, Соблюдения сроков накопления отходов и периодичности их вывоза.

12.11. *Контроль за работой персонала*

Персонал соблюдает правил личной гигиены. Соблюдает поточность, соблюдает правила использования помещений, Использует спецодежду. Своевременно пройден медицинский осмотр получен допуск к работе, своевременно проведена гигиеническая аттестация. Результаты медицинских осмотров работников перед началом работы отрицательны.

13. Порядок корректирующих действий в случае отклонения значений показателей в критических контрольных точках, от установленных предельных значений.

13.1 *Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.*

В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и его дальнейшая эксплуатация. В случае если дальнейшая эксплуатация вышедшего из строя оборудования не возможна, в следствии чего нарушается технология хранения и приготовления пищевой продукции, деятельность предприятия следует прекратить, до устранения неисправностей (последствий аварии).

Приложение № 25 Блок-схема корректирующих действий в случае возникновения неисправности оборудования

13.2 *Контроль наличия и правильность оформления товарно-сопроводительной документации на поступившее сырье, пищевые продукты, моющие средства, упаковочные материалы, инвентарь посуду, оборудование.*

Приложение №26 Блок-схема корректирующих действий при поступлении сырья, пищевых продуктов

13.3 *Контроль за условиями хранения поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов. Контроль за сроками годности. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром).*

Приложение №27 Блок-схема корректирующих действий при нарушениях хранения сырья и пищевой продукции

13.4 *Контроль за условиями перевозки (транспортирования) пищевой продукции.*

Приложение №28 Блок-схема корректирующих действий при нарушениях за условиями перевозки

13.5 *Контроль за соблюдением технологического процесса действующей нормативной и технической документации.*

Приложение №10 Блок-схема поточность технологических процессов в столовой

13.6 *Контроль отпуска готовой продукции.*

После проведения оценки качества готовой продукции, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, продукция к отпуску не допускается до устранения выявленных недостатков. Продукцию направляют на вторичную термообработку и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Пищевая продукция, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

При поступлении информации о несоответствии пищевой продукции выпущенной в обращение (купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя) требованиям технических регламентов Таможенного союза, подлежит изъятию из обращения самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Приложение №29 Блок-схема корректирующих действий в случае отклонения значений показателей при оценке качества готовой продукции, в том числе при несоответствии продукции поступившей в оборот.

Приложение №30 Журнал претензий

Приложение №31 Бланк реагирования

Приложение №32 Отчет о несоответствии

13.7 *Контроль за попаданием в продукцию металлических или других посторонних предметов*

Приложение №21 Процедура по предотвращению попадания посторонних предметов

13.8 *Контроль за аллергенами*

Приложение №22 Программа управления аллергенами

13.9 *Контроль за удалением отходов*

В случае нарушения требований к периодичности вывоза отходов - обеспечить их немедленный вывоз. При установлении фактов хранения отходов вне установленных мест, утилизировать данные отходы в соответствии с установленным порядком, и провести дезинфекцию в месте несанкционированного хранения.

13.10 *Контроль за работой персонала*

Приложение №33 Блок-схема корректирующих действий при нарушениях допущенных персоналом.

14 Периодичность проведения проверки лабораторного контроля.

14.1 Объектами лабораторного контроля являются: реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

14.2 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).

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

14.4 Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин.

Приложение №34 Лабораторно-инструментальные исследования

15. Порядок и периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

15.1 Для мойки столовой, чайной посуды, приборов многоразового используется посудомоечная машина. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

(Критическая контрольная точка ККТ№5).

15.2 В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Приложение №35 Журнал приготовления дезинфицирующих средств

Приложение №36 Список используемых дезинфицирующих средств (пример)

15.3 Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

15.4 В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

15.5 При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15.6 В Организации применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

15.7 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах (мойках) в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

15.8 Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах.

15.9 Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

15.10 Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

15.11 Над мойкой вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

15.12 Пищевые отходы 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 ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

15.13 В помещениях Столовой 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.

15.14 Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

15.15 Все помещения Столовых необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

15.16 Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

15.17 Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

Приложение №37 Журнал учета проведения генеральной уборки

15.18 Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

15.19 По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

15.20 В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

15.21 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

15.22 Организация должна быть обеспечена в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

16. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

16.1 С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в

производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

16.2 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.

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

16.4 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

16.5 Дезинсекционные мероприятия включают организацию и проведение:

- определения видовой принадлежности членистоногих; учета численности, определения заселенности членистоногими объектов и территории;
- истребительных мероприятий с использованием механических, химических и биологических методов;
- контроля эффективности истребительных мероприятий своими силами или силами исполнителей дезинсекционных работ или сторонних организаций. При отсутствии эффективности проверяют качество препарата, а дезинсекционные обработки повторяют, используя инсектициды из других групп химических веществ.

16.6 Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими организации, должна составлять **не менее 2 раз в месяц**.

16.7 Перед проведением дезинсекции, руководители организаций, в которых проводится дезинсекция, должны информировать сотрудников о дате, времени проведения и мерах предосторожности и провести подготовку помещений к истребительным мероприятиям.

16.8 Дезинсекция в помещениях проводится при закрытых форточках и окнах. После окончания работы помещения проветривают в соответствии с инструкцией по применению дезинсекционного средства.

16.9 Дезинсекционные приманки для синантропных членистоногих раскладывается в местах, недоступных для людей и домашних животных. Для раскладки приманок не допускается использовать пищевую посуду.

16.10 При проведении дезинсекции, пищевая продукция должна быть помещена в герметично закрывающуюся тару или иным способом герметично упакована. В случае попадания дезинсекционных средств на пищевую продукцию, эта продукция подлежит уничтожению.

16.11 Область и условия применения дезинсекционных средств определяются инструкцией по их применению.

16.12 После проведения дезинсекционных мероприятий на всех объектах проводится влажная уборка с применением моющих средств.

16.13 Дератизация включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

16.14 Дератизация на объектах предусматривает:

- обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий, их санитарно-гигиенического состояния;
- разработку тактики и методики проведения дератизации, определения объемов истребительных и профилактических дератизационных мероприятий;
- проведение дератизации;
- оценку результатов проводимых мероприятий.

16.15 В организации дератизация осуществляется по результатам **ежемесячной оценки**. При проведении обследования объекта или территории обработки осуществляются мероприятия по определению численности и локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.

16.16 В организации при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

- 1) не допускается наличие грызунов и насекомых;
- 2) мероприятия по дезинфекции осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по применению дезинфекционных средств, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность.

16.17 Результаты проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции заносятся в журнал.

Приложение №38 Журнал учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции

16.18 Обслуживание Организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими разрешение на право деятельности.

17. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

17.1 Ежедневно перед началом смены ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на гнойничковых заболеваниях кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра вносятся в журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

Приложение №39 Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

Приложение №40 Порядок проведения медицинских осмотров работников перед началом работы

17.2 Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

17.3 Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

18. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

18.1. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

Приложение №41 Список лиц, поступающих на работу, подлежащих предварительным осмотрам.

Приложение №42 Список работников, подлежащих периодическим осмотрам.

Приложение №43 Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

18.2. Все сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

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

19.1 Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

19.2 Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

19.3 Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

19.4 Неисправность сетей (отсутствие горячей или холодной воды);

19.5 Неисправность сетей канализации;

19.6 Выход из рабочего режима технологического оборудования

В случае возникновения аварийных ситуаций информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

19. Выполнение принципов ХАССП

20.1 Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин назначает группу ХАССП, которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

20.2 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

Приложение №44 приказ об обучении группы ХАССП

Приложение №45 программа обучения группы ХАССП

20.3 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

20.4 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве столовых.

20.5 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

20.6 Руководство организации обеспечивает:

- периодический пересмотр всей системы НАССР, в случаях: изменения в нормативной документации, изменения технологических процессов, а также в обязательном порядке с периодичностью раз в 5 лет;
- время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы;
- средства на первоначальное обучение членов группы;
- необходимую документацию;
- доступ к источникам информации;

- программное обеспечение работ;
- вычислительную и организационную технику.
- соблюдение производственных технологий (GMP), Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства пищевой продукции
- соответствие действующим требованиям помещений столовых (характеристика, планировка)
- оснащение столовых инвентарем и оборудованием
- контроль за продукцией (входной, в процессе, окончательный)
- ведение необходимой документации
- проведение уборки помещений и оборудования
- соблюдение персоналом правил личной гигиены
- практическое и теоретическое гигиеническое обучение персонала

21. Внутренние проверки

Внутренние проверки и анализ со стороны Руководства

21.1 Внутренние проверки ХАССП (внутренний аудит) должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

21.2 Программа проверки должна включать в себя:

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

21.3 Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин.

Приложение №46 Процедура внутренних проверок ХАССП

21.4 Анализ со стороны Руководства осуществляет Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин с периодичностью не менее 1 раза в год.

Приложение №47 Процедура анализа со стороны руководства

22. Анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.

22.1 С рассмотрения претензий со стороны потребителей продукции разработан порядок работы с поступившими жалобами и претензиями.

Приложение №50 Порядок работы с поступившими жалобами и претензиями

Приложение №30 Журнал претензий

Приложение №31 Бланк реагирования

Приложение №32 Отчет о несоответствии

24. Документация программы ХАССП

24.1 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 должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение №48);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №49);
- информацию о продукции;
- информацию о производстве
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП (внутренний аудит);
- перечень регистрационно-учетной документации.

24.2 Вся документация храниться в течении года. Сохранность документов обеспечивается Директором АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным. Записи о качестве, протоколы испытаний данные внутренних аудитов хранятся у Директора АО «Комбинат питания» А.Н. Воронина.

24.3 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников;
2. Журнал учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции;
3. Журнал витаминизации блюд;
4. Журнал учета проведения генеральной уборки ;
5. Журнал приготовления дез.средств;
6. Журнал претензий;
7. Журнал учета отходов;
8. Журнал замечаний по работе оборудования;
9. Журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования;
10. Журнал бракеража готовой продукции столовой;
11. Журнал «Контроль аллергенов»
12. Журнал учета обслуживания вентиляции и замены фильтров;
13. Журнал контроля температуры и влажности воздуха в помещениях столовой;
14. Журнал учета температурного режима и влажности в холодильном оборудовании;
15. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
16. Личные медицинские книжки каждого работника;
17. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
18. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).

«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;	от 02.01.2000 г. №29-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»	№ 184 -ФЗ
«Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;	Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880(ред. от 10.06.2014)	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
«ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию», Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016)	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС 040/2016
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
«ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции», Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
«Правила оказания услуг общественного питания»	Утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515
«ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195- ст)	31987-2012

«Услуги общественного питания. Общие требования»;	ГОСТ 31984-2012
---	-----------------

* Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин отслеживает изменения в законодательстве, нормативной и технической области, связанной с видом деятельности предприятия.

Набор оборудования столовых (рекомендуемое)

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2

	колода для разруба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1

	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

учета обслуживания

вентиляции и замены

фильтров

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



График калибровки приборов

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
--------------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
----------------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Журнал учета санитарной обработки автомобилей

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ поступающего сырья и пищевой продукции

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

учета температурного режима в холодильном оборудовании

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
--------------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
----------------	--------------------

Наименование холодильного оборудования		температура в °С																														
		Дни месяца																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															
	утро																															
	вечер																															

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

у

в помещениях

е

т

а

т

е

М

П

С

р

а

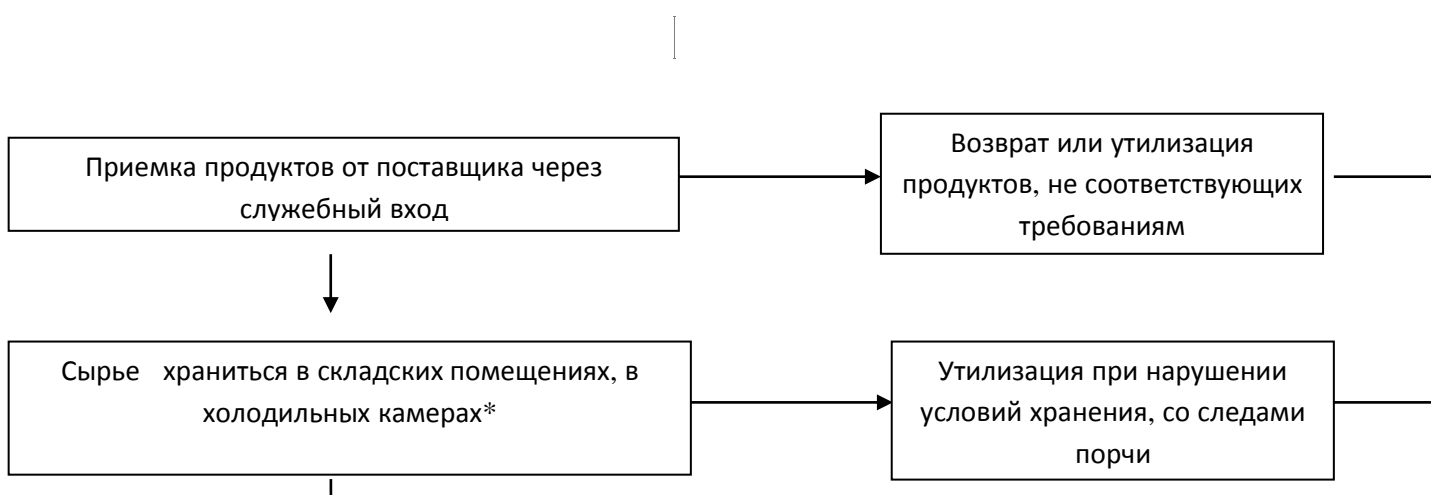
т

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

Приложение №10

Блок-схема поточность технологических процессов



Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов).

Приложение №11

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Воронин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Пример технико-технологической карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО
ПРОИЗВОДСТВУ:
"САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ"
(вводится впервые)

Сызрань 2022

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АО «Комбинат питания»
А.Н. Воронин
«___» _____ 2022 г.

Технико-технологическая карта № _____
САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1. Область применения

Настоящая технико–технологическая карта распространяется на **Сандвич с рыбой, сыром и ананасом**, вырабатываемый АО «Комбинат питания»

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	—	200

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления. Допустимый срок хранения Сандвича до реализации — не более 20 мин. при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании... Срок годности Сандвича согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 — 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — булка для сандвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого,

лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.
Цвет — характерный для рецептурных компонентов.
Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели:

Сандвича должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011

7. Пищевая ценность

Сандвича с рыбой, сыром и ананасом на выход — 200 г

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
18,2	15,6	34,0	349

Примечание — При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Ответственный за оформление _____ (ФИО)

Директор АО «Комбинат питания» _____ А.Н. Воронин

Циклическое меню

Наименование блюда		№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Понедельник		1-я неделя		Завтрак											
Кукуруза консервированная	1-4 классы	24 Сб.1996г.	020	0,700	0,560	3,120	20,200	0,080				9,200			0,084
Биточки с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	90	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
Понедельник		1-я неделя		Обед											
Винегрет овощной	1-4 классы	60 Сб.1996г.	060	1,167	6,193	5,485	79,707	0,035	5,520		2,696	14,130	26,268	12,198	0,490
Суп картофельный с горохом	1-4 классы	138 Сб.1996г.	200	4,746	4,302	18,572	127,580	0,202	9,300		3,215	25,820	69,500	28,200	1,556
Котлеты Куриные с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
Капуста тушеная	1-4 классы	482 Сб.1996г.	150	3,593	5,267	16,511	123,461	0,111	88,320		2,241	83,598	62,415	31,572	84,606
Компот из сухофруктов	1-4 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	17,080	15,286	82,807	497,623	0,225	1,161	0,024	3,059	33,965	90,251	19,464	38,309

Каша гречневая рассыпчатая	1-4 классы	463 Сб.1996г.	150	7,716	5,384	41,323	232,585	0,255		0,021	4,160	30,396	154,621	0,158	2,985
Напиток из шиповника	1-4 классы	289 Сб.2008г.	180	0,720		24,273	96,705	0,027	216,000		0,308	12,150	3,600	3,600	5,081
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	17,894	15,084	90,032	524,825	0,189	7,150	0,024	3,299	43,784	119,771	33,854	38,723
	Обед	1-4 классы	730	20,969	20,236	110,600	679,693	0,434	242,368	0,030	8,966	110,175	283,691	54,019	102,294

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Пятница		1-я неделя		Завтрак											
Фрукты	1-4 классы	24 сб.1996г.	150	0,600		14,700	57,000								
Каша рисовая молочная жидкая с маслом,сахаром	1-4 классы	114 Сб.2008г.	160	3,586	5,844	29,730	179,546	0,019		0,020	0,293	6,919	23,407	5,001	0,452
Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
Батон	1-4 классы	ГОСТ 31805-2018	040	2,960	1,160	20,560	0,100	0,060			1,000	10,000	32,800	13,200	0,600
Пятница		1-я неделя		Обед											
Салат из белокочанной капусты/Салат из огурцов*	1-4 классы	62 Сб.1997г.	060	0,929	3,003	5,968	53,564	0,032	23,950		1,298	24,878	17,963	9,848	0,489
Рассольник ленинградский со	1-4 классы	42 Сб.2008г.	210	2,288	5,588	16,298	116,572	0,085	12,850	0,006	1,771	24,280	54,000	19,240	0,808

сметаной															
Стейк(Шницель) из курицы с соусом	1-4 классы	520 Сб.1997г.	090	7,348	6,052	5,042	269,992	0,006	0,960	0,003	1,306	2,764	5,192	2,472	36,838
Картофель и овощи тушеные	1-4 классы	251 Сб.1997г.	150	3,675	11,419	35,220	250,013	0,215	35,625		4,787	23,400	108,525	43,575	1,622
Компот из сухофруктов	1-4 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	537	7,39	7,05	78,75	290,36	0,08	2,80	0,02	1,29	20,03	57,75	19,04	1,14
	Обед	1-4 классы	730	17,740	26,442	111,023	899,445	0,381	73,934	0,009	9,722	114,262	237,217	98,205	44,495

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Понедельник		2-я неделя		Завтрак											
Кондитерские изделия	1-4 классы	29 Сб.1997г.	025	0,800	7,550	15,070	131,500								
Каша молочная жидкая - Дружба- с маслом, сахаром	1-4 классы	102 Сб.2008г.	220	4,928	10,311	38,225	257,508	0,081		0,040	0,680	9,270	42,180	14,560	1,105
Кофейный напиток с молоком	1-4 классы	762Сб.1997г.	200	2,500	2,640	20,560	112,650	0,030	1,000	0,020	0,090	0,300	91,000	14,000	0,045
Бутерброды с повидлом	1-4 классы	2 Сб.1997г.	25/40	3,260	0,400	37,085	156,150	0,063	0,125			13,500	35,050	14,950	1,050
Понедельник		2-я неделя		Обед											
Салат из свеклы отварной	1-4 классы	23 Сб.2008г.	060	0,969	2,997	6,156	54,330	0,011	5,700		1,340	21,090	24,510	24,510	0,798
Суп картофельный с	1-4 классы	139 Сб.1996г.	200	2,272	2,138	19,156	100,420	0,094	13,200		1,074	14,000	50,800	19,240	0,710

макаронными изделиями															
Тефтели с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460		2,146	8,822	20,641	5,957	37,071
Пюре из гороха	1-4 классы	270 Сб.1996г.	150	16,131	4,924	40,345	260,286	0,629		0,021	6,479	63,418	158,888	61,617	4,899
Напиток лимонный	1-4 классы	289 Сб.2008г.	180	0,130		22,075	86,328	0,006	5,760			6,192	3,168	1,728	0,151
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	510	20,89	15,949	108,073	664,191	0,246	1,839	0,054	3,922	341,038	333,287	55,677	2,514
		5-11 классы	560	24,855	19,455	129,658	800,481	0,303	2,121	0,064	5,025	381,025	385,726	64,87	3,174
	Обед	1-4 классы	720	28,926	17,553	113,711	706,468	0,800	27,120	0,021	11,599	121,722	288,407	119,652	44,209
		5-11 классы	0	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Вторник		2-я неделя		Завтрак											
Огурцы порционно	1-4 классы	522 Сб.1996г.	020	0,140		0,360	2,000	0,004	1,400	0,006	0,020	3,400	8,400		0,004
Котлеты Куриные с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
Каша гречневая рассыпчатая	1-4 классы	463 Сб.1996г.	150	7,716	5,384	41,323	232,585	0,255		0,021	4,160	30,396	154,621	0,158	2,985
Компот из свежих яблок	1-4 классы	702 Сб.1997г.	200	0,080		33,552	127,760	0,004	0,720			0,480	2,400	4,000	0,152
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
Вторник		2-я неделя		Обед											

Винегрет овощной	1-4 классы	60 Сб.1996г.	060	1,194	6,373	6,007	81,948	0,045	6,420		2,804	13,320	29,238	14,088	0,445
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	1-4 классы	120 Сб.1996г.	210	1,804	5,530	8,801	85,780	0,066	26,510	0,006	1,774	37,540	43,204	18,240	19,102
ЁЖИКИ в соусе	1-4 классы	202 Сб.2008г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460	0,003	1,306	8,822	20,641	5,957	37,071
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	18,751	15,794	101,565	578,711	0,321	3,280	0,030	6,046	48,268	210,313	15,316	40,691
		5-11 классы	0	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	Обед	1-4 классы	737	18,030	23,708	92,895	630,332	0,261	38,191	0,030	7,637	81,420	170,382	54,031	57,910
		5-11 классы	0	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Среда		2-я неделя		Завтрак											
Йогурт	1-4 классы	ТУ 10.51.56-045-18255315-2017	100	5,000	1,500	3,500	51,000	0,030	0,600	0,010		124,000	95,000	15,000	0,100
Оладьи с молоком сгущенным	1-4 классы	682 Сб.1996г.	200	15,690	14,398	89,563	555,924	0,216	1,238	0,044	3,922	216,692	238,287	40,677	2,361
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Среда		2-я неделя		Обед											

Четверг		2-я неделя	Обед												
Салат из белокочанной капусты/Салат из огурцов*	1-4 классы	62 Сб.1997г.	060	0,929	3,003	5,968	53,564	0,032	23,950		1,298	24,878	17,963	9,848	0,489
Суп картофельный с горохом	1-4 классы	138 Сб.1996г.	200	4,746	4,302	18,572	127,580	0,202	9,300		3,215	25,820	69,500	28,200	1,556
Котлеты рыбные любительские с соусом	1-4 классы	162 Сб.2008г.	90	7,491	5,499	9,271	95,702	0,057	1,845	0,022	1,717	14,986	29,764	31,461	28,195
Картофель и овощи тушеные	1-4 классы	251 Сб.1997г.	150	3,675	11,419	35,220	250,013	0,215	35,625		4,787	23,400	108,525	43,575	1,622
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	180	0,900		21,060	84,600	0,018	3,600			14,400	16,200	9,000	0,360
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	23,924	16,834	80,592	550,580	0,163	2,698	0,000	3,849	55,881	121,723	31,037	4,504
	Обед	1-4 классы	720	20,363	24,603	106,447	694,659	0,562	74,320	0,022	11,577	111,684	272,352	128,684	32,802

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Пятница	2-я неделя	Завтрак													
Икра кабачковая(порционно)	1-4 классы	31 Сб.1997г.	020	0,400	1,800	1,720	24,400	0,004	1,400			8,200	13,400	7,000	1,400
Стейк(Шницель) из курицы с соусом	1-4 классы	520 Сб.1997г.	090	7,348	6,052	5,042	269,992	0,006	0,960	0,003	1,306	2,764	5,192	2,472	36,838
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
Компот из апельсинов с яблоками	1-4 классы	278 Сб.2008г.	200	0,420		30,520	118,600	0,019	24,540		0,088	14,000	11,000	8,200	0,120

Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
Пятница		2-я неделя		Обед											
Салат картофельный с зеленым горошком	1-4 классы	31 Сб.2008г.	060	1,864	6,956	7,733	97,236	0,059	8,160	0,021	2,794	9,948	39,036	13,884	0,576
Суп из овощей	1-4 классы	132 Сб.1996г.	200	1,514	3,525	10,490	76,426	0,073	17,800		1,550	18,880	40,380	17,180	0,636
Тефтели с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460		2,146	8,822	20,641	5,957	37,071
Рис отварной	1-4 классы	465 Сб.1996г.	150	3,868	5,218	41,803	219,038	0,044		0,027	0,402	14,580	53,730	11,543	0,986
Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	16,155	12,497	91,985	699,982	0,154	26,900	0,024	3,147	43,591	105,351	32,578	39,560
	Обед	1-4 классы	727	16,913	23,239	99,766	651,514	0,239	31,221	0,048	7,452	63,541	185,727	56,004	39,939

* - действует с 01 марта

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Понедельник		1-я неделя		Завтрак											
Кукуруза консервированная	1-4 классы	24 Сб.1996г.	020	0,700	0,560	3,120	20,200	0,080				9,200			0,084
	5-11 классы	24 Сб.1996г.	030	1,050	0,840	4,680	30,300	0,120				13,800			0,126
Биточки с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	90	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	11,340	13,566	12,404	175,920	0,025	1,020	0,002	2,210	6,539	3,894	4,846	27,818
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
	5-11 классы	469 Сб.1996г.	180	6,437	5,117	46,011	244,528	0,105		0,025	1,431	12,512	54,426	9,967	0,746
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500
Понедельник		1-я неделя		Обед											
Винегрет овощной	1-4 классы	60 Сб.1996г.	060	1,167	6,193	5,485	79,707	0,035	5,520		2,696	14,130	26,268	12,198	0,490
	5-11 классы	60 Сб.1996г.	100	1,945	10,321	9,142	132,845	0,058	9,200		4,494	23,550	43,780	20,330	0,816
Суп картофельный с горохом	1-4 классы	138 Сб.1996г.	200	4,746	4,302	18,572	127,580	0,202	9,300		3,215	25,820	69,500	28,200	1,556
	5-11 классы	138 Сб.1996г.	250	5,933	5,378	23,215	159,475	0,253	11,625		4,019	32,275	86,875	35,250	1,945
Котлеты Куриные с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	11,340	13,566	12,404	175,920	0,025	1,020	0,002	2,210	6,539	3,894	4,846	27,818
Капуста тушеная	1-4 классы	482 Сб.1996г.	150	3,593	5,267	16,511	123,461	0,111	88,320		2,241	83,598	62,415	31,572	84,606
	5-11 классы	482 Сб.1996г.	180	4,316	6,321	19,838	148,280	0,133	105,985		2,689	100,330	74,925	37,886	101,068

Компот из сухофруктов	1-4 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
	5-11 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	17,080	15,286	82,807	497,623	0,225	1,161	0,024	3,059	33,965	90,251	19,464	38,309
		5-11 классы	560	22,305	20,074	98,550	612,015	0,298	1,021	0,027	4,481	43,447	96,320	23,063	29,468
	Обед	1-4 классы	720	21,199	26,172	99,037	673,218	0,411	104,849	0,003	10,018	168,280	224,212	99,598	128,360
		5-11 классы	870	28,345	36,156	121,272	867,424	0,531	128,379	0,002	14,412	205,734	276,211	124,682	136,675

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Вторник	1-я неделя														
			Завтрак												
Сыр плавленый	1-4 классы	СТО 71063300-003-2012	016	3,580	3,500		47,400		0,510	0,025	0,060	129,000	102,000	6,800	136,000
	5-11 классы	СТО 71063300-003-2012	016	3,580	3,500		47,400		0,510	0,025	0,060	129,000	102,000	6,800	136,000
Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом, сахаром	1-4 классы	109 Сб.2008г.	160	6,504	11,855	29,742	253,448	0,151	1,320	0,066	2,256	176,695	203,345	44,880	1,366
	5-11 классы	109 Сб.2008г.	210	8,628	13,390	37,962	309,580	0,201	1,760	0,075	3,135	234,760	270,460	59,740	1,810
Сок фруктовый, (1 шт)	1-4 классы	293 Сб.2008г.	200	1,000		23,400	94,000	0,020	4,000			14,000	14,000	8,000	0,600
	5-11 классы	293 Сб.2008г.	200	1,000		23,400	94,000	0,020	4,000			14,000	14,000	8,000	0,600
Кофейный напиток с молоком	1-4 классы	762Сб.1997г.	180	2,250	2,376	18,504	101,385	0,027	0,900	0,018	0,081	109,170	81,900	12,600	0,941
	5-11 классы	762Сб.1997г.	180	2,250	2,376	18,504	101,385	0,027	0,900	0,018	0,081	109,170	81,900	12,600	0,941
Батон	1-4 классы	ГОСТ 31805-2018	040	2,960	1,160	20,560	0,100	0,060			1,000	10,000	32,800	13,200	0,600

	5-11 классы	ГОСТ 31805-2018	050	3,700	1,450	25,700	0,125	0,075			1,250	12,500	41,000	16,500	0,750
Вторник		1-я неделя		Обед											
Салат из моркови и яблок/Салат из помидоров*	1-4 классы	11 Сб.2008г.	060	0,512	6,031	8,678	89,400	0,024	2,154		2,751	18,702	21,210	15,708	0,085
	5-11 классы	11 Сб.2008г.	100	0,853	10,051	14,464	149,000	0,040	3,590		4,584	31,170	35,350	26,180	0,142
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	1-4 классы	120 Сб.1996г.	220	1,804	5,530	8,801	85,780	0,066	26,510	0,006	1,774	37,540	43,204	18,240	19,102
	5-11 классы	120 Сб.1996г.	260	2,181	6,538	10,929	104,325	0,082	33,125	0,006	2,214	44,675	52,455	22,550	23,875
Рагу овощное с говядиной	1-4 классы	394 Сб.1996г.	180	11,899	15,013	28,176	288,648	0,201	28,500			806,489	86,914	35,855	2,530
	5-11 классы	394 Сб.1996г.	230	12,879	18,058	37,568	355,318	0,258	38,000			29,226	115,854	47,475	2,962
Компот из апельсинов с яблоками	1-4 классы	278 Сб.2008г.	200	0,378		27,468	106,740	0,017	22,086		0,079	12,600	9,900	7,380	0,108
	5-11 классы	278 Сб.2008г.	200	0,420		30,520	118,600	0,019	24,540		0,088	14,000	11,000	8,200	0,120
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	596	16,294	18,891	92,206	496,333	0,258	6,730	0,109	3,397	438,865	434,045	85,480	139,507
		5-11 классы	656	19,158	20,716	105,566	552,490	0,323	7,170	0,118	4,526	499,430	509,360	103,640	140,101
	Обед	1-4 классы	700	17,215	26,954	89,479	653,768	0,346	79,250	0,006	5,164	883,531	191,628	83,783	22,405
		5-11 классы	850	20,266	35,217	118,015	852,043	0,456	99,255	0,006	7,886	131,371	260,259	114,305	27,969

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Среда		1-я неделя		Завтрак											
Огурцы солёные	1-4 классы	24 Сб.1996г.	020	0,560		0,260	3,220					5,000	4,000		0,240

	5-11 классы	24 Сб.1996г.	030	0,840		0,390	4,830					7,500	6,000		0,360
Рыба, тушенная в томате с овощами	1-4 классы	309 Сб.1996г.	90	8,330	3,029	5,112	78,054	0,056	3,700		1,276	14,540	19,460	39,142	92,485
	5-11 классы	309 Сб.1996г.	100	10,261	5,442	5,112	107,499	0,066	3,700		2,255	14,540	19,460	46,062	92,582
Картофельное пюре	1-4 классы	472 Сб.1996г.	150	3,263	4,497	26,370	154,200	0,161	25,875	0,026	0,144	41,310	95,910	32,805	1,390
	5-11 классы	472 Сб.1996г.	180	3,916	5,396	31,644	185,040	0,193	31,050	0,031	0,172	49,572	115,092	39,366	1,668
Компот из свежих яблок	1-4 классы	702 Сб.1997г.	200	0,080		33,552	127,760	0,004	0,720			0,480	2,400	4,000	0,152
	5-11 классы	702 Сб.1997г.	200	0,080		33,552	127,760	0,004	0,720			0,480	2,400	4,000	0,152
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500

Среда

1-я неделя

Обед

Салат из свеклы отварной	1-4 классы	23 Сб.2008г.	060	0,969	2,997	6,156	54,330	0,011	5,700		1,340	21,090	24,510	24,510	0,798
	5-11 классы	23 Сб.2008г.	100	1,615	4,995	10,260	90,550	0,019	9,500		2,233	35,150	40,850	40,850	1,330
Суп картофельный с макаронными изделиями	1-4 классы	139 Сб.1996г.	250	2,840	2,673	23,945	125,525	0,118	16,500		1,343	17,500	63,500	24,050	0,887
	5-11 классы	139 Сб.1996г.	250	2,840	2,673	23,945	125,525	0,118	16,500		1,343	17,500	63,500	24,050	0,887
Плов из птицы(филе куриное)	1-4 классы	893 Сб.1998г.	150	10,315	8,435	34,129	245,147	0,077	1,434	0,019	2,910	22,412	150,786	25,502	1,556
	5-11 классы	893 Сб.1998г.	200	13,742	11,244	45,518	326,844	0,103	1,940	0,025	3,880	29,964	200,972	34,006	2,076
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	14,855	7,906	81,650	446,434	0,259	30,295	0,026	1,980	69,530	152,170	82,547	94,847
---------------	----------------	-------------------	------------	---------------	--------------	---------------	----------------	--------------	---------------	--------------	--------------	---------------	----------------	---------------	---------------

		5-11 классы	560	18,375	11,338	91,143	529,129	0,311	35,470	0,031	3,267	82,342	180,952	97,678	95,487
	Обед	1-4 классы	700	16,946	14,536	95,596	565,469	0,244	23,635	0,019	6,153	69,548	269,196	80,662	3,874
		5-11 классы	810	22,330	19,533	119,267	724,986	0,297	27,941	0,025	8,456	95,260	350,922	108,806	5,216

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Четверг	1-я неделя		Завтрак												
Горошек зеленый консервированный	1-4 классы	31 Сб.1997г.	020	0,620	0,400	1,420	8,200	0,022	2,000		0,240	3,200	10,600	4,200	0,140
	5-11 классы	31 Сб.1997г.	030	0,930	0,600	2,130	12,300	0,033	3,000		0,360	4,800	15,900	6,300	0,210
Люля-кебаб с соусом	1-4 классы	428 Сб.1996г.	90	8,287	10,039	10,509	135,635	0,022	1,150	0,003	1,306	5,957	15,412	4,748	36,981
	5-11 классы	428 Сб.1996г.	100	11,355	13,566	12,415	176,020	0,025	0,970	0,002	1,798	6,379	17,384	4,856	27,818
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
	5-11 классы	469 Сб.1996г.	180	6,437	5,117	46,011	244,528	0,105		0,025	1,431	12,512	54,426	9,967	0,746
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	200	1,000		23,400	94,000	0,020	4,000			16,000	18,000	10,000	0,400
	5-11 классы	293 Сб.2008г.	200	1,000		23,400	94,000	0,020	4,000			16,000	18,000	10,000	0,400
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500
Четверг	1-я неделя		Обед												
Салат картофельный с огурцами	1-4 классы	37 Сб.2015г.	060	1,276	1,836	7,317	49,219	0,044	7,078		0,813	12,707	28,457	10,584	0,533
	5-11 классы	37 Сб.2015г.	100	2,126	3,060	12,196	82,032	0,073	11,796		1,354	21,177	47,427	17,639	0,888
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	1-4 классы	110 Сб.1996г.	210	1,833	5,522	11,708	96,080	0,048	16,830	0,006	1,819	37,900	45,972	27,120	56,044
	5-11 классы	110 Сб.1996г.	260	2,217	6,528	14,562	117,200	0,060	21,025	0,006	2,270	45,125	55,915	33,650	70,053

ЁЖИКИ в соусе	1-4 классы	202 Сб.2008г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460	0,003	1,306	8,822	20,641	5,957	37,071
	5-11 классы	202 Сб.2008г.	100	9,301	9,414	11,784	158,764	0,027	2,820	0,002	1,798	10,677	25,617	6,746	27,956
Каша гречневая рассыпчатая	1-4 классы	463 Сб.1996г.	150	7,716	5,384	41,323	232,585	0,255		0,021	4,160	30,396	154,621	0,158	2,985
	5-11 классы	463 Сб.1996г.	180	9,255	6,460	49,561	278,971	0,306		0,025	4,989	36,456	185,444	0,189	3,580
Напиток из шиповника	1-4 классы	289 Сб.2008г.	180	0,720		24,273	96,705	0,027	216,000		0,308	12,150	3,600	3,600	5,081
	5-11 классы	289 Сб.2008г.	180	0,720		24,273	96,705	0,027	216,000		0,308	12,150	3,600	3,600	5,081
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	17,894	15,084	90,032	524,825	0,189	7,150	0,024	3,299	43,784	119,771	33,854	38,723
		5-11 классы	560	23,000	19,783	104,401	630,848	0,231	7,970	0,027	4,429	49,941	143,710	39,373	29,899
	Обед	1-4 классы	730	20,969	20,236	110,600	679,693	0,434	242,368	0,030	8,966	110,175	283,691	54,019	102,294
		5-11 классы	880	27,552	26,032	136,910	858,472	0,550	251,641	0,033	11,719	137,885	363,603	71,724	108,428

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Пятница		1-я неделя		Завтрак											
Фрукты	1-4 классы	24 сб.1996г.	150	0,600		14,700	57,000								
	5-11 классы	24 сб.1996г.	150	0,600		14,700	57,000								
Каша рисовая молочная жидкая с маслом, сахаром	1-4 классы	114 Сб.2008г.	160	3,586	5,844	29,730	179,546	0,019		0,020	0,293	6,919	23,407	5,001	0,452
	5-11 классы	114 Сб.2008г.	210	4,760	6,584	37,963	222,077	0,025		0,020	0,352	8,792	30,786	6,618	0,594
Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
	5-11 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090

Батон	1-4 классы	ГОСТ 31805-2018	040	2,960	1,160	20,560	0,100	0,060			1,000	10,000	32,800	13,200	0,600
	5-11 классы	ГОСТ 31805-2018	050	3,700	1,450	25,700	0,125	0,075			1,250	12,500	41,000	16,500	0,750
Пятница 1-я неделя Обед															
Салат из белокочанной капусты/Салат из огурцов*	1-4 классы	62 Сб.1997г.	060	0,929	3,003	5,968	53,564	0,032	23,950		1,298	24,878	17,963	9,848	0,489
	5-11 классы	62 Сб.1997г.	100	1,550	5,005	9,951	89,292	0,053	39,950		2,163	41,494	29,959	16,424	0,816
Рассольник ленинградский со сметаной	1-4 классы	42 Сб.2008г.	210	2,288	5,588	16,298	116,572	0,085	12,850	0,006	1,771	24,280	54,000	19,240	0,808
	5-11 классы	42 Сб.2008г.	260	2,785	6,610	20,300	142,815	0,106	16,050	0,006	2,211	28,100	65,950	23,800	1,007
Стейк(Шницель) из курицы с соусом	1-4 классы	520 Сб.1997г.	090	7,348	6,052	5,042	269,992	0,006	0,960	0,003	1,306	2,764	5,192	2,472	36,838
	5-11 классы	520 Сб.1997г.	100	9,261	7,799	5,094	341,525	0,004	0,720	0,002	1,798	2,073	3,894	1,854	27,628
Картофель и овощи тушеные	1-4 классы	251 Сб.1997г.	150	3,675	11,419	35,220	250,013	0,215	35,625		4,787	23,400	108,525	43,575	1,622
	5-11 классы	251 Сб.1997г.	180	4,410	13,703	42,264	300,015	0,258	42,750		5,745	28,080	130,230	52,290	1,946
Компот из сухофруктов	1-4 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
	5-11 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	537	7,39	7,05	78,75	290,36	0,08	2,80	0,02	1,29	20,03	57,75	19,04	1,14
		5-11 классы	597	9,30	8,08	92,12	332,91	0,10	2,80	0,02	1,60	24,40	73,33	23,96	1,43
	Обед	1-4 классы	730	17,740	26,442	111,023	899,445	0,381	73,934	0,009	9,722	114,262	237,217	98,205	44,495
		5-11 классы	880	22,817	33,687	134,282	1124,551	0,483	100,019	0,008	12,917	142,787	296,770	120,738	36,425

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№	Вес	Пищевая ценность (г)	Эн.	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
--------------------	---	-----	----------------------	-----	---------------	---------------------------

		рецептуры	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Суббота		1-я неделя		Завтрак											
Икра кабачковая(порционно)	1-4 классы	31 Сб.1997г.	020	0,400	1,800	1,720	24,400	0,004	1,400			8,200	13,400	7,000	1,400
	5-11 классы	31 Сб.1997г.	030	0,600	2,700	2,580	36,600	0,006	2,100			12,300	20,100	10,500	2,100
Котлеты Куриные с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	11,340	13,566	12,404	175,920	0,025	1,020	0,002	2,210	6,539	3,894	4,846	27,818
Капуста тушеная	1-4 классы	482 Сб.1996г.	150	3,593	5,267	16,511	123,461	0,111	88,320		2,241	83,598	62,415	31,572	84,606
	5-11 классы	482 Сб.1996г.	180	4,316	6,321	19,838	148,280	0,133	105,985		2,689	100,330	74,925	37,886	101,068
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500
ИТОГО:		Завтрак	1-4 классы	500	15,008	17,528	59,571	0,173	90,881	0,003	4,107	106,136	120,707	49,730	123,609
			5-11 классы	560	19,734	23,138	70,277	0,212	109,106	0,002	5,739	129,765	136,919	61,482	131,764

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Понедельник		2-я неделя		Завтрак												
Кондитерские изделия	1-4 классы	29 Сб.1997г.	025	0,800	7,550	15,070	131,500									
	5-11 классы	29 Сб.1997г.	025	0,800	7,550	15,070	131,500									
Каша молочная жидкая	1-4	102	220	4,928	10,311	38,225	257,508	0,081		0,040	0,680	9,270	42,180	14,560	1,105	

-Дружба- с маслом, сахаром	классы	Сб.2008г.													
	5-11 классы	102 Сб.2008г.	260	5,887	10,923	43,807	288,020	0,097		0,040	0,769	10,603	50,216	17,412	1,316
Кофейный напиток с молоком	1-4 классы	762Сб.1997г.	200	2,500	2,640	20,560	112,650	0,030	1,000	0,020	0,090	0,300	91,000	14,000	0,045
	5-11 классы	762Сб.1997г.	200	3,100	2,600	23,970	133,350	0,030	1,000	0,020	0,090	0,300	91,000	14,000	0,045
Бутерброды с повидлом	1-4 классы	2 Сб.1997г.	25/40	3,260	0,400	37,085	156,150	0,063	0,125			13,500	35,050	14,950	1,050
	5-11 классы	2 Сб.1997г.	25/50	4,050	0,500	42,275	179,750	0,078	0,125			16,000	43,250	18,250	1,200
Понедельник		2-я неделя		Обед											
Салат из свеклы отварной	1-4 классы	23 Сб.2008г.	060	0,969	2,997	6,156	54,330	0,011	5,700		1,340	21,090	24,510	24,510	0,798
	5-11 классы	23 Сб.2008г.	100	1,615	4,995	10,260	90,550	0,019	9,500		2,233	35,150	40,850	40,850	1,330
Суп картофельный с макаронными изделиями	1-4 классы	139 Сб.1996г.	200	2,272	2,138	19,156	100,420	0,094	13,200		1,074	14,000	50,800	19,240	0,710
	5-11 классы	139 Сб.1996г.	250	2,840	2,673	23,945	125,525	0,118	16,500		1,343	17,500	63,500	24,050	0,887
Тефтели с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460		2,146	8,822	20,641	5,957	37,071
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	9,301	9,414	11,784	158,764	0,027	2,820		2,554	10,677	25,617	6,746	27,956
Пюре из гороха	1-4 классы	270 Сб.1996г.	150	16,131	4,924	40,345	260,286	0,629		0,021	6,479	63,418	158,888	61,617	4,899
	5-11 классы	270 Сб.1996г.	180	19,358	5,908	48,415	312,349	0,755		0,025	7,775	76,103	190,671	73,942	5,879
Напиток лимонный	1-4 классы	289 Сб.2008г.	180	0,130		22,075	86,328	0,006	5,760			6,192	3,168	1,728	0,151
	5-11 классы	289 Сб.2008г.	180	0,130		22,075	86,328	0,006	5,760			6,192	3,168	1,728	0,151
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	510	20,89	15,949	108,073	664,191	0,246	1,839	0,054	3,922	341,038	333,287	55,677	2,514
		5-11 классы	560	24,855	19,455	129,658	800,481	0,303	2,121	0,064	5,025	381,025	385,726	64,87	3,174
	Обед	1-4 классы	720	28,926	17,553	113,711	706,468	0,800	27,120	0,021	11,599	121,722	288,407	119,652	44,209
		5-11 классы	870	37,177	23,560	141,013	898,316	0,982	34,580	0,025	14,905	157,922	369,406	157,216	37,073

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Вторник	2-я неделя		Завтрак												
Огурцы порционно	1-4 классы	522 Сб.1996г.	020	0,140		0,360	2,000	0,004	1,400	0,006	0,020	3,400	8,400		0,004
	5-11 классы	522 Сб.1996г.	030	0,210		0,540	3,000	0,006	2,100	0,009	0,030	5,100	12,600		0,006
Котлеты Куриные с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	11,340	13,566	12,404	175,920	0,025	1,020	0,002	2,210	6,539	3,894	4,846	27,818
Каша гречневая рассыпчатая	1-4 классы	463 Сб.1996г.	150	7,716	5,384	41,323	232,585	0,255		0,021	4,160	30,396	154,621	0,158	2,985
	5-11 классы	463 Сб.1996г.	180	9,255	6,460	49,561	278,971	0,306		0,025	4,989	36,456	185,444	0,189	3,580
Компот из свежих яблок	1-4 классы	702 Сб.1997г.	200	0,080		33,552	127,760	0,004	0,720			0,480	2,400	4,000	0,152
	5-11 классы	702 Сб.1997г.	200	0,080		33,552	127,760	0,004	0,720			0,480	2,400	4,000	0,152
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500
Вторник	2-я неделя		Обед												
Винегрет овощной	1-4 классы	60 Сб.1996г.	060	1,194	6,373	6,007	81,948	0,045	6,420		2,804	13,320	29,238	14,088	0,445
	5-11 классы	60 Сб.1996г.	100	1,990	10,621	10,012	136,580	0,075	10,700		4,674	22,200	48,730	23,480	0,741
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	1-4 классы	120 Сб.1996г.	210	1,804	5,530	8,801	85,780	0,066	26,510	0,006	1,774	37,540	43,204	18,240	19,102
	5-11 классы	120 Сб.1996г.	260	2,181	6,538	10,929	104,325	0,082	33,125	0,006	2,214	44,675	52,455	22,550	23,875
ЁЖИКИ в соусе	1-4 классы	202 Сб.2008г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460	0,003	1,306	8,822	20,641	5,957	37,071
	5-11 классы	202 Сб.2008г.	100	9,301	9,414	11,784	158,764	0,027	2,820	0,002	1,798	10,677	25,617	6,746	27,956
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
	5-11 классы	469 Сб.1996г.	180	6,437	5,117	46,011	244,528	0,105		0,025	1,431	12,512	54,426	9,967	0,746

Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
	5-11 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	18,751	15,794	101,565	578,711	0,321	3,280	0,030	6,046	48,268	210,313	15,316	40,691
		5-11 классы	560	24,163	20,526	116,502	689,651	0,389	3,840	0,036	8,069	58,825	242,338	17,285	32,281
	Обед	1-4 классы	737	18,030	23,708	92,895	630,332	0,261	38,191	0,030	7,637	81,420	170,382	54,031	57,910
		5-11 классы	887	24,085	32,306	117,031	822,707	0,349	49,446	0,033	11,117	105,475	228,368	73,483	54,278

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Среда		2-я неделя		Завтрак												
Йогурт	1-4 классы	ТУ 10.51.56-045-18255315-2017	100	5,000	1,500	3,500	51,000	0,030	0,600	0,010			124,000	95,000	15,000	0,100
	5-11 классы	ТУ 10.51.56-045-18255315-2017	100	5,000	1,500	3,500	51,000	0,030	0,600	0,010			124,000	95,000	15,000	0,100
Оладьи с молоком сгущенным	1-4 классы	682 Сб.1996г.	200	15,690	14,398	89,563	555,924	0,216	1,238	0,044	3,922	216,692	238,287	40,677	2,361	
	5-11 классы	682 Сб.1996г.	250	19,655	17,904	111,148	692,214	0,273	1,520	0,054	5,025	256,679	290,726	49,870	3,021	
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053	
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053	
Среда		2-я неделя		Обед												

Салат из моркови и яблок/Салат из помидоров*	1-4 классы	11 Сб.2008г.	060	0,512	6,031	8,678	89,400	0,024	2,154		2,751	18,702	21,210	15,708	0,085
	5-11 классы	11 Сб.2008г.	100	0,853	10,051	14,464	149,000	0,040	3,590		4,584	31,170	35,350	26,180	0,142
Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	1-4 классы	110 Сб.1996г.	210	1,833	5,522	11,708	96,080	0,048	16,830	0,006	1,819	37,900	45,972	27,120	56,044
	5-11 классы	110 Сб.1996г.	260	2,217	6,528	14,562	117,200	0,060	21,025	0,006	2,270	45,125	55,915	33,650	70,053
Биточки с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	90	8,193	10,030	9,974	133,166	0,020	1,160	0,003	1,306	5,792	14,492	4,558	36,970
	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	11,340	13,566	12,404	175,920	0,025	1,020	0,002	2,210	6,539	3,894	4,846	27,818
Картофельное пюре	1-4 классы	472 Сб.1996г.	150	3,263	4,497	26,370	154,200	0,161	25,875	0,026	0,144	41,310	95,910	32,805	1,390
	5-11 классы	472 Сб.1996г.	180	3,916	5,396	31,644	185,040	0,193	31,050	0,031	0,172	49,572	115,092	39,366	1,668
Компот из сухофруктов	1-4 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
	5-11 классы	283 Сб.2008г.	180	0,878		32,139	126,104	0,005	0,549			30,740	21,137	16,470	4,158
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	555	20,890	15,949	108,073	664,191	0,246	1,839	0,054	3,922	341,038	333,287	55,677	2,514
		5-11 классы	615	24,855	19,455	129,658	800,481	0,303	2,121	0,064	5,025	381,025	385,726	64,870	3,174
	Обед	1-4 классы	730	17,301	26,460	105,225	682,150	0,296	46,568	0,035	6,580	142,644	229,121	103,261	99,227
		5-11 классы	880	23,137	36,111	129,747	878,064	0,380	57,234	0,039	10,236	175,446	276,988	130,412	104,709

* - действует с 01 марта

Циклическое меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Четверг	2-я неделя														
Огурцы солёные	1-4 классы	24 Сб.1996г.	040	1,120		0,520	6,440					10,000	8,000		0,480
	5-11 классы	24 Сб.1996г.	040	1,120		0,520	6,440					10,000	8,000		0,480

Плов из Говядины	1-4 классы	193 Сб.2008г.	200	18,671	16,213	40,528	362,073	0,106	2,697		2,849	33,235	68,123	21,137	3,101
	5-11 классы	193 Сб.2008г.	250	19,996	17,934	54,034	433,536	0,126	3,595		3,650	41,941	90,771	27,628	3,449
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267		0,001			0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

Четверг

2-я неделя

Обед

Салат из белокочанной капусты/Салат из огурцов*	1-4 классы	62 Сб.1997г.	060	0,929	3,003	5,968	53,564	0,032	23,950		1,298	24,878	17,963	9,848	0,489
	5-11 классы	62 Сб.1997г.	100	1,550	5,005	9,951	89,292	0,053	39,950		2,163	41,494	29,959	16,424	0,816
Суп картофельный с горохом	1-4 классы	138 Сб.1996г.	200	4,746	4,302	18,572	127,580	0,202	9,300		3,215	25,820	69,500	28,200	1,556
	5-11 классы	138 Сб.1996г.	250	5,933	5,378	23,215	159,475	0,253	11,625		4,019	32,275	86,875	35,250	1,945
Котлеты рыбные любительские с соусом	1-4 классы	162 Сб.2008г.	90	7,491	5,499	9,271	95,702	0,057	1,845	0,022	1,717	14,986	29,764	31,461	28,195
	5-11 классы	162 Сб.2008г.	100	10,384	7,516	12,206	129,098	0,078	2,295	0,03	2,39	20,153	40,117	43,305	28,422
Картофель и овощи тушеные	1-4 классы	251 Сб.1997г.	150	3,675	11,419	35,220	250,013	0,215	35,625		4,787	23,400	108,525	43,575	1,622
	5-11 классы	251 Сб.1997г.	180	4,410	13,703	42,264	300,015	0,258	42,750		5,745	28,080	130,230	52,290	1,946
Сок фруктовый	1-4 классы	293 Сб.2008г.	180	0,900		21,060	84,600	0,018	3,600			14,400	16,200	9,000	0,360
	5-11 классы	293 Сб.2008г.	180	0,900		21,060	84,600	0,018	3,600			14,400	16,200	9,000	0,360
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	23,924	16,834	80,592	550,580	0,163	2,698	0,000	3,849	55,881	121,723	31,037	4,504
		5-11 классы	550	25,249	18,555	94,098	622,043	0,183	3,596	0,000	4,650	64,587	144,371	37,528	4,852
	Обед	1-4 классы	720	20,363	24,603	106,447	694,659	0,562	74,320	0,022	11,577	111,684	272,352	128,684	32,802

		5-11 классы	870	27,110	32,172	133,230	887,280	0,717	100,220	0,030	15,317	148,702	348,981	166,169	34,359
--	--	-------------	-----	--------	--------	---------	---------	-------	---------	-------	--------	---------	---------	---------	--------

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Пятница		2-я неделя		Завтрак											
Икра кабачковая(порционно)	1-4 классы	31 Сб.1997г.	020	0,400	1,800	1,720	24,400	0,004	1,400			8,200	13,400	7,000	1,400
	5-11 классы	31 Сб.1997г.	030	0,600	2,700	2,580	36,600	0,006	2,100			12,300	20,100	10,500	2,100
Стейк(Шницель) из курицы с соусом	1-4 классы	520 Сб.1997г.	090	7,348	6,052	5,042	269,992	0,006	0,960	0,003	1,306	2,764	5,192	2,472	36,838
	5-11 классы	520 Сб.1997г.	100	9,261	7,799	5,094	341,525	0,004	0,720	0,002	1,798	2,073	3,894	1,854	27,628
Макаронные изделия отварные	1-4 классы	469 Сб.1996г.	150	5,365	4,265	38,347	203,790	0,087		0,021	1,193	10,427	45,359	8,306	0,622
	5-11 классы	469 Сб.1996г.	180	6,437	5,117	46,011	244,528	0,105		0,025	1,431	12,512	54,426	9,967	0,746
Компот из апельсинов с яблоками	1-4 классы	278 Сб.2008г.	200	0,420		30,520	118,600	0,019	24,540		0,088	14,000	11,000	8,200	0,120
	5-11 классы	278 Сб.2008г.	200	0,420		30,520	118,600	0,019	24,540		0,088	14,000	11,000	8,200	0,120
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	025	1,900	0,250	12,425	56,500	0,028			0,420	5,000	16,250	3,500	0,225
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	025	1,378	0,250	8,020	47,500	0,020			0,420	5,250	21,750	4,750	0,500
Пятница		2-я неделя		Обед											
Салат картофельный с зеленым горошком	1-4 классы	31 Сб.2008г.	060	1,864	6,956	7,733	97,236	0,059	8,160	0,021	2,794	9,948	39,036	13,884	0,576
	5-11 классы	31 Сб.2008г.	100	3,106	11,594	12,888	162,060	0,098	13,600	0,035		16,580	65,060	23,140	0,960
Суп из овощей	1-4 классы	132 Сб.1996г.	200	1,514	3,525	10,490	76,426	0,073	17,800		1,550	18,880	40,380	17,180	0,636
	5-11 классы	132 Сб.1996г.	250	1,893	4,406	13,113	95,533	0,091	22,250		1,937	23,600	50,475	21,475	0,795
Тефтели с соусом	1-4 классы	423 Сб.1996г.	090	6,802	7,114	9,623	121,904	0,022	2,460		2,146	8,822	20,641	5,957	37,071

	5-11 классы	423 Сб.1996г.	100	9,301	9,414	11,784	158,764	0,027	2,820		2,554	10,677	25,617	6,746	27,956
Рис отварной	1-4 классы	465 Сб.1996г.	150	3,868	5,218	41,803	219,038	0,044		0,027	0,402	14,580	53,730	11,543	0,986
	5-11 классы	465 Сб.1996г.	180	4,641	6,261	50,163	262,845	0,053		0,032	0,482	17,496	64,476	13,851	1,183
Чай с лимоном	1-4 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
	5-11 классы	629 сб.1996г.	187	0,243	0,046	13,761	53,710	0,003	2,801			3,111	1,540	0,840	0,090
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180
	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	16,155	12,497	91,985	699,982	0,154	26,900	0,024	3,147	43,591	105,351	32,578	39,560
		5-11 классы	560	19,996	16,116	104,650	845,253	0,182	27,360	0,027	4,157	51,135	127,420	38,771	31,319
	Обед	1-4 классы	727	16,913	23,239	99,766	651,514	0,239	31,221	0,048	7,452	63,541	185,727	56,004	39,939
		5-11 классы	877	23,117	32,291	126,243	857,712	0,329	41,471	0,067	5,973	83,764	252,768	75,952	31,854

* - действует с 01 марта

Цикличное меню

Наименование блюда	№ рецептуры	Вес блюда	Пищевая ценность (г)			Эн. ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	
Суббота	2-я неделя														
			Завтрак												
Сельдь с гарниром	1-4 классы	83 Сб.1996г.	060	4,240	8,098	4,468	86,115	0,026	4,290	0,012	2,902	24,787	69,462	18,845	408,381
	5-11 классы	83 Сб.1996г.	060	4,240	8,098	4,468	86,115	0,026	4,290	0,012	2,902	24,787	69,462	18,845	408,381
Омлет натуральный	1-4 классы	284 Сб.1996г.	200	21,076	25,854	3,838	335,305	0,125	0,571	0,583	3,323	155,233	335,804	90,570	4,705
	5-11 классы	284 Сб.1996г.	230	24,238	29,734	4,414	385,618	0,143	0,657	0,670	3,821	178,519	386,180	104,158	5,410
Чай с сахаром	1-4 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267			0,001		0,346			0,053
	5-11 классы	628 Сб.1996г.	200	0,200	0,051	15,010	57,267			0,001		0,346			0,053
Хлеб пшеничный	1-4 классы	ГОСТ 27844-88	020	1,520	0,180	9,940	45,200	0,022			0,280	4,000	13,000	2,800	0,180

	5-11 классы	ГОСТ 27844-88	030	2,280	0,270	14,910	67,800	0,033			0,500	6,000	19,500	4,200	0,270
Хлеб ржаной	1-4 классы	ГОСТ 26983-2015	020	1,102	0,200	6,416	38,000	0,016			0,280	4,200	17,400	3,800	0,400
	5-11 классы	ГОСТ 26983-2015	030	1,653	0,300	9,624	57,000	0,024			0,500	6,300	26,100	5,700	0,600

ИТОГО:	Завтрак	1-4 классы	500	28,138	34,383	39,672	561,887	0,189	4,862	0,595	6,785	188,566	435,666	116,015	413,719
		5-11 классы	550	32,611	38,453	48,426	653,800	0,226	4,948	0,682	7,723	215,952	501,242	132,903	414,714

* - действует с 01
марта

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Воронин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Журнал в и т а м и н и з а ц и и б л ю д

НАЧАТ	«___» _____ 20__ г.
-------	---------------------

ОКОНЧЕН	«___» _____ 20__ г.
---------	---------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

Журнал бракеража готовой продукции

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

Дата и час изготовления партии	Время снятия бракеража	Наименование готовой продукции	Результаты органолептической оценки и степени готовности продукции	Разрешение к реализации продукции	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

стр.	
№	

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ
ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

ОПАСНОСТЕЙ

И

АНАЛИЗ

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора (+) или (-)
<i>Микробиологические факторы</i>					
1	КМАФАнМ (мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные м/о)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитывается их количество при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, при оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. По КМАФАнМ оценивается	2	3	+
2	БГКП - бактерии группы кишечных палочек	Бактерии группы кишечных палочек являются постоянными обитателями кишечника человека и животных и обнаружение их в воде, пищевых продуктах,	2	3	+
3	Бактерии рода Salmonella	Неспорообразующие патогенные микроорганизмы, обнаруживаются в воде, почве, фекалиях, поверхности предметов. Характеризуются устойчивостью к низким температурам, химическим воздействиям. Источниками инфекций могут являются животные и птицы при нарушении предубойного содержания, при попадании быстро размножаются в	2	3	+
4	L. monocytogenes Возбудитель листериоза	L. monocytogenes вызывает заболевание мелкого и крупного рогатого скота, свиней, лошадей, кур. Болеют листериозом, чаще в септической форме, люди с ослабленным иммунитетом. Опасна листерия для беременных, вызывает выкидыши, уродства плода. Микроорганизм относится к психрофильным, способен размножаться при низких температурах (+4+8°C), в холодной влажной среде образует жгутики за счет которых распространяется по поверхностям. Сохраняет хорошо жизнеспособность в почве, воде. При нагревании до 70-75 °C листерии гибнут через 10-15 минут.	3	2	+

5	Бактерии Рода Proteus	Бактерии рода Proteus широко распространены в природе, участвуют в процессе гниения богатых белками продуктов. Условно-патогенные микроорганизмы обитают в кишечнике, являются возбудителями гнойных и	2	2	
6	Сульфитредуцирующие клостридии CL perfringens	Споровые анаэробы кишечного происхождения. CL perfringens, из всей группы клостридии, является наиболее частым и постоянным обитателем кишечника человека и животных. Вегетативные	2	1	
7	Кокковые возбудители воспалений тканей (стрептококки, S. aureus - Золотистый стафилококк)	100°C, тогда как сам микроб при кипячении быстро погибает в первые минуты. Токсинообразование прекращается только при температуре 4-6° С. Среди неспорообразующих	3	2	+
Микрофлора порчи (плесневые грибы и дрожжи)					
8	Плесневые грибы	Постоянно обитают в воздухе, на поверхности различных предметов, стен сырых помещений и пр. Плесневые грибы на поверхности субстрата дают ползучие, стелющиеся, бархатистые, пушистые, войлокообразные колонии, которые сливаются в сплошной налет. Плесневые грибы имеют характерный, очень часто неприятный запах. Благоприятные	2	3	+
9	Дрожжи	Факультативные анаэробы, лучше развиваются в кислой среде, оптимальная температура развития 20-30°C, но многие	1	4	1.
<i>Химические факторы</i>					
1	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	Токсичные элементы могут попадать в пищу из нескольких источников, они являются источником больших беспокойств для здоровья, особенно детей. токсичных элементов в пищевую цепочку: - загрязнения окружающей среды;	3	2	+
2	Токсичные элементы упаковочных материалов	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания,	2	1	
3	Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа,	Источник - фармацевтические препараты. Влияние на человека - аллергия, дизбактериоз.	2	3	+

4	<p>Пестициды: - Гексахлорциклогексан</p> <p>- ДЦТ и его метаболиты</p>	<p>Известно 8 стерео-изомеров. Гексахлорциклогексан - яд политропного действия, он поражает, в первую очередь, центральную и вегетативную нервную систему небольших и средних дозах вызывает отравление, у взрослых большей частью без негативных последствий в будущем, в больших дозах может вызвать смерть. ДЦТ накапливается в жировых тканях организма, попадает в молоко матери, может попадать в кровь. Теоретически при похудении, либо вследствие длительного воздействия, накопление ДЦТ в организме может привести к интоксикации организма. Воздействие ДЦТ на</p>	3	2	+
5	<p>Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)</p>	<p>Цезий-137 хорошо накапливается растениями, попадает в пищевые продукты и быстро всасывается в желудочно-кишечном тракте. Цезий-137 - долгоживущий радионуклид, период его полураспада составляет 30 лет, до 80% цезия откладывается в мышечной ткани. Около 10% нуклида быстро выводятся из организма, остальная часть - более медленными темпами. Стронций-90 избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Воздействие этого</p>	3	2	+

6.	<p>Аллергены: арахис и продукты его переработки; аспартам и аспартам-ацесульфама соль; горчица и продукты ее переработки; диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы; злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; кунжут и продукты его переработки; люпин и продукты его переработки; моллюски и продукты их переработки; молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);</p>	<p>При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока</p>	3	2	+
----	--	--	---	---	---

Физические факторы

1	<p>Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружки, опилки из</p>	<p>МОГУТ вызвать порезы рта и горла, вызвать удушье. Могут присутствовать в сырьевых компонентах.</p>	2	2	
2	<p>Личные вещи</p>	<p>Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного</p>	3	2	+
3	<p>Бумага и упаковочные материалы</p>	<p>Обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковок.</p>	1	2	
4	<p>Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)</p>	<p>Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при не</p>	2	3	+
5	<p>Камни, кости</p>	<p>Могут вызвать повреждение зубов или удушье, а острые те же проблемы, что и металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.</p>	2	2	
6	<p>Смазочные материалы</p>	<p>Технические масла могут попасть в продукт при не соблюдении правил</p>	2	2	
7	<p>Металл, металлическая стружка</p>	<p>Может вызвать травму, когда частицы острые, удушье, повреждение зубов. Может находиться в</p>	2	2	

8	Осколки стекла	Источником являются люминесцентные лампы, лампы накаливания, окна, ограждения оборудования. При попадании в организм	3	2	+
9	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их	2	2	-
10	Риска теплового воздействия на потребителя	Повышенная или пониженная температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через	3	2	+

Опасность считается:

2.1 Незначительной, если степень риска при ее возникновении (полученная в результате умножения вероятности появления и тяжести последствий) будет равна 1,2,3 или 4.

2.2 Опасность считается значительной, если степень риска при ее возникновении будет равна 6, 8, 9,12 или 16, при этом опасный фактор учитывается, а точка идентифицируется как ККТ.

Знаки «+» и «-», заносимые в графы, обозначают «Да» и «Нет» соответственно ответам на поставленные в «Дереве принятия решений» вопросы.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ-ГРАФИК планово- предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ замечаний по работе оборудования

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Процедура управления процессом закупок, требования к поставщикам

1. ЦЕЛЬ И ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Разработана в целях реализации статьи 10, ч.3, п.4, статьи 13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также для объективной уверенности в качестве и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, ингредиентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции и пищевой продукции, средствах, обеспечивающих необходимые достоверность и полноту контроля, способности поставщиков выполнять установленные требования к закупаемой продукции.

1.2 Устанавливает основные положения по:

- отбору и оценке, повторной оценке поставщиков,
- установлению требований к поставщикам, качеству и безопасности продукции,
- порядок заключения и исполнения договоров на закупку продукции,
- организации, проведению, оформлению результатов приемки продукции от поставщика в целях обеспечения соответствия продовольственного (пищевого) сырья, используемого при производстве пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции и другим требованиям, установленным АО «Комбинат питания» к поставщикам.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Требования настоящего раздела ППК распространяются на специалистов, обеспечивающих процесс «Закупка» в АО «Комбинат питания».

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В раздела ППК применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Качество - степень соответствия присущих характеристик требованиям.

3.2 Контроль - процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями или калибровкой.

3.3 Несоответствие - невыполнение требования.

3.4 Оценка поставщика - процедура формирования показателя деятельности поставщика за отчетный период.

3.5 Одобренный поставщик - выбранный в результате оценки поставщика.

3.6 Партия продукции общественного питания (кулинарной продукции) - определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

3.7 Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

3.8 Полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3.9 Поставщик - организация или лицо, поставляющие продукцию.

3.10 Продукты пищевые - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, об-

работанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные напитки (в том числе пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

3.11 Сырье продовольственное - сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Ответственность за своевременность и результативность закупки несет ведущий специалист по закупкам, за необходимое установление требований по качеству и безопасности продукции к поставщикам - руководитель группы ХАССП.

Ответственным за оценку, повторную оценку, отбор поставщиков является ведущий специалист по закупкам, при необходимости, созданная приказом Директора АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным закупочная комиссия.

Ответственным за организацию и приемку по качеству и количеству сырья являются лица, назначенные приказом директора.

5 ПРОЦЕДУРА

6.8. Общие положения

5.1.1. АО «Комбинат питания» закупает следующие виды продукции:

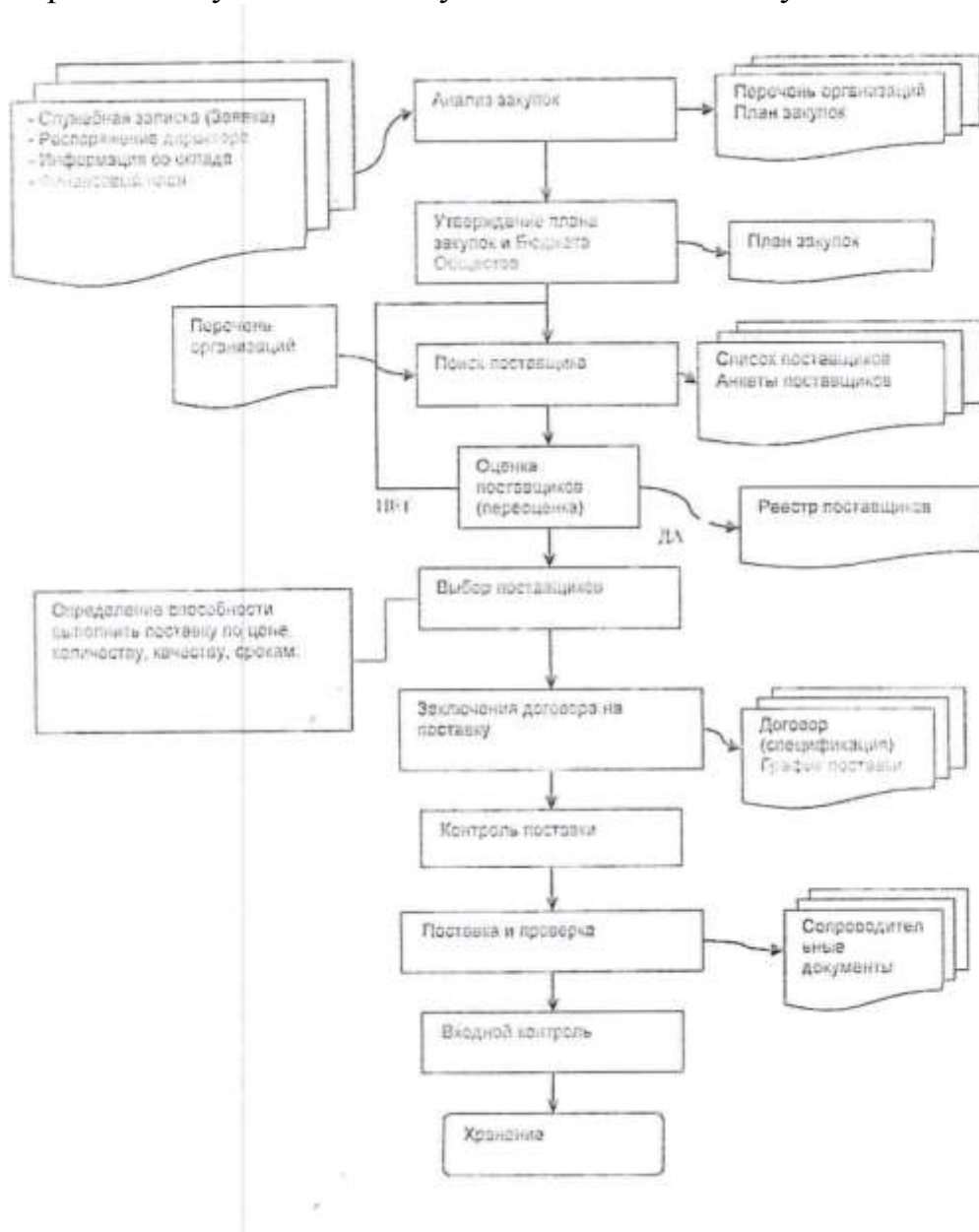
- сырье продовольственное;
- продукты пищевые;
- моющие средства и уборочный инвентарь;
- посуду;
- оборудование;
- инвентарь;
- прочие (спецодежда и т.д.);

А также услуги:

- сервисные (техобслуживание, вывоз мусора и т.д.).

АО «Комбинат питания» закупает продукцию в соответствии с требованиями на нее, установленными Директором АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным и соответствующими законодательными нормами, и правилами.

5.1.2. Процесс закупок может осуществляться по следующей блок-схеме:



5.1.3. Поставщик должен соответствовать следующим минимальным требованиям:

- Иметь документы, подтверждающие легальность деятельности и выпуска продукции (учредительные, финансовые документы).
- Иметь документальное подтверждение качества и безопасности выпускаемой продукции и оказания услуг.
- Соблюдать требования РФ:
 - к продукции: подтверждение соответствия, производство, реализация, транспортировка, упаковка, маркировка (упаковочные материалы для пищевой продукции);
 - к оказанию услуг: лицензии, сертификаты, декларации;
 - иметь необходимые законодательные акты РФ для осуществления производственной деятельности.

5.2.1. Поставщикам по требованию организации необходимо:

- Предоставить образцы этикеток на каждый артикул продукции, планируемой к

- поставкам;
- Предоставить для проверки образцы сопроводительных документов (декларация/ сертификат соответствия, ветеринарные документы - для продукции животного происхождения, фитосанитарные документы - для продукции растительного происхождения);
 - Ознакомиться с требованиями спецификаций, заявок, условий договора по качеству и безопасности.

5.2.2. Всем поставщикам необходимо:

Ознакомиться и подписать Договор поставки, включая спецификации и все необходимые приложения.

6.1. Выбор и оценка поставщика

6.1.1. Критерии выбора и оценки поставщиков.

Возможны два направления выбора поставщика:

1. Выбор поставщика из числа компаний, которые уже были поставщиками (или являются ими) и с которыми уже установлены деловые отношения.
2. Выбор нового поставщика

Критерии оценки поставщиков и количество баллов за обеспечение этих критериев приведены в Приложении А.

Всем поставщикам АО «Комбинат питания» в зависимости от качества и продолжительности поставки их продукции и услуг присваивается одна из двух категорий:

- **Категория II** (низкий уровень);
- **Категория I** (высокий уровень).

В АО «Комбинат питания» принята система оценки поставщиков в баллах.

Методика оценки поставщиков заключается в присвоении поставщику определенной категории (статуса), которая указывает на уровень качества и безопасности, поставляемых им продукции или услуг. Она состоит из двух основных этапов:

- оценка способности поставщика поставлять продукцию (услугу) в соответствии с требованиями АО «Комбинат питания»;
- определение категорий поставщика;

6.1.2. Категория I присваивается поставщику, способность которого к поставке продукции и услуг оценивается суммой баллов не ниже 70, при поставке продукции без претензий (по результатам приемки).

6.1.3. Категория II присваивается поставщику, способность которого к поставке продукции и услуг оценивается суммой баллов ниже 70, либо при наличии претензий (по результатам приемки).

6.1.4. Полный процесс одобрения считается завершенным, если в течение одного года имеются подтвержденные гарантии того, что поставщик способен поставлять товар или услугу, соответствующие спецификации или согласованным требованиям, не имеет необоснованных срывов поставок, нарушений условий договора и обеспечивает срочную замену товара в случае необходимости или компенсирует потери в порядке, предусмотренном договором.

6.1.5. Категории поставщика позволяют объективно принять решение о выборе поставщика или отказе поставщику.

6.1.6. Поставщик, допустивший при поставке продукции за 3 года более 3 претензий по качеству, не подлежит одобрению, исключается из Списка одобренных поставщиков.

6.1.7. Окончательный выбор поставщика и внесение его в Список одобренных поставщиков утверждается АО «Комбинат питания». Форма Списка одобренных поставщиков представлена в Приложении Б.

6.1.8. Ежегодно лица ответственные за закупку формируют отчет о работе с поставщиками (Приложение В), с учетом отчета о работе с поставщиками ведущий специалист по закупкам формирует Список одобренных поставщиков не позднее 25 декабря текущего года и утверждает его у Директора АО «Комбинат питания» А.Н. Воронина при участии руководителя группы ХАССП.

6.1.9. Все специалисты АО «Комбинат питания» при планировании заключения договоров на поставку/услугу должны руководствоваться Списком одобренных поставщиков, причем предпочтение следует отдавать тем поставщикам, которые имеют большее количество баллов и относятся к категории I.

6.1.10. При организации конкурентной закупки осуществляет отбор поставщика в рамках объявленной закупочной процедуры. В закупочную документацию в обязательном порядке включается спецификация на продукцию. Оценка и переоценка поставщика, победившего в рамках объявленной закупочной процедуры, производится в соответствии с пунктами 6.1.1 - 6.1.10. настоящей раздела.

6.2. Правила проведения аудита поставщика

6.2.1. Аудит поставщика может проводиться по решению руководства АО «Комбинат питания»

6.2.2. Официально уполномоченные лица АО «Комбинат питания» (в случае принятия соответствующего решения), с предварительного согласия поставщика и в порядке, согласованном с поставщиком, проводят проверки производства и/или складов поставщика на соответствие требований к поставщикам.

6.2.3. Частота проверок по соблюдению требований к качеству и безопасности зависит от категории, к которой Поставщик отнесен:

Категория поставщика	I	II
Частота	1 раз в 3 года	1 раз в год

6.2.4. После проведенной проверки заполняется Отчет о проверке (Приложение Г), копии предоставляются поставщику. Отчет позволяет сфокусироваться на первостепенных проблемах, требующих решения, понять причины несоответствий, отследить тенденции в развитии отношений с поставщиком и определить эффективность проводимых поставщиком мероприятий, а также используется для оценки уровня поставщика.

6.2.5. В случае значительной удаленности поставщика, или по любым другим причинам, когда нет возможности провести физическую инспекцию поставщика, а также для новых поставщиков на этапе переговоров, может использоваться «Опросный лист поставщика».

6.2.6. Порядок заключения и исполнения договоров на закупку определен Регламентом заключения и исполнения договоров закупки АО «Комбинат питания».

6.2.7. В случае невыполнения поставщиками договорных обязательств или несоответствия фактических качественных характеристик, указанных в договоре, лицо, ответственное за исполнение договора готовит материалы для предъявления претензии.

7 ПРИЕМКА ТОВАРА

7.1 Общие положения по приемке товара

7.1.1 Для обеспечения достоверности и полноты контроля при проведении анализа опасностей на стадии выгрузки и приемки товара определены точки контроля, приведенные в Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий АО «Комбинат питания».

7.1.2. Для предотвращения загрязнения и поддержания целостности, качества и безопасности товара в процессе приемки товара должны соблюдаться следующие требования:

а) На складе должны быть созданы условия для квалифицированной приемки товаров по качеству и количеству.

б) Приёмщики продукции должны:

- проверить, достаточен ли срок хранения продукта (не менее 70% от срока хранения, указанному на упаковке или в документе, подтверждающем качество и безопасность товара);

в) Грузчики или другие ответственные лица должны:

- все продукты выгружать и складировать на подтоварники;

г) При осуществлении разгрузки и приемки замороженной, охлажденной и скоропортящейся продукции транспортное средство должно оставаться открытым в течение максимально короткого времени для предотвращения изменений температуры продукта вне установленного диапазона ($-18^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$ для замороженной продукции, $2^{\circ}\text{C} - +4^{\circ}\text{C}$ для охлажденной продукции).

д) После приемки все продукты должны быть выгружены из транспортного средства непосредственно в помещение для хранения при требуемой температуре, чтобы избежать любого потенциального изменения температуры продукта вне установленного диапазона. Максимальное время нахождения товара в зоне выгрузки не должно превышать 30 мин.

7.2 Процедура приемки товара

7.2.1 Приёмку товара осуществляют партиями.

7.2.2. Каждая партия товара имеет товаросопроводительную документацию, утвержденную в ЕАС.

7.2.3 С поступившим товаром оценивается санитарное состояние транспортного средства.

7.2.4 На поступивших в исправной таре (упаковке) в установленные сроки на каждом месте или со вскрытием тары (упаковки) проверяется маркировка и сроки годности товара.

7.2.5 Осуществляется приемка качества, при необходимости, в присутствии ведущего технолога или руководителя группы ХАССП.

7.2.6 Каждая партия пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов принимается на реализацию только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность,

7.2.7 Товаросопроводительная документация

В товаросопроводительной документации указываются реквизиты поставщика, наименование продукции, ее объем. Накладная заверяется синей печатью организации.

В товарной накладной может быть указан документ подтверждающий качество.

Поставщик должен предоставить документацию, обеспечивающую прослеживаемость данной продукции. Документация должна быть заверена печатью Предприятия.

7.2.8 Декларация о соответствии должна содержать следующие сведения:

- наименование и место нахождения заявителя;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;
- наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция;
- заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- срок действия декларации о соответствии;
- иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения.

Декларация о соответствии должна быть в реестре Едином реестре деклараций о соответствии http://188.254.71.82/rds_rf_pub/

7.2.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза и сопроводительной ветеринарной документации (ВСД) в системе “Меркурий”;

7.2.10 Маркировка.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

7.2.11 Маркировка транспортной упаковки

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) количество пищевой продукции;
- 3) дату изготовления пищевой продукции;
- 4) срок годности пищевой продукции;
- 5) условия хранения пищевой продукции;
- 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя.

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 Таможенного союза, без товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции

После проведения входного контроля поступающей пищевой продукции и сырья сведения о каждой партии заносятся в журнал (Журнал поступающего сырья и пищевой продукции).

7.3 При входном контроле проверяется поэтапно:

Объект контроля	Параметры контроля	Действия при отклонении от параметров
1	2	3
1. Санитарное состояние транспортного средства	Отсутствие посторонних запахов, загрязнителей (несоответствующее товарное соседство), температура внутри	Запретить выгрузку при наличии посторонних запахов, загрязнителей (несоответствующем товарное соседство), не соответствии температур

<p>2. Состояние транспортной тары</p>	<p>Высота загрузки, целостность тары, наличие деформированной, загрязненной, подмоченной тары, характеристики тары, влияющие на качество и безопасность продукции (способность предохранять товар от неблагоприятных погодных условий).</p>	<p>При поступлении продукции в деформированной таре или таре с нарушением целостности упаковки, а также при выявлении несоответствующих вспомогательных и упаковочных материалов</p> <p>кладовщик:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Проводит выборочный контроль поступившей партии по внешнему виду и органолептическим показателям (при необходимости, направляет на лабораторные испытания); 2) По результатам контроля принимает решение о приемке продукции или возврате. 3) Ведущий специалист по закупкам информирует поставщика по телефону и/или по факсимильной связи. 4) В случае возврата продукции ответственным лицом составляется Акт приема передачи продукции
---------------------------------------	---	---

		поставщику или Возвратная (расходная) накладная (Приложение Д)
3. Наличие полного пакета документов товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции	Сертификат соответствия, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации и т.д. В товаросопроводительной документации по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству ЕАС о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведущий специалист по закупкам должен запросить недостающие или правильно заверенные документы у поставщика. 2. В случае отказа в предоставлении документов поставщиком принимается решение по документированному согласованию с поставщиком о проведении исследований продукции в полном объеме за счет поставщика для получения уверенности в безопасности продукции или о возврате продукции поставщику.
4. Соответствие информации, представленной на маркировке продукции и информацию в товаросопроводительных документах	Соответствие видов и наименований поступившей продукции, маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации	При несовпадении информации на маркировке и в товаросопроводительных документах, подтверждающих качество и безопасность, ответственное лицо не принимает поступившую партию на склад.

(проводит идентификацию).		
---------------------------	--	--

5. Маркировка, срок годности	<p>Объем информации в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наличие информации на русском языке.</p> <p>Срок годности на момент приемки товара не менее 70% от срока хранения, указанному на упаковке или в документе, подтверждающем качество и безопасность товара</p>	<p>Сообщить ведущему специалисту по закупкам. Известить поставщика.</p> <p>Вся партия идентифицируется специальным ярлыком для обеспечения её обособления.</p> <p>При невыполнении требований в полном объеме - возврат поставщику.</p>
------------------------------	--	---

По запросу АО «Комбинат питания» поставщик должен предоставлять протоколы испытаний продукции.

Лица, ответственные за исполнение договоров закупки, обязаны сформировать базу данных по условиям хранения, для всех поступающих вспомогательных и упаковочных материалов на основании требований нормативной документации, информации от поставщиков и информации на маркировке. База данных по условиям хранения актуализируется 1 раз в год. Информация об условиях хранения доводится до работников производства.

В случае выявления несоответствий действия с продукцией осуществляются возврат поставщику или утилизация.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«___» _____ 2022 г.

Отчет о работе с поставщиками за _____ г.

период

№ п/п	Наименование продукции	Наименование поставщика							
		Категория 1				Категория 2			
1									
2									
3									
4									
5									
	Претензии к поставщику								

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«__» _____ 2022 г.

Отчет о проверке Поставщика

Поставщик

Поставляемая продукция/ услуги

Дата

Представитель поставщика

Должность

Проверяющий

Цель проверки

Этапы производства/параметры		Удовл.	Требует улучш.	Не удовл.	Комментарии *
1		2	3	4	5
Сырье/ используемые материалы	Официальные документы, подтверждающие качество и безопасность, имеются на все партии и виды сырья/ материалов				
Входной контроль	Разработаны критерии оценки качества и безопасности при входном контроле				

	Имеется документация, подтверждающая проведение входного контроля				
	Разработаны и выполняются процедуры обращения с недоброкачественным сырьем/ материалами				
Контроль во время производства	Имеется план контроля качества всех производственных этапов				
	Имеются убедительные записи проводимого контроля				
	Имеется план обслуживания и проверки оборудования, измерительных приборов				
Упаковка (только для продуктов питания, сырья, материалов)	Используется только разрешенная в РФ упаковка				
	На маркировку наносится полная информация в соответствии с требованиями РФ				
	Установлен контроль маркировки каждой упаковочной единицы				
Конечный контроль	Проводится приемка по качеству в соответствии с ТУ, ГОСТ и т.д.				
	Используется транспорт для транспортировки с соответствующими виду продукта температурными режимами				

	Сопроводительная документация оформляется правильно и в полном объеме				
	Проводится учет и рассмотрение жалоб клиентов с предоставлением письменного ответа				
Гигиена и санитария	Соблюдаются СП и СанПиН, и другие нормативные документы для своей сферы деятельности				
	Имеется план уборок и необходимые моющие и дезинфицирующие средства				
	Имеется договор (или отдел) по контролю грызунов и бытовых насекомых (акты проверки)				
	Поточность производства соблюдается				
	Установлены барьеры для перекрестного заражения (физического, микробиологического, химического)				
	Состояние помещений				
	Состояние оборудования				
	Условия хранения и режимы				
	Условия хранения отходов производства				
	Состояние территории				
	Проводится внешний независимый аудит АО «Комбинат питания» (акты проверки)				

Персонал	Проводится обучение персонала с документальным подтверждением				
	Персонал имеет медицинские книжки (пофамильно)				
	Персонал соблюдает необходимые требования				

Ф.И.О и подпись представителя Поставщика _____

Ф.И.О и подпись представителя Потребителя _____

Составил:

(должность, подпись, Ф.И.О.)

**АКТ
ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ ТОВАРА ПО КОЛИЧЕСТВУ И КАЧЕСТВУ
ОТ _____ г.**

Доставлен товар: _____
наименование и обозначение закупленной
продукции

по сопроводительным документам: _____
наименование и номер сопроводительного
документа

Поставщик: _____
наименование поставщика

Договор на поставку товара от _____ № _____

Счет-фактура от _____ № _____

Дата отправления товара _____ 20__ г.

Результаты приема товара по количеству:			
Наименование товара	Количество по накладной	Единица измерения	Фактическое количество
1	2	3	4
Результаты приема товара по качеству			
Наименование товара	Количество несоответствующей продукции	Показатели несоответствия Продукции (описание дефектов)	
1	2	3	

Недостача				Бой или брак			
сверх норм убыли		в пределах норм убыли		сверх норм убыли		в пределах норм убыли	
количество	сумма	количество	сумма	количество	сумма		

Причина расхождения в количестве и качестве при приемке товара (или указание

на отсутствие расхождений по количеству и качеству)

По остальным товарам, перечисленным в накладной поставщика, расхождений в качестве и количестве нет.

Представитель покупателя

Представитель поставщика

----- /

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«__» _____ 2022 г.

ЖУРНАЛ

п о с т у п а ю щ е г о с ы р ь я и

п и щ е в о й п р о д у к ц и и

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
--------------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
----------------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



**Процедура по
предотвращению
попадания
посторонних предметов**

1. Общие положения:

1.1 Назначение документа (цель);

1.2 Область применения;

1.3. Термины и определения.

2. Ответственность

3. Программа (основные этапы для выполнения требований):

3.1 Требования к складским и производственным помещениям;

3.2 Требования к оборудованию, вспомогательному инвентарю;

3.3 Требования к производственным процессам;

3.4 Требования к персоналу.

4. Корректирующие действия

5. Обучение персонала

6. Записи и отчетность (ведущиеся в рамках данной программы)

7. Критерии оценки эффективности работы программы

1. Общие положения:

1.1 Назначение документа (цель)

Целью настоящей программы является установление комплекса мероприятий по предупреждению риска попадания посторонних предметов в продукцию, производимую в АО «Комбинат питания».

1.2 Область применения

Настоящая программа распространяется на склад хранения упаковочных материалов и ингредиентов, склад готовой продукции, производственные цеха.

1.3. Термины и определения.

Риск – фактор, который может отрицательно повлиять на степень удовлетворенности потребителя или здоровье, включая биологический, химический, физический факторы, их сочетание или состояние продукта.

Посторонние предметы - объекты, которые могут нанести вред здоровью потребителя (самые распространенные: кусочки стекла, пластика, дерева, металлические предметы, камни, ветки, листья, вредители, украшения и т. д.).

Санитарный брак - отходы, которые образуются в процессе производства продукции

2. Ответственность.

Все сотрудники отвечают за санитарно-техническое состояние помещений, защиту от грызунов и насекомых, состояние осветительного оборудования, оконных стекол, исключение возможности попадания посторонних предметов в продукцию при ремонтных работах, своевременный ремонт, замену и маркировку используемого оборудования и вспомогательного инвентаря.

Слесарь отвечает за проведение ежедневного контроля целостности оконных стекол, электроламп и плафонов, выполнение работ, описанных в разделах 3.3 и 3.4., выявление стеклянного боя, сбор и активирование его, а также проведение предупреждающих и корректирующих действий на своих участках. А также за

состояние и техническое обслуживание оборудования, исключая попадание посторонних предметов в продукцию, хранение и правильное использование инструмента, запчастей, смазочных и обтирочных материалов.

Ответственное лицо отвечает за надлежащее хранение моющих, дезинфицирующих средств, своевременное обеспечение сотрудников необходимым уборочным инвентарём, своевременное удаление отходов.

3. Программа (основные этапы для выполнения требований):

3.1 Требования к складским и производственным помещениям

3.1.1 Стены, полы и потолки производственных и складских помещений должны быть выполнены из гладких, легко очищаемых, непористых и нетоксичных материалов, отвечающих требованиям условий производства и обеспечивающих санитарную обработку поверхности. Все места соединений потолка с крышей и стенами должны быть сглажены, все выступы устранены.

3.1.2 Запрещается использовать в помещениях основного технологического процесса в качестве строительного материала дерево, а также деревянную мебель.

3.1.3 Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов, стенные отверстия по пути коммуникаций герметично закрыты.

3.1.4 Все проемы, а также открывающиеся окна и форточки в теплое время года должны быть защищены сеткой от насекомых.

3.1.5. Все осветительные приборы должны быть оборудованы защитной арматурой. Для внутреннего освещения хранилищ сухого молока, сахара, упаковочного материала должны использоваться лампы только во взрывозащищенном исполнении.

3.1.5 Все изделия из стекла и пластика, находящиеся в обращении бьющиеся измерительные приборы, электроосветительные приборы должны быть промаркированы, учтены и внесены в специальный реестр.

3.1.6 Текущий ремонт производственных и складских помещений должен проводиться в плановом порядке только во время остановки производства. При проведении аварийного ремонта должны соблюдаться меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, которые находятся в этих помещениях.

3.1.7 Запрещается устанавливать в оконные, дверные проемы и перегородки на участках, составные стекла.

3.1.8 Запрещается располагать светильники непосредственно над открытым оборудованием.

3.1.9 Замена ламп во всех без исключения приборах освещения может осуществляться только электротехническим персоналом, ознакомленным с данной инструкцией. Все замененные электролампы, плафоны ответственный сотрудник технического отдела, производивший замену, обязан немедленно удалить с производства. Отработанные люминесцентные лампы (типа ЛБ, ЛД, ДРЛ и др.) должны храниться в специально отведенном закрывающемся контейнере.

3.1.10 Небольшие работы по замене разбитых стекол, замене ламп, светильников, разрешается выполнять только при полной остановке производства, а также при

условии того, что продукция надежно защищена, от попадания в нее посторонних предметов.

3.1.11 Электрические лампы, светильники, а также другие приборы и оборудование, содержащие стекло и не использующиеся в данный момент на производстве должны храниться на складе.

3.1.12 Запрещается пользоваться лабораторной стеклянной посудой на производственных участках.

3.1.13 Категорически запрещается хранение разбитого стекла в помещениях, где хранятся сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

3.2 Требования к оборудованию, вспомогательному инвентарю

3.2.1 Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в продукцию посторонних предметов, смазочных масел, сальниковой набивки и др. При непосредственном расположении оборудования под балками перекрытия, трубопроводами и световыми приборами, необходимо поставить защиту от возможного загрязнения.

3.2.2 Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой, устойчивой к веществам, используемым для санитарной обработки, коррозии, легко подвергаться мойке и дезинфекции. Швы на поверхности, контактирующей с продуктом, должны быть гладко сварены, точечные и прихваточные швы не допускаются. Вентиляционные трубы над оборудованием, должны быть изготовлены из антикоррозийных материалов или покрыты соответствующими лаками.

3.2.3 Открытые линии розлива или фасовки должны быть снабжены защитными приспособлениями, которые исключают загрязнение продукта кусочками стекла, пластика, пылью, мусором, смазочных масел и т. д.

3.2.4 Оборудование, тара и инвентарь до начала смены должны тщательно проверяться на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов. Тара и инвентарь должны быть промаркированы. За состоянием внутрицеховой тары и инвентаря должен быть установлен тщательный контроль с целью её своевременного ремонта или замены.

3.2.5 Планово – предупредительный ремонт и осмотр оборудования необходимо проводить согласно утвержденного графика в периоды плановых остановок производства. Аварийный ремонт оборудования в процессе работы может производиться только с принятием соответствующих мер, исключающих возможность попадания в продукцию посторонних предметов.

3.2.6 Весь мелкий слесарный инструмент, детали и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должен находиться и переноситься в специальных ящиках. Не допускается наличие слесарных инструментов и деталей неисправного оборудования вне участка проведения ремонтных работ. Сменные электрики, механики, персонал, обслуживающий оборудование обязаны при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания стекла и посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

3.2.7 При техническом обслуживании и проведении планово-предупредительных ремонтов для осмотра внутренних поверхностей оборудования, танков и емкостей

допускается использование, переносных светильников напряжением 12 В. Электрические лампочки должны быть заключены в защитные сетки, предохраняющие от возможного выпадения стекла.

3.2.8 Стекланные термометры на оборудовании должны быть заключены в оправу, вмонтированную в оборудование, а переносные стекланные термометры должны быть в оправе или чехле. Во всех цехах должны быть перечни стекланных термометров и других бьющихся измерительных приборов и установлена ответственность за их учет и хранение.

3.2.9 Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо убрать гайки, болты, ключи, гвозди, и т. п., произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования. Готовность отремонтированного оборудования и помещения к эксплуатации проверяется мастером участка и сдается начальнику цеха под роспись.

3.2.10 Инвентарь, используемый при уборке или мойке оборудования и помещений, должен быть исправным, иметь соответствующие надписи, храниться в специально отведенных местах и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.

3.2.11 Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

3.2.12 Применение металлических щеток и сметок без чехлов для очистки оборудования, соприкасающегося непосредственно с продуктом, не разрешается.

3.2.13 В АО «Комбинат питания» используются следующие устройства для предотвращения исключать возможность попадания в продукцию посторонних предметов: мукопросеиватель, сито для просеивания соли и специй, рассекатель в формовочном шприце и другие.

3.3 Требования к производственным процессам

3.3.1 Производственные процессы должны выполняться в соответствии с требованиями технологических инструкций и санитарных правил.

3.3.2 Приемка на склад сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов и растаривание их должны производиться только после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

3.3.3 Распаковка сырья и полуфабрикатов, которые поступают в производственные цеха, должна производиться в специально отведенном для этого месте.

3.3.4 Не допускается хранение чего-либо на деревянных поддонах в помещении цеха розлива, участка по приготовлению сахарного сиропа, участка восстановления сухого молока, участка подготовки ингредиентов, водоподготовки и т. д.

3.3.5 Сахар, сухое молоко, соль, стабилизатор и другие сыпучие компоненты, которые используются на производстве, в ходе технологического процесса должны проходить через сетчатые фильтры и магнитные уловители, подвергаться контролю на металлодетекторах.

3.3.6 Сжатый воздух, используемый в производстве должен фильтроваться от частиц, пар, используемый в технологическом процессе должен производиться из подготовленной воды.

3.3.7 Все полуфабрикаты, используемые в производстве, должны храниться в промаркированной закрытой таре и иметь этикетку с информацией о полуфабрикате (наименование, номер партии, дату производства, м. д.ж. и др).

3.3.8 Хранение в цехах санитарного брака должно производиться в специальных емкостях с соответствующей маркировкой.

3.4 Требования к персоналу

3.4.1 Персонал производственной зоны допускается к работе только при наличии соответствующей санитарной одежды, в т. ч. головных уборов, которые полностью закрывают волосы. Находиться вне цеха в санитарной одежде запрещается.

3.4.2 Работающим в производственных цехах запрещается вносить в производственную зону посторонние предметы, личные вещи, находиться на рабочих местах в ювелирных украшениях.

3.4.3 Для предотвращения попадания посторонних предметов в продукцию, лица, работающие в очках без тесьмы, к работе на технологическом оборудовании не допускаются.

3.4.4 Сотрудники, работающие в очках, могут быть допущены к работе только после соответствующего инструктажа и при дополнительном контроле со стороны мастера, на предмет целостности оптического прибора и наличия фиксирующей тесьмы.

3.4.5 Прием пищи, и курение разрешается только в специально отведенных местах.

4. Корректирующие действия

4.1 В случае попадания посторонних включений, осколков стекла и пластика в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты персонал должен немедленно остановить процесс и сообщить о случившемся руководству. Руководство определяет степень опасности, связанной с инцидентом и составляют акт установленной формы.

4.2 Все партии сырья, полуфабрикатов или готовой продукции которое могли быть загрязнены посторонними включениями, задерживаются, им присваивается статус «Удержано» и хранятся отдельно до окончания проведения расследования и принятия соответствующего решения.

4.3 После окончания расследования и подтверждения опасности содержания в готовой продукции, сырье, полуфабрикатах посторонних включений, данной партии присваивается статус «Забраковано», партия подлежит утилизации.

4.4 После идентификации источника загрязнения принимаются необходимые меры с целью предупреждения повторного загрязнения. Разбитые стекла, плафоны, измерительные приборы должны быть немедленно заменены, санитарная одежда персонала подлежит тщательной проверке, по необходимости очистке или утилизации.

4.5 В зависимости от места расположения разбитых предметов, после удаления видимых осколков, должна быть произведена дополнительная мойка и дезинфекция соответствующего оборудования либо санитарная обработка помещения, в котором произошел инцидент.

5. Обучение персонала

Осуществляется обучение всех сотрудников, вовлечённых в программу. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются Журнале.

6. Записи и отчетность (

6.1 «АКТ №_____ по факту выявления посторонних предметов в готовой продукции, сырье, полуфабрикатах»

6.2 Реестр предметов из стекла и хрупких материалов

6.3 Журнал учета предметов из стекла и хрупких материалов

6.4 Журнал учета обнаруженных в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции посторонних предметов (включений)

6.5 Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

7. Критерии оценки эффективности работы программы

Проверка службой качества системности выполнения требований данной программы (записи в журналах).

Количество зафиксированных случаев попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию.

Количество продукции, со статусом «Удержано» и «Забраковано».

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АО «Комбинат питания»
А.Н. Воронин
« ___ » _____ 2022 г

№ п/п	Производственный цех (участок)	Название изделия	Местонахождение изделия	Примечание
1	2	3	4	5

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«__» _____ 2022 г.

Журнал
учета предметов из стекла и хрупких материалов

Лицо, ответственное за
ведение журнала _____

подпись

инициалы, фамилия

Начат _____

_____ 20 ____ г.
число месяц год

Окончен _____ 20 ____ г.
число месяц год

Образец подписи лиц, ответственных за ежемесячную проверку целостности предметов из хрупких материалов: _____

Дата	Производственный цех (участок)	№ п/п изделия из Реестра предметов из стекла и хрупких материалов	Состояние изделий из стекла и хрупких материалов	Коррекция/ корректирующие действия	Подпись ответственного	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор АО «Комбинат питания»
 А.Н. Воронин
 «__» _____ 2022 г.

Журнал
 учета обнаруженных в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции посторонних предметов (включений)

Лицо, ответственное за
 ведение журнала _____

Начат _____ 20 ____ г.
 число месяц год
 Окончен _____ 20 ____ г.
 число месяц год

Дата обнаружения постороннего предмета	Наименование постороннего предмета	Цех/учаток	Наименование продукции, где обнаружен посторонний предмет	Количество продукции	Откуда поступила продукция	Причины, вызвавшие попадание	Принятые меры по устранению	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«___» _____ 2022 г..

Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

Лицо, ответственное за
ведение журнала _____

подпись

Начат _____
инициалы, фамилия

_____ 20 ____ г.
число месяц год
Окончен _____ 20 ____ г.
число месяц год

№ п/п	Дата	Ф.И.О. инструктируемого	Профессия инструктируемого	Ф.И.О. проводившего инструктаж	Подпись		Примечание
					Инструктируемого	Инструктирующего	
1	2	3	4	5	6	7	8

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Программа управления аллергенами

1. Общие положения
2. Цель.
3. Нормативные ссылки
4. Термины и определения
5. Сокращения
6. Ответственность и полномочия
7. Описание процесса управления аллергенами
8. Мониторинг, анализ и оценка процесса

1. Общие положения

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований п.12 части 3 статьи 10, части 1 статьи 13, части 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.4.9 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок контроля за аллергенами, являющимися ингредиентами при производстве продукции в АО «Комбинат питания». Процедура обязательна к применению в учреждении.

- 1.2. Цель.

1.3. Целью контроля за аллергенами является:

- предоставление полной информации для группы потребителей, которые являются уязвимыми к специфической опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;

- исключение случайного попадания их в готовую продукцию в результате загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергических реакций.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.4. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

3. Термины и определения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

пищевые аллергены: пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

аллергия: это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на

вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

4. Сокращения

Принятые в настоящей Программе сокращения:

ХАССП - анализ рисков и контрольно критические точки

5. Ответственность и полномочия

В АО «Комбинат питания», ответственные лица вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Программы.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на руководителя группы ХАССП.

6. Описание процесса управления аллергенами

Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций:

- арахис и продукты его переработки;
- аспартам и аспартам-ацесульфата соль;
- горчица и продукты ее переработки;
- диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- моллюски и продукты их переработки; молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- орехи и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- сельдерей и продукты его переработки; соя и продукты ее переработки; яйца и продукты их переработки.

6.1 Порядок контроля над аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

6.2.1. Контроль аллергенов в АО «Комбинат питания» включает в себя следующие процедуры:

- Составление списка всех аллергенов, используемых в АО «Комбинат питания». Приложение Журнал «Контроль аллергенов».

- Маркировка всех поступающих на склад материальных ценностей: продуктов, товаров, идентификационными этикетками.

6.2.2. Все сырье и вспомогательные материалы маркируются идентификационными этикетками: - содержащими аллергены (ПА) или несодержащими аллергены (НА).

6.2.3. Все товарно-материальные ценности кладовщик размещает на складе с учетом классификации материалов на ПА и НА. Места хранения промаркированы. Разные виды сырья хранятся на разных поддонах.

6.2.4. При формировании на складе заявки от производства сначала комплектуется заявка по рецептурам, содержащим сырье, помеченное как НА, а затем собираются заявки с сырьем ПА.

6.2.5. Развес и отпуск сырья с маркировкой НА и ПА осуществляется в разной таре. Поддоны с сырьем маркируются идентификационной этикеткой. В производственных цехах также организовывают места отдельного хранения сырья и материалов с маркировкой НА и ПА.

6.2.6. При составлении плана работы цехов учитывается порядок выполнения работ: приготовление полуфабриката, фасовка планируются таким образом, чтобы сначала в работе была продукция, не содержащая аллергенов (НА), а затем продукция с сырьем ПА.

6.2.7. По окончании работ с материалами ПА, оборудование, помещение цеха и помещение для приготовления навесок на складе тщательно промывается. Уборочный инвентарь для оборудования и помещений, который используется при уборке после выпуска продукции ПА.

6.2.8. Места хранения уборочного инвентаря разносятся и маркируются.

6.2.9. При работе с сырьем и продукцией ПА рабочие пользуются одноразовой защитной одеждой: головными уборами, масками, перчатками, фартуками, нарукавниками, которые после выполнения работы утилизируются.

6.2.10. При переходе с одного вида продукции на другой происходит смена одноразовой одежды. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в ТР ТС 022/2011 пункте 14 части 4.4, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

6.2.11. Маршруты перевозки сырья и материалов ПА и НА, готовой продукции и отходов для предотвращения перекрестного загрязнения разнесены по времени.

6.2.12. После перевозки сырья, материалов или готовой продукции, идентифицированной как ПА, производится уборка помещения по маршруту

следования и санитарная обработка транспортного оборудования.

6.2.13. Контроль над соблюдением вышеуказанных процедур осуществляет руководитель группы ХАССП.

7. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объем информации:

- о нарушениях требований к хранению сырья, содержащего аллергены;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

Приложение

Журнал «Контроль аллергенов»

Наименование сырья, вспомогательных материалов содержащие аллергены	Дата поступления на склад	Наименование аллергена	Место хранения

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ учета отходов

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

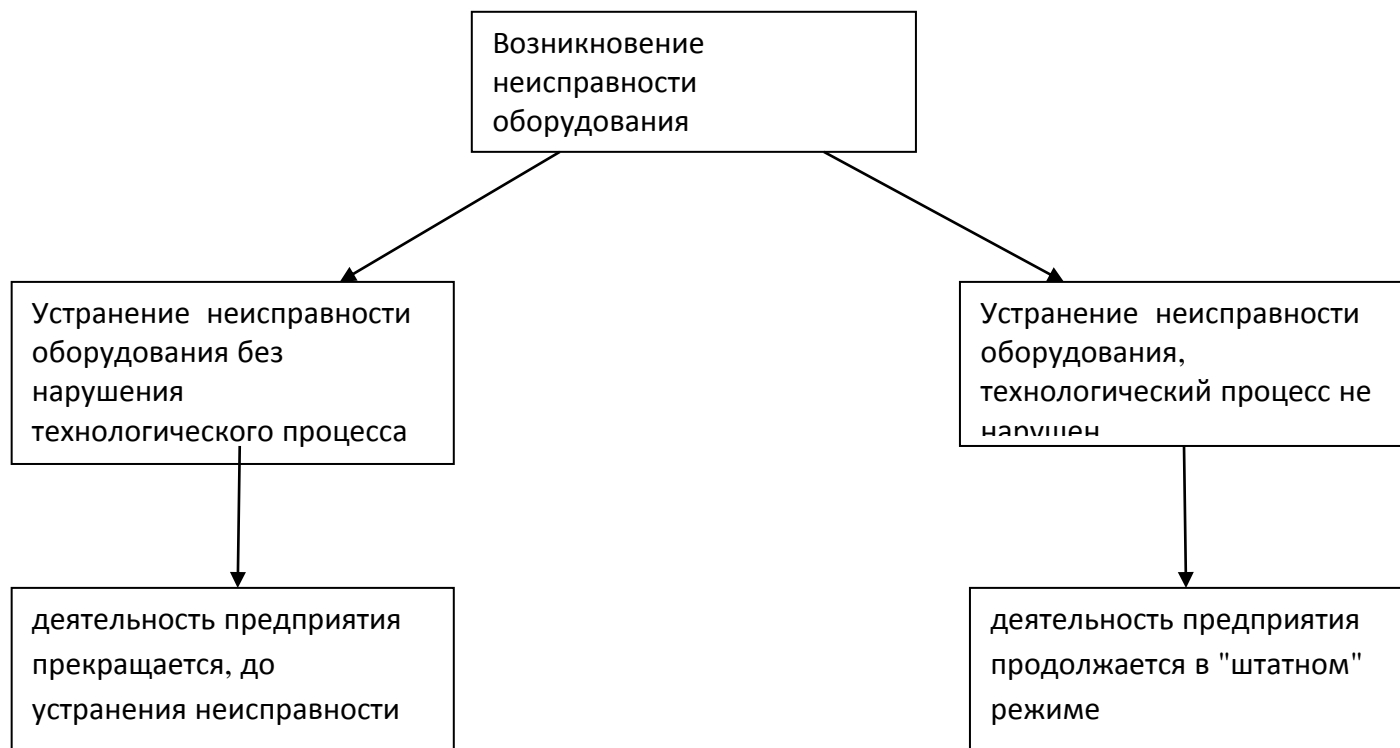
ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

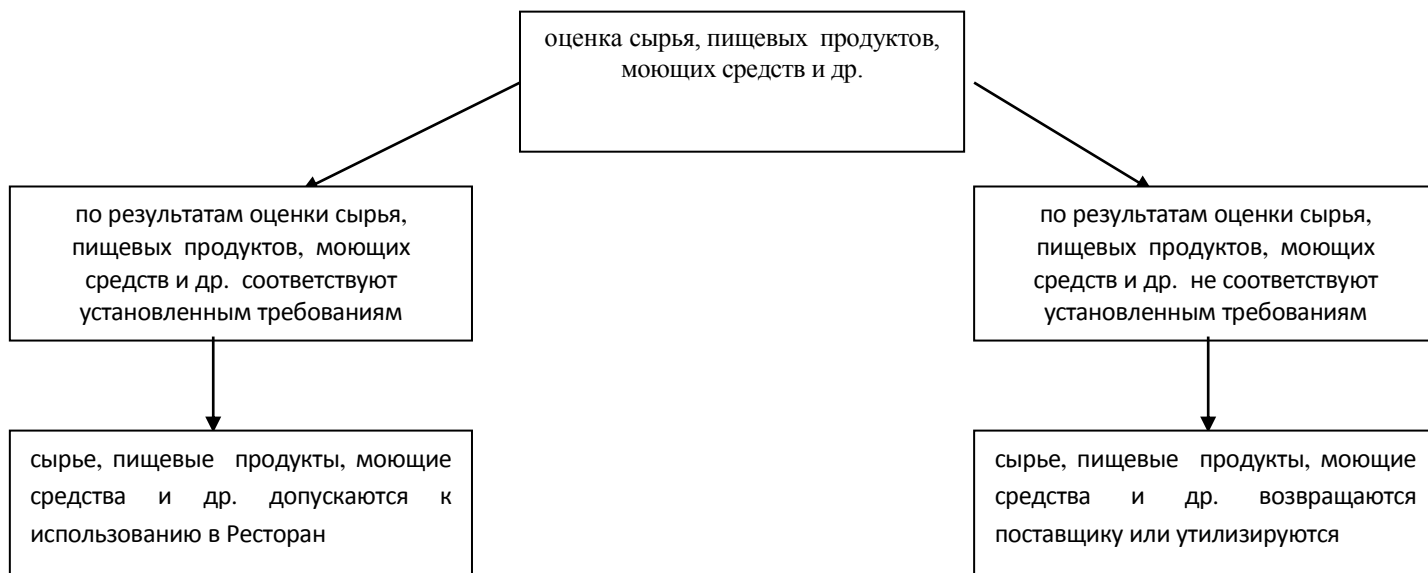
Наименование	Критическая контрольная точка	Критические пределы
Контроль исправности технологического и холодильного оборудования.	ККТ1	Оборудование исправно
Контроль за качеством воды	ККТ2	Качество питьевой воды соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21
Контроль наличия и правильность оформления товарно-сопроводительной документации на поступившее сырье, пищевые продукты, моющие средства, упаковочные материалы, инвентарь посуду, оборудование.	ККТ3	товарно-сопроводительная документация подтверждает их качество и безопасность, обеспечивается прослеживаемость продукции
Контроль за условиями хранения поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов. Контроль за сроками годности.	ККТ4	Условия хранения сырья и пищевой продукции соответствует требованиям, установленными изготовителем. Срок хранения не превышен, "товарное соседство" соблюдается
Контроль за соблюдением технологического процесса действующей нормативной и технической документации.	ККТ5	Технологический процесс соответствует ТТК, Последовательность технологических операций правильная, контролируемые параметры (давление, температура и т.д.) соответствуют ТТК. Использованное оборудование, инвентарь используются в соответствии с маркировкой.
Контроль отпуска готовой продукции.	ККТ 6	Органолептические показатели должны соответствовать ТТК. Результаты лабораторного контроля соответствуют действующим

		требованиям.
Контроль за попаданием в продукцию металлических или других посторонних предметов	ККТ7	Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3,0 мг; Отсутствие посторонних включений, осколков стекла и пластика в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты
Контроль за аллергенами	ККТ8	Соблюдаются требования к хранению сырья, содержащего аллергены. Соблюдаются процедуры Приложения №22
Контроль за удалением отходов	ККТ9	Отходы хранятся в установленных местах, вывозятся своевременно.
Контроль за работой персонала	ККТ10	Соблюдает поточность, соблюдает правила использования помещений, Использует спецодежду. Своевременно пройден медицинский осмотр получен допуск к работе, своевременно проведена гигиеническая аттестация. Результаты медицинских осмотров работников перед началом работы отрицательны.
Контроль за транспортировкой	ККТ11	Условия хранения сырья и пищевой продукции при транспортировке соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. "товарное соседство" соблюдается

Блок-схема корректирующих действий в случае возникновения неисправности оборудования



Блок-схема корректирующих действий при поступлении сырья, пищевых продуктов, моющих средств, упаковочных материалов, инвентаря, посуды, оборудования.



Блок схема корректирующих действий хранения сырья и пищевой продукции.

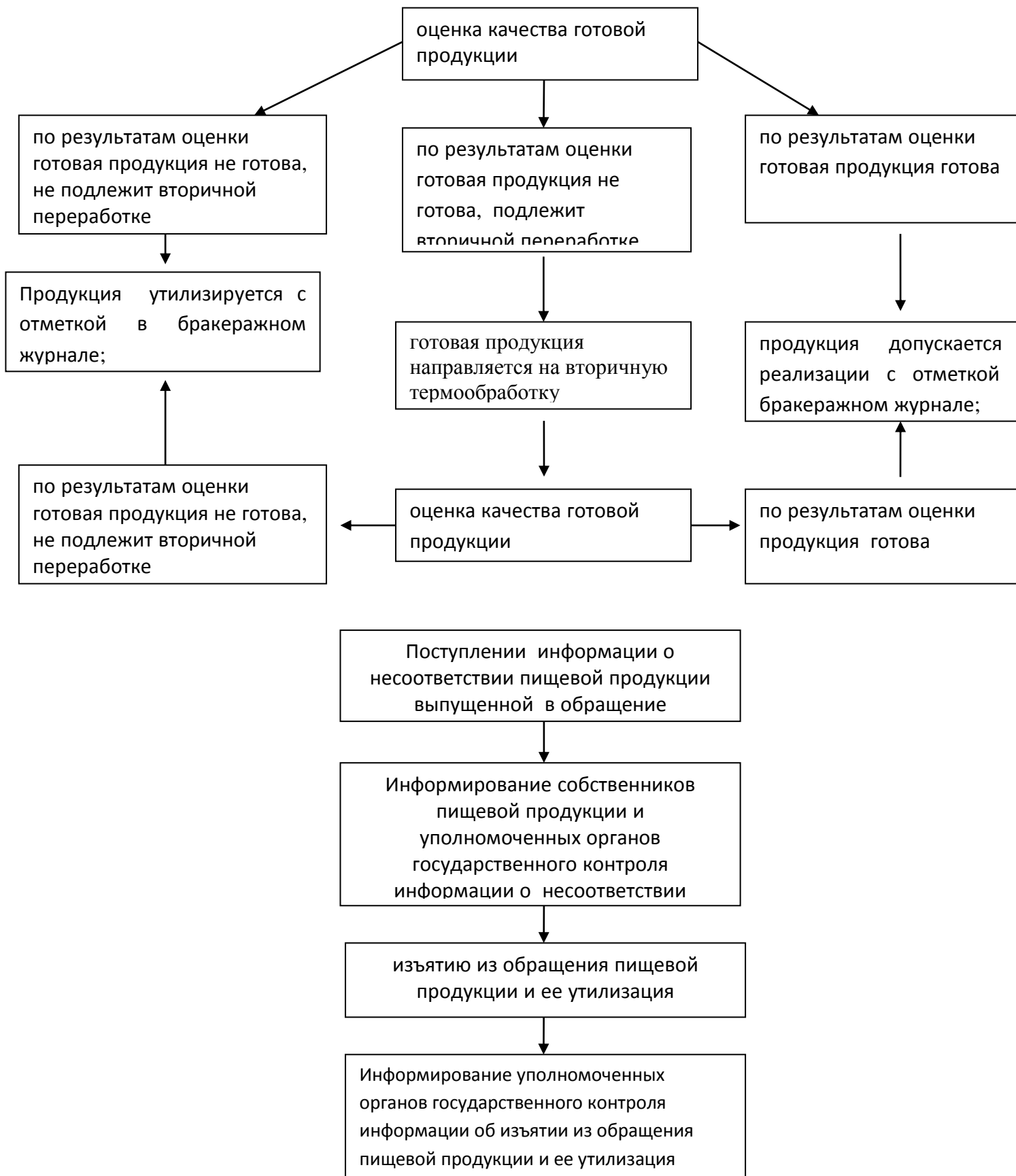


Блок-схема корректирующих действий при нарушениях за условиями перевозки.



Перечень ответственных лиц:

Блок-схема корректирующих действий в случае отклонения значений показателей при
оценки качества готовой продукции, в том числе при несоответствии продукции
поступившей в оборот



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ претензий

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

№ п/п	Наименование организации, ф.и.о. лица, подавших претензию	Дата регистрации претензии	Краткое содержание претензии
1	2	3	4

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Бланк реагирования

Наименование процесса	
Место выявления несоответствия	
Дата выявления несоответствия	
Описание несоответствия	
ФИО, подпись специалиста, выявившего несоответствия	

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Отчет о _____
(несоответствие, потенциальное несоответствие)

Дата			
Обстоятельства выявления несоответствия <input type="checkbox"/> внутренний аудит, № аудита _____ № отчета _____ <input type="checkbox"/> внешняя проверка <input type="checkbox"/> в процессе текущей деятельности <input type="checkbox"/> обратная связь/жалоба/рекламация заказчика <input type="checkbox"/> другое: _____	Примечание:		
Формулировка несоответствия (при необходимости указать ссылку на пункт Критериев аккредитации):			
Категория несоответствия:	<input type="checkbox"/> значительное <input type="checkbox"/> незначительное		
Обоснование выбора мероприятий:			
Проверяемое лицо:	Инициалы, Фамилия	Подпись	
МК	Инициалы, Фамилия	Подпись	

Анализ причин:			
Предпринимаемые действия	Описание	Срок выполнения	Ответственный
<input type="checkbox"/> предупреждающее действие			
<input type="checkbox"/> коррекция			
<input type="checkbox"/> корректирующее действие			
Проверяемое лицо:	Инициалы, Фамилия		Подпись
МК	Инициалы, Фамилия		Подпись

Сведения о выполнении

Предпринимаемые действия	Сведения о выполнении	Мониторинг		
		10 дней	30 дней	Дата

<input type="checkbox"/> предупреждающее действие				
<input type="checkbox"/> коррекция				
<input type="checkbox"/> корректирующее действие				

Иное _____

« _ » _____ 20 ____ г. _____ / _____ /

Блок-схема корректирующих действий при нарушениях допущенных персоналом.



Работник отстраняется от работы

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Лабораторно- инструментальные исследования

N п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Тип исследований	Определяемые показатели	Объем лабораторно-инструментальных исследований	Периодичность производственного контроля
1	2	3	4	5	6	5
1	Контроль на этапе технологических процессов	Готовая продукция	физико-химические (качество термической обработки)	Проба с пероксидазой, проба на фосфатазу	30% от каждого вида блюд собственного производства	каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев
			микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	30% от каждого вида блюд собственного производства	каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев
				Listeria monocytogenes (Сухие овощи и картофель и продукты их переработки; изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные, бланшированные, в том числе замороженные)	30% от каждого вида блюд собственного производства	
Стафилококковые энтеротоксины (Сыры и сырные продукты, сырные пасты)	30% от каждого вида блюд собственного производства					

2		Вода питьевая	физико-химические	цветность, запах, водородный показатель, жесткость, окисляемость, общая минерализация, аммиак, нитриты, нитраты, хлориды, железо сульфаты	3 пробы: мочная посуда, Кран установки «Живая вода», из крана раковины для потребителей	2 раза в год, и после реконструкции сетей
			микробиологические показатели	ОКБ, ТКБ, ОМЧ	3 пробы	2 раза в год, и после реконструкции сетей
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	БГКП, стафилококк	10 смывов	1 раз в квартал
4		Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:	Физические	микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения)	2 рабочих мест	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)
			физические	температура рабочих поверхностей, тепловое излучение	3 точки	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)
			физические	освещенность, коэффициент пульсации	5 точек	При вводе в эксплуатацию, при реконструкции
			физические	уровень шума	2 точки	1 раз в год
			Химические факторы Физиолого-эргономические исследования	двуокиси углерода (CO ₂) на кухне	1 точка	Один раз в год
		Проведение инструментальных исследований и измерений	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Массовая доля активного хлора	1 проба	1 раз в квартал

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ приготовления дезинфицирующих средств

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

Список используемых дезинфицирующих средств (пример)

Наименование дезинфицирующего средства	Рабочая концентрация раствора	Помещение и места применения
		оборудование
		полы
		холодильные камеры
		туалет

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

Журнал учета проведения генеральной уборки

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

Журнал учета проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции на предприятии

НАЧАТ	«___» _____ 20__ г.
-------	---------------------

ОКОНЧЕН	«___» _____ 20__ г.
---------	---------------------

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ЖУРНАЛ

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников предприятия

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	--------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	--------------------

*Перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, Ф.И.О., причины отстранения от работы

Условные обозначения отметок в журнале:

з - здоров;

о - отстранен;

- (прочерк) - не осммотрен.

Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы

1. Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

2. Медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники цехов.

3. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору организации с лечебно-профилактическим учреждением или назначенным руководителем предприятия ответственным лицом.

4. Не допускаются к работе работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

5. Работники с заболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

6. Медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает Директору АО «Комбинат питания» А.Н. Воронину или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.

7. По окончании осмотра медицинский работник (или ответственное лицо) должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.

8. О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается медицинским работником (или ответственным лицом), проводившим осмотр.

9. Список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Список лиц, поступающих на работу, подлежащих предварительным осмотрам
на 20__ год

наименование профессии	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Пункт приказа Минздравсоцразвития от 28 января 2021 г. N29н	Периодичность
Заведующий производством, Повар-бригадир, Повар, Помощник повара, Кухонный работник, Кладовщик	1) Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций), 2) Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.п.23.,25	1 раз в год

* В наименование профессии (должности) работника согласно штатному расписанию; наименования вредных производственных факторов, работ в соответствии с Приложение к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н, а также вредных производственных факторов, установленных в результате специальной оценки условий труда.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Список работников, подлежащих периодическим осмотрам на 20__ год

наименование профессии	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Пункт приказа Минздравсоцразвития от 28 января 2021 г. N29н	Периодичность
Заведующий производством, Повар-бригадир, Повар, Помощник повара, Кухонный работник, Кладовщик	1) Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций), 2) Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.п.23.,25	1 раз в год

* В списке работников, подлежащих периодическим осмотрам, указывается: наименование профессии (должности) работника согласно штатному расписанию; наименования вредных производственных факторов, работ в соответствии с Приложением к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н, а также вредных производственных факторов, установленных в результате специальной оценки условий труда.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Воронин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Наименование профессии	Периодичность
Заведующий производством, Повар-бригадир, Повар, Помощник повара, Кухонный работник, Кладовщик	1 раз в год
Директор, администратор, менеджер по снабжению	1 раз в 2 года

Форма приказа «Об обучении рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП»

Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин

ПРИКАЗ

От _____

№ _____

«Об обучении рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП»

В соответствии с ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с __.__.2021 года аттестационную комиссию в следующем составе:
Председатель Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин
комиссии:

Члены комиссии: _____

Секретарь комиссии _____

2. Обеспечить проведение аттестации сотрудников _____ включенных в рабочей группы.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

Ознакомлены:

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Вороженин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



ФИО сотрудника:	
Должность сотрудника:	

Тематика		Результат *	Отметка о проведении (дата, подпись)
Наименование нормативного документа	Регистрационный номер		
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)		
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;	от 02.01.2000 г. №29-ФЗ		
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»	№ 184 -ФЗ		
«Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;	Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982		
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880(ред. от 10.06.2014)	ТР ТС 021/2011		
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011		
«ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию», Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016)	ТР ТС 024/2011		

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68	ТР ТС 034/2013		
Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	ТР ЕАЭС 040/2016		
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67	ТР ТС 033/2013		
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012		
«ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции», Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67	ТР ТС 033/2013		
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011		
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011		
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000		
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н		
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.		
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)		
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)		
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03		

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20		
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21		
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21		
«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20		
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21		
«Правила оказания услуг общественного питания»	Утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515		
«ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195- ст)	31987-2012		
«Услуги общественного питания. Общие требования»;	ГОСТ 31984-2012		
Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП АО «Комбинат питания»			

* условное обозначение:

+ - обучение успешно завершено, сотрудник будет учтен в матрице полномочий по соответствующим работам.

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

Воронин

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Процедура внутренних проверок

ЦЕЛЬ И ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая документированная процедура (ДП) разработана в целях реализации требований ГОСТ Р 51705.1-2001 раздел 4, п.4.8, ТР ТС 021/2011 ст.11, п.6.

1.2 Определяет единый порядок планирования, подготовки, проведения, анализа и использования результатов внутренних аудитов для поддержания и улучшения функционирования системы ХАССП.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Требования настоящей ДП распространяются на специалистов, обеспечивающих проверку функционирования системы ХАССП Предприятия.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей ДП применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 аудит (проверка): Систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита (проверки) и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита

3.1.1 аудит первой стороны: внутренний аудит, который проводится самим Предприятием или от её имени для внутренних целей и может служить основанием для декларирования Предприятием о своем соответствии.

3.1.2 аудит второй стороны: Аудит, который проводится организациями, получающими продукцию и/или услуги и другими лицами от их имени

3.1.3 аудит третьей стороны: аудиты, проводимые внешними независимыми организациями.

Примечание - Внешние аудиты включают в себя аудиты второй и третьей стороны.

3.2 свидетельства аудита (проверки): Записи, изложение фактов или другая информация, которые имеют отношение к критериям аудита и могут быть проверены.

Примечание - Свидетельства аудита могут быть качественными или количественными.

3.3 критерии аудита (проверки): Совокупность политики, процедур или требований, которые применяют в виде ссылок.

3.4 аудитор: Лицо, продемонстрировавшее свои личные качества и обладающее компетентностью для проведения аудита

3.5 группа по аудиту: Один или несколько аудиторов, проводящих аудит, при необходимости, поддерживаемые техническими экспертами.

3.6 технический эксперт: Лицо, обладающее специальными знаниями или опытом, необходимыми группе по аудиту.

Примечания:

1 Специальные знания или опыт включают в себя знания или опыт, относящиеся к организации, процессу или деятельности, подвергаемым аудиту, а также знание языка и культуры страны, в которой проводится аудит.

2 Технический эксперт не имеет полномочий аудитора в группе по аудиту.

3.7 несоответствие: Невыполнение требования.

3.8 соответствие: Выполнение требования.

3.9 наблюдения аудита: Результаты оценивания собранных свидетельств аудита по отношению к критериям аудита

3.10 заключение по результатам аудита: Выходные данные аудита, представленные группой по аудиту после рассмотрения целей аудита и всех наблюдений аудита.

3.11 пропуск: Результат процесса

3.12 объективное свидетельство: Данные, подтверждающие наличие или истинность чего-либо.

Примечание - Объективное свидетельство может быть получено путем наблюдения, измерения, испытания или другими способами

3.13 область аудита: Содержание и границы аудита

Примечание - Область аудита обычно включает местонахождение, организационную структуру, виды деятельности и процессов, а также охватываемый период времени.

3.14 план аудита: Описание деятельности и мероприятий по проведению аудита.

3.15 контрольный вопросник: Заранее составленный систематизированный перечень вопросов, ответы на которые позволяют аудитору получить необходимую информацию о степени соответствия объекта установленным требованиям.

В стандарте используются следующие сокращения:

АГ - аудиторская группа;

ВА - внутренние аудиты.

4. ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ

Отсутствуют

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин несет ответственность:

- за утверждение программы внутренних аудитов и обеспечение ресурсами для осуществления программы аудитов;

- за утверждение руководителей и персонального состава аудиторской группы;

Члены группы ХАССП несут ответственность:

- за своевременное информирование подчиненных о проведении внутреннего аудита;

- за назначение ответственных лиц для работы с аудиторами;

- за полное и оперативное предоставление аудиторам доступа к необходимой документации, средствам измерений и другим объектам, и источникам информации;

- за разработку корректирующих действий и организацию их выполнения в установленные сроки.

Руководитель группы ХАССП несет ответственность:

- за разработку программы проведения внутренних аудитов;

- за организацию работ по проведению внутренних аудитов;

- за контроль выполнения корректирующих действий в подразделениях;

- за подготовку сводных отчетов по внутренним аудитам для анализа системы ХАССП со стороны руководства, в том числе по вопросам обеспечения ресурсами для осуществления программы внутренних аудитов.

Руководитель аудиторской группы несет ответственность:

- за проведение всех этапов аудита в установленные программой и планом сроки и в соответствии с требованиями настоящей документированной процедуры;

- за составление плана проведения внутреннего аудита;

- за определение состава аудиторской группы с учетом их компетентности и независимости от проверяемых процессов, и подразделений;

- за проверку перечня контрольных вопросов;

- за внесение изменений в план, перечень контрольных вопросов;

- за распределение обязанностей между аудиторами при проведении внутреннего аудита;

- за своевременное составление и рассылку отчетов по внутреннему аудиту.

Внутренние аудиторы несут ответственность:

- за полноту проверки и достоверность собранных наблюдений и выявленных несоответствий;

- за своевременное проведение внутреннего аудита;

- за ведение и соблюдение форм отчетности;

- за контроль выполнения корректирующих действий по результатам предыдущих внутренних аудитов и оценку их результативности;

- за соблюдения требований конфиденциальности.

6 ПРОЦЕДУРА

6.1 Основные положения

6.1.1 Внутренний аудит системы ХАССП позволяет:

- подтвердить соответствие Предприятия установленным требованиям, предъявляемым ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001;

- подтвердить, что процедуры, основанные на принципах ХАССП, на Предприятии поддерживаются в рабочем состоянии;

- провести анализ причин обнаруженных несоответствий;

- подтвердить устранение несоответствий и выполнение корректирующих действий;

- определить сильные и слабые стороны системы ХАССП;

- определить риски, связанные с несоблюдением установленных требований.

6.1.2 В ходе внутреннего аудита проверяется:

- документация Системы ХАССП;

- фактическое выполнение требований, изложенных в документации;

- анализируется соответствие:

а) требований документов ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 целям и Политики в области качества;

б) проверяются процедуры по управлению документацией и записями, другие документированные процедуры.

Внутренние аудиты состояния производственных процессов предназначены для оценки выполнения показателей безопасности продукции.

В процессе аудита проверяется наличие управляемых условий для обеспечения безопасности пищевой продукции, таких как:

- производственная среда;
- технологическое оборудование, посуда, инвентарь и средства контроля;
- документирование процессов;
- квалификация персонала;
- способность обеспечить безопасность продукции и т.п.

Объектом внутреннего аудита безопасности продукции является сама пищевая продукция (сырье, ингредиенты, полуфабрикаты, кулинарная продукция).

Аудит безопасности продукции должен осуществляться на различных этапах жизненного цикла продукции. При этом взаимосвязано анализируются соответствие безопасности продукции требованиям потребителя, законодательным нормам, регламентирующей документацией, а также дается заключение о действенности, целесообразности и состоянии документации, планах и методах контроля.

Безопасность продукции оценивают на основе:

- данных контроля и испытаний в процессе производства;
- данных о безопасности продукции, полученных от потребителей, обществ потребителей, торговых организаций;
- данных результатов государственного контроля и надзора.

6.2 Виды внутренних аудитов

Внутренние аудиты подразделяются на:

- плановые - проводимые согласно годовой программе внутренних аудитов;
- внеплановые - проводимые в связи с появлением повторяющихся несоответствий, необходимостью изменения (совершенствования) процессов и процедур, основанных на принципах ХАССП, изменений целей в области качества и безопасности пищевой продукции, структуры управления организацией и т.п.

6.3 Разработка программы внутренних аудитов

Программа ВА разрабатывается на год руководителем группы ХАССП, за две недели до начала планируемого периода.

Программа ВА должна разрабатываться для достижения следующих целей:

- подтверждение того, что Система ХАССП соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001;
- подтверждение того, что процедуры, основанные на принципах ХАССП, внедрены, результативны и поддерживаются в рабочем состоянии;
- выявление путей постоянного улучшения и совершенствования Системы ХАССП.

Цель аудитов указывается в программе.

При разработке программы для достижения поставленных целей обязательно, чтобы все подразделения и все элементы ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 были подвергнуты аудиту не менее 1 раза в год, отсчитывая от даты предыдущего аудита.

Программа ВА содержит информацию о целях и объемах внутренних аудитов, руководителе аудиторской группы, сроках проведения аудитов, ресурсах, необходимых для проведения аудитов, процедурах аудита.

Форма программы внутренних аудитов приведена в Приложении А.

Программа ВА:

- согласовывается с руководителями проверяемых подразделений;
- утверждается Директором АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным;
- рассылается в недельный срок в проверяемые подразделения.

Программа ВА может корректироваться по решению руководителя группы ХАССП и согласованию с Директором АО «Комбинат питания» А.Н. Ворониным в случаях:

- внесения существенных изменений в Системе ХАССП, связанных с изменением структуры организации;
- повышения требований к выполняемым работам;
- введения новых процедур или процессов;
- в рамках подготовки к аудитам второй или третьей стороны;
- в рамках проверки соблюдения контрактных требований к продукции;
- по заявлению руководителей структурных подразделений, в случае необходимости переноса сроков проведения аудита, в подразделении по объективным причинам, которые указываются в заявлении;
- при поступлении информации от клиентов (потребителей) или государственных контролирующих органов о

несоответствии безопасности продукции и/или производственных условий Предприятия установленным требованиям.

Изменение программы ВА оформляется в виде дополнения к программе. Процедура разработки, согласования, утверждения, рассылки дополнения к программе аналогична процедуре разработки, согласования, утверждения, рассылки программы ВА. Срок рассылки - в течение двух дней после утверждения дополнения.

Мониторинг программы ВА проводится руководителем группы ХАССП 1 раз в квартал и включает:

- проверку выполнения программы ВА;
- обеспечение ресурсами;
- необходимость изменений программы ВА или проведения внеплановых аудитов;
- выполнение корректирующих действий, предварительных мероприятий;
- наличие повторяющихся несоответствий.

Руководитель группы ХАССП производит рассылку результатов мониторинга руководителям проверенных подразделений и Директору АО «Комбинат питания» А.Н. Воронину для ознакомления и проведения корректирующих действий при необходимости.

6.4 Порядок проведения внутренних аудитов

Подготовка к проведению ВА

Подготовка к проведению аудита включает в себя:

- информирование проверяемого подразделения о предстоящем аудите;
- формирование аудиторской группы;
- составление плана аудита;
- распределение обязанностей между членами аудиторской группы;
- рассылку плана аудита руководителю проверяемого подразделения;
- подготовку рабочей документации.

Информирование проверяемого подразделения о предстоящем аудите

За 3 рабочих дней до начала ВА руководитель АГ информирует руководителя проверяемого подразделения (отделы, производство, обеденный зал и др.) об утвержденных сроках предстоящего ВА и запрашивает подтверждение о возможности проведения аудита. Руководитель подразделения в течение 1 рабочего дня обязан подтвердить возможность ВА и назначить время встречи для проведения ВА.

Внеплановый аудит информирование подразделения не требуется. Внеплановый аудит проводится неожиданно.

Формирование аудиторской группы

После получения подтверждения о возможности проведения ВА руководитель АГ формирует аудиторскую группу. ВА проводится руководителем АГ самостоятельно или совместно с другими аудиторами. Кандидатуры руководителей АГ определяются при составлении программы плановых аудитов, а также при возникновении внеплановых аудитов.

При необходимости с целью обеспечения квалифицированного аудита в аудиторскую группу может быть включен технический эксперт.

Руководитель АГ должен иметь специальную подготовку и квалификацию, члены аудиторской группы должны пройти обучение по программе «Внутренние аудиты». Персональный состав АГ определяет руководитель группы ХАССП, назначение производится распоряжением Директора АО «Комбинат питания» А.Н. Воронина.

В состав АГ не могут быть включены представители проверяемых структурных подразделений. Выбор аудиторов и проведение ими аудитов должны обеспечивать выполнение требования объективности и беспристрастности.

Аудиторская группа может быть приглашена со стороны, на договорной основе. Требования к квалификации приглашенных аудиторов сохраняются.

Члены аудиторской группы имеют право:

- знакомиться с документацией, необходимой для аудита;
- общаться с персоналом проверяемого подразделения для получения необходимой информации;
- прекращать проверку в случае оказания давления или противодействия со стороны персонала проверяемого подразделения, поставив об этом в известность руководителя аудиторской группы.

Составление плана аудита

План аудита разрабатывается руководителем АГ. Для разработки плана аудита руководитель АГ может привлекать членов аудиторской группы.

Руководитель АГ несет ответственность за все этапы аудита.

План аудита должен быть согласован с руководителем проверяемого подразделения и утвержден руководителем группы ХАССП.

План аудита должен содержать:

- цели аудита;
- критерии аудита (обозначение документа, на соответствие которому проводится аудит) и ссылочные документы;
- даты проведения аудита;
- состав аудиторской группы;
- область аудита, включая идентификацию функциональных подразделений и процессов, которые будут проверяться;
- ожидаемое время и продолжительность проведения аудита в подразделениях;
- закрепление членов аудиторской группы и представителя проверяемого подразделения по объектам аудита;
- дату утверждения плана;
- данные по рассылке отчета по аудиту.

Форма плана аудита приведена в Приложении Б.

С планом аудита должны быть ознакомлены члены аудиторской группы не позднее 4 рабочих дней до начала аудита.

Распределение обязанностей между членами аудиторской группы и предварительная подготовка к аудиту.

При составлении плана ВА каждому члену АГ выделяются конкретные объекты аудита.

При подготовке аудита членами АГ проводится:

- предварительный анализ результатов предшествующих аудитов (изучаются отчеты, корректирующие действия, предварительные мероприятия, отметки о выполнении корректирующих действий, предварительных мероприятий);
- изучение документов Системы ХАССП, ссылочных документов, относящихся к аудиту;
- изучение форм записей, которые ведутся в проверяемом подразделении.

Рассылка плана аудита руководителю проверяемого подразделения

Копия плана аудита передается руководителю подразделения под роспись не менее чем за 3 рабочих дня до начала аудита.

Подготовка рабочей документации

Члены АГ по проведенному предварительному анализу результатов предшествующих аудитов, документов, относящихся к критериям аудита и проверяемым объектам, составляют контрольный вопросник по форме Приложения В, при этом в контрольном опроснике должны быть включены те разделы и вопросы из общей формы, которые обеспечивают выполнение плана ВА.

Порядок проведения ВА в подразделении

Аудит в подразделении включает следующие процедуры:

- а) проведение предварительного совещания;
- б) обследование объекта аудита:
 - сбор и верификация данных;
 - обмен информацией во время аудита;
 - анализ и обобщение результатов;
- в) проведение заключительного совещания;
- г) оформление результатов внутреннего аудита.

Предварительное совещание

Предварительное совещание проводится с участием управляющего проверяемого подразделения под его председательством.

В совещании могут участвовать:

- члены аудиторской группы;
- руководители и другие работники, с которыми будут контактировать члены аудиторской группы (по усмотрению руководителя подразделения).

Руководитель аудиторской группы знакомит присутствующих с планом аудита, с целями и задачами, методами аудита, формами отчетности, представляет членов аудиторской группы, согласовывает график работы и уточняет детали аудита.

Руководитель подразделения представляет аудиторской группе работников, назначенных для участия во внутреннем аудите, и подтверждает готовность предоставления информации и создания необходимых условий для достижения целей аудита.

Обследование объектов аудита

Обследование проверяемого подразделения состоит из сбора и анализа объективных свидетельств (наблюдений) и их регистрации в ходе аудита в контрольном вопроснике, в том числе проверки осуществления

корректирующих действий, предварительных мероприятий по результатам предыдущего аудита и оценки их результативности.

Сбор объективных доказательств осуществляется путем:

- изучения и анализа документации, используемой в подразделении;
- анализа документации, регистрирующей процессы, и записи о безопасности;
- опроса персонала проверяемого подразделения;
- собственных наблюдений аудиторов за фактической деятельностью, окружающей производственной средой и условиями труда.

Изучение и анализ документов осуществляется путем установления:

- наличия необходимых документов;
- соответствия содержания документа требованиям нормативной документации, внутренним вышестоящим документам, целям организации в области обеспечения качества и безопасности;
- полноты содержания и комплектности;
- правильности оформления, наличия срока действия, утверждающих и согласующих подписей;
- физического состояния документа;
- наличия и доступности необходимых документов на местах.

Опрос персонала, как правило, ведется в соответствии с контрольными вопросниками.

После обследования объектов аудита члены аудиторской группы рассматривают результаты наблюдений.

Обнаруженные несоответствия регистрируются в контрольном вопроснике - Приложение В.

Все наблюдения, свидетельствующие о несоответствиях, должны быть представлены руководителю проверяемого подразделения.

Руководитель проверяемого подразделения ставит свою подпись в контрольном вопроснике, чем подтверждает принятие выявленных несоответствий.

Примечание-Устранение несоответствия немедленно или в ходе аудита не должно исключать имевшие место несоответствия. Несоответствие должно обязательно регистрироваться, в контрольном вопроснике должна быть отметка об устранении несоответствия. Факт наличия несоответствия фиксируется в отчете о внутреннем аудите.

В случае разногласий по выявленным несоответствиям, содержанию корректирующих действий или сроков выполнения право окончательного решения принадлежит руководителю аудиторской группы.

Заключительное совещание

Заклучительное совещание проводится в конце аудита в кабинете управляющего проверяемого подразделения под его председательством. В нем участвуют:

- члены аудиторской группы;
- руководители и другие работники, с которыми контактировали члены аудиторской группы (по усмотрению руководителя подразделения).

Целью заключительного совещания является:

- доведение результатов аудита до сведения персонала проверяемого подразделения;
- представление выводов и заключений по аудиту (представление наблюдений в порядке их значимости);
- рекомендации и предложения по устранению выявленных несоответствий (по запросу проверяемого подразделения).

Оформление результатов внутреннего аудита

По результатам внутреннего аудита руководителем аудиторской группы составляется отчет по внутреннему аудиту.

Отчет по внутреннему аудиту должен быть представлен по форме, приведенной в Приложении Г, и содержать следующие разделы:

- цель аудита;
- основание для аудита;
- область аудита;
- дата аудита;
- состав аудиторской группы;
- результаты аудита;
- заключения по результатам аудита;
- выводы по аудиту;
- рекомендации по улучшению (по запросу проверяемого подразделения);
- раздел «корректирующие действия».

К отчету по внутреннему аудиту прилагаются:

- план аудита;

- контрольные вопросники;
- копии документации и/или записей в качестве объективных свидетельств (наблюдений).

Отчет по внутреннему аудиту должен быть оформлен не позднее 3 дней после окончания аудита.

Отчета по внутреннему аудиту передается руководителю проверяемого подразделения под роспись.

Руководителем проверяемого подразделения заполняется раздел «корректирующие действия», в котором указываются мероприятия по устранению несоответствий (потенциальных несоответствий), причины их возникновения и сроки выполнения, и не позднее 3 дней после получения отчет с заполненным разделом «корректирующие действия» высылается руководителю аудиторской группы.

Отчет по внутреннему аудиту распечатывается в двух экземплярах, подписывается руководителем аудиторской группы и руководителем проверяемого подразделения. Один экземпляр остается в подразделении для выполнения корректирующих действий, второй экземпляр передается руководителю группы ХАССП для контроля, копия направляется директору Предприятия.

Контроль выполнения корректирующих действий

Целью корректирующих действий является принятие мер по устранению причин или сведению к минимуму риска повторения обнаруженных или появления потенциальных несоответствий.

Выполнение корректирующих действий организует в установленные сроки лицо, ответственное за их исполнение и указанное в разделе «корректирующие действия» отчета по внутреннему аудиту. После устранения несоответствий и выполнения корректирующих действий, руководитель подразделения предьявляет руководителю группы ХАССП доказательства устранения несоответствий, который делает соответствующую отметку о выполнении в разделе «корректирующие действия» отчета по внутреннему аудиту.

После выполнения корректирующих действий в подразделении процесс внутреннего аудита считается завершенным, и руководитель группы ХАССП делает соответствующую отметку в отчете по выполнению программы внутренних аудитов.

Корректирующее действие считается результативным, если причина несоответствия (потенциального несоответствия) устранена, и несоответствие не повторяется.

При наличии объективных причин (необходимость существенных капитальных затрат, длительные сроки поставки комплектующих, т.п.) руководитель группы ХАССП может изменить сроки устранения несоответствия, о чем делается необходимая запись в отчете по внутреннему аудиту. В случае отсутствия возможности устранить такие несоответствия в течение отчетного периода запланированные действия должны быть учтены при анализе со стороны руководства, при необходимости включены в план действий, требующих определенных затрат.

Оценка результативности корректирующих действий осуществляется руководителем аудиторской группы в процессе последующего внутреннего аудита и указывается в отчете по внутреннему аудиту.

Сводный отчет по внутренним аудитам

По результатам внутренних аудитов руководителем группы ХАССП составляется сводный годовой отчет по внутренним аудитам, в рамках подготовки к анализу со стороны руководства за прошедший год.

Сводный отчет по внутренним аудитам являются основой для проведения анализа результативности функционирования Системы ХАССП со стороны руководства.

Сводный отчет содержит: анализ выполнения программы ВА; анализ результативности выполненных корректирующих действий по несоответствиям, выявленным при ВА.

Сводный отчет по внутренним аудитам за 20 г.

Наименование	План	Факт
Внутренние аудиты		
Несоответствия, всего		
в том числе:		
Незначительное несоответствие		
Значительное несоответствие	•	
Корректирующие действия		
- результативно		
- не результативно		

Программа проведения внутренних аудитов на ____ г.

Цель аудита:

Объект проверки		Сроки проверки		Критерии аудита (ТР ТС 021/2011, ГОСТР 51705.1-2001)	Руководитель аудиторской группы (Ф.И. О.)
структурное подразделение	проверяемые процессы	начало	окончание		

РАЗРАБОТАНО
Руководитель группы ХАССП

подпись _____ Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

должность

подписи и ФИО руководителей проверяемых подразделений

План внутреннего аудита

Утверждаю:
 Руководитель группы ХАССП
 «__» _____ 20__ г.

1. Основание для проведения аудита
(программа, приказ)
2. Вид внутреннего аудита (плановый, внеплановый)
3. Руководитель аудиторской группы
(Ф.И.О.)
4. Цель аудита:
5. Критерии аудита: ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001
6. Состав аудиторской группы:

Область аудита		Проверяемый элемент	Дата и время проведения аудита	ФИО членов аудиторской группы	ФИО представителей проверяемого подразделения
проверяемое подразделение	Проверяемые виды деятельности и процессы, документация				
		ТРТС 021/2011, ГОСТР 51705.1- 2001			

Перечень подразделений и должностных лиц, участвующих в аудите

РАЗРАБОТАНО

Руководитель аудиторской группы _____
 подпись (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель проверяемого
 Подразделения

подпись (Ф.И.О.)

Контрольный вопросник

Проверяемое подразделение:

Вопрос (требование)	Статья ТР ТС 021/ 2011.п. ГОСТР 51705.1 - 2001	Документ, подтверждающий соответствие требованиям	Соответствует	Незначительное несоответствие	Значительное несоответствие

РАЗРАБОТАНО

Член аудиторской группы

подпись

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель аудиторской группы

подпись

(Ф.И.О.)

Утверждаю:
 Руководитель группы ХАССП
 « __ » _____ 20 г.

Отчет по внутреннему аудиту
 от" __ ", _____ 20г. № __

Проверяемое подразделение
 Цель аудита:
 Область аудита:
 Основание проведения аудита:
 Руководитель аудиторской группы Состав
 аудиторской группы:

Критерии аудита
 Количество несоответствий

	Проверяемый элемент ТРТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001					
	Ответ- ственность высшего руковод- ства	Система управления качеством и безопасностью продукции	Управление ресурсами	Реализация услуги	Измерения, анализ, усовершен- ствование	Защита продукции
Незначительное несоответствие						
Значительное несоответствие						
Не применяется						

Выводы аудита

Заключение по результатам аудита

План корректирующих действий по результатам аудита

№ п/п	Корректирующие действия	Срок выполнения	Ответственный за выполнение		
			должность	Ф.И.О	подпись

Заключение о выполнении корректирующих действий

№ п/п.	Выполнено	Не выполнено	Подпись руководитель группы ХАССП	Результативно	Не результативно	Подпись аудитора

Руководитель аудиторской группы: _____
подпись (Ф.И.О.)

Члены аудиторской группы: _____
подпись (Ф.И.О.)

Ознакомлены:

Дата: _____ Подпись _____ Ф.И.О. _____
Руководитель проверяемого отделения

Процедура анализа со стороны Руководства

Руководство Предприятия должно анализировать эффективность производственного контроля с запланированной периодичностью с тем, чтобы обеспечивать ее постоянную пригодность, адекватность и результативность. Анализ должен включать оценку возможностей по улучшению и потребностей в изменениях системы менеджмента безопасности, включая политику и цели в области менеджмента безопасности, а также угрозы и риски. Записи по анализам со стороны руководства следует сохранять.

Анализ со стороны руководства должен учитывать:

1. результаты аудита и оценок соответствия законодательным и иным требованиям, предписанным для организации;
2. сообщения от внешних заинтересованных сторон, включая жалобы;
3. исполнительность в выполнении мер по обеспечению безопасности организации;
4. сроки достижения целей и выполнения задач;
5. статус корректирующих и предупреждающих действий;
6. действия, последовавшие после предыдущего анализа менеджмента;
7. изменяющиеся обстоятельства, включая развитие нормативных и иных требований, регламентирующих обеспечение безопасности в отношении организации;
8. рекомендации по улучшению.
9. Намерение

Результаты анализа со стороны руководства должны включать в себя любые решения и действия, относящиеся к возможным изменениям в политике, целях, задачах и других элементах системы менеджмента безопасности, согласующиеся с обязательством постоянного улучшения.

Руководство Предприятия анализирует систему менеджмента с целью обеспечения ее постоянной пригодности, достаточности и результативности в эффективном проведении заявленной политики и достижения целей в области менеджмента безопасности.

В ходе анализа рассматривается соответствие существующей политики. Она должна позволять устанавливать новые или пересматривать существующие цели для обеспечения постоянного улучшения и определять потребности в изменениях системы менеджмента безопасности.

Типовые входные данные

Типовые входные данные включают в себя:

- сведения о результатах внутреннего и внешнего аудитов системы менеджмента безопасности;
- корректирующие действия, вытекающие из предыдущих анализов со стороны руководства;
- сведения о проведенных учениях и тренировках;
- сведения от представителя руководства по безопасности о функционировании системы менеджмента безопасности в целом;
- сведения, полученные от других организаций или заинтересованных лиц, об эффективности системы менеджмента безопасности, влияющие на цепь поставок;
- сведения о процессах идентификации угроз, оценки рисков и риск-менеджмента;
- эффективность программ подготовки и ознакомления;
- статус и эффективность целей в области менеджмента безопасности.

Процесс

Процесс анализа со стороны руководства включает проведение совещаний с периодичностью 1 раз в год. Анализ должен фокусироваться на функционировании производственного контроля в целом, а не на отдельных деталях

При планировании совещания по анализу со стороны руководства следует уделять внимание:

- темам для рассмотрения;
- участникам совещания;
- ответственности отдельных участников в связи с проводимым анализом;
- используемой для анализа информации.

Совещание по анализу должно охватывать:

- пригодность текущей политики в безопасности выпускаемой продукции;
- установление или пересмотр установленных процедур для постоянного улучшения в предстоящий период;
- адекватность существующих процессов идентификации угроз, оценки рисков;
- существующий уровень рисков и эффективность мер управления ими;
- достаточность ресурсов;
- результативность процесса аудиторских проверок;
- зарегистрированные примеры неэффективности процедур;
- результаты внутреннего и внешнего аудитов, проведенных после предыдущего анализа со стороны руководства, и их эффективность;
- статус готовности к действиям в чрезвычайных ситуациях и мер восстановления безопасности;

- улучшения системы ХАССП;
- выходные данные проведенных расследований актов незаконного вмешательства и чрезвычайных случаев;
- оценку влияния предполагаемых изменений в законодательных нормативных актах и технологиях или сведениях и информации.

Руководство Предприятия должно гарантировать, что на совещании была доведена вся информация, касающаяся функционирования системы менеджмента безопасности. При необходимости возможно проведение анализа функционирования отдельных частей системы менеджмента безопасности с меньшими интервалами времени проведения.

Анализ со стороны руководства может включать анализ интегрированной системы менеджмента; при этом выходные данные анализа систем менеджмента безопасности, качества ГОСТ Р ИСО 9001 и других систем менеджмента могут рассматриваться на том же совещании или в ходе схожего процесса. В случае принятия такого подхода, необходимо исключать принижение важности любой из составных частей интегрированной системы менеджмента организации.

Типовые выходные данные

- Типовые выходные данные включают в себя:
- протокол проведенного совещания по анализу;
 - обновление политики и целей в области системы ХАССП;
 - определение ответственных за реализацию корректирующих действий с установлением сроков их выполнения;
 - определение ответственных за улучшение с установлением сроков их выполнения;
 - даты анализа результативности проведенных корректирующих действий;
 - решения и действия к обеспечению безопасности пищевой продукции
 - области, которые следует выделять при планировании будущего внутреннего аудита системы менеджмента безопасности.

Целью Анализа со стороны руководства является оценка пригодности и результативности Системы ХАССП Предприятия и возможности ее улучшения.

Реализация процедуры предусматривает ежегодное рассмотрение, оценку всех аспектов деятельности группы ХАССП и возможности ее улучшения, регистрацию сведений о проведенном анализе и последующих действиях.

2 Анализ проводит руководитель Предприятия (например: в первом квартале каждого календарного года) и предусматривает рассмотрение следующих вопросов:

- пригодность политики и процедур;
- отчеты членов группы ХАССП;
- результаты внутренних и внешних проверок;
- результаты оценки удовлетворенности заказчиков;
- результаты корректирующих и предупреждающих действий;
- результаты рассмотрения претензий (рекламаций);
- результаты лабораторного контроля;
- результаты проведенных методических работ (пересмотр методик измерений, внедрение новых методик измерений и т.д.);
- результаты оценки удовлетворенности персонала;
- отчет о выполнении плана обучения и повышения квалификации персонала;
- результаты подтверждения компетентности сотрудников;
- сведения о состоянии оборудования;
- информацию о поставщиках;
- изменения в законодательстве, нормах и стандартах;
- изменения объема и вида работ, ассортиментного перечня;
- предложения по улучшению системы качества;
- производственные и финансовые показатели организации;
- другие аспекты деятельности Предприятия.

3 Результаты анализа обсуждаются на совещании и оформляются в виде протокола, который содержит:

- перечень рассматриваемых вопросов;
- заключения по каждому вопросу,
- оценку реализации политики лаборатории в области качества и ее соответствие политике и стратегии организации;
- оценку результативности системы менеджмента лаборатории и предложения по ее улучшению.

4 Результаты анализа со стороны Руководства Предприятия доводятся до сведения персонала, ответственного за конкретные участки работы, для своевременного принятия мер по устранению выявленных недостатков и проведения улучшений.

5 Результаты анализа являются основой для планирования целей и задач лаборатории на следующий год, корректировки Программы ХАССП.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Политика АО «Комбинат питания»

в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи АО «Комбинат питания» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с изготовлением пищевой продукции,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство АО «Комбинат питания» несет ответственность за оказание качественной и безопасной услуги общественное питание, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах АО «Комбинат питания» и потребителей.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин

ПРИКАЗ

От _____

№ _____

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

В соответствии с ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в АО «Комбинат питания»

по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор _____

Технический секретарь _____

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП _____

Член рабочей группы ХАССП _____

Член рабочей группы ХАССП _____

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Ресторан

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.
9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать еженедельные внутренние проверки
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

Ознакомлены:

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

_____ 2022 г.



Порядок работы с поступившими жалобами

и претензиями

1. ЦЕЛЬ И ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Разработана в целях реализации требований ТР ТС ст.11, часть 3, п.5, ГОСТ Р 51705.1-2001 п.4.8.2, является руководством по управлению претензиями и жалобами, предназначена для совершенствования изготавливаемой кулинарной продукции и процессов производства в организации, повышении удовлетворенности потребителя.

1.2 Устанавливает порядок работы с претензиями, поступающими в АО «Комбинат питания» от потребителей.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Требования настоящей ДП распространяются на всех должностных лиц и подразделений организации, участвующих в процедуре регистрации, учета и анализа поступающих АО «Комбинат питания» претензий и жалоб от потребителей (клиентов).

3 ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

3.1 В настоящей ДП применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 изготовитель - организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, производящие товары для реализации потребителям.

3.1.2 Потребителем признается гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий товары (работы, услуги) исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3.1.3 Предъявляющий претензию: Лицо, организация или ее представитель, подающее претензию.

3.1.4 Претензия: Выражение неудовлетворенности продукцией и/или работой организации, или непосредственно процессом управления претензиями в ситуациях, где явно или неявно ожидаются ответ или решение.

3.1.5 Несоответствие - невыполнение требований.

3.1.5 Утилизация - действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

3.2 В ДП используются следующие сокращения:

НД - нормативная документация;

АО - акционерное общество;

ХАССП - Анализ рисков и критические контрольные точки (НАССР - Hazard analysis and critical control points).

4. ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. от 28.07.2012; далее — Закон № 2300-1).

5. ОТЕТСТВЕННЫЕ ЗА ПРИМЕНЕНИЕ

5.1 Ответственность за организацию работ, связанных с процедурой регистрацию, учета и анализа поступивших претензий и жалоб (далее - жалоб) несет руководитель группы ХАССП.

5.2 Ответственность за организацию своевременного рассмотрения установленных расхождений по количеству товара (выхода продукции) и рассмотрению жалоб - по качеству продукции и предоставление ответа потребителю несет зав. производством.

5.3 Ответственность за периодический контроль (не реже 1 раза в неделю) внесенных в Книгу жалоб и предложений записей возлагается на Директора АО «Комбинат питания» А.Н. Воронина.

6 ПРОЦЕДУРА

6.1 Основные положения

- Отношения в области защиты прав потребителей регулируются Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом № 2300-1, Правилами оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036)

другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Закон № 2300-1 регулирует отношения между потребителями и **изготовителями при покупке произведенных товаров для реализации потребителям.**

6.2 Право потребителей на информацию

- Согласно ст. 8 Закона № 2300-1 потребитель вправе потребовать предоставления необходимой и достоверной информации об изготовителе (исполнителе, продавце), режиме его работы и реализуемых им товарах (работах, услугах). Для организаций общественного питания перечень такой информации и порядок ее доведения до потребителей содержится в Законе № 2300-1. Изготовитель обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим ее работы на вывеске организации.

- Согласно ст. 10 Закона № 2300-1 Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию об услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Данная информация доводится до потребителя.

6.3 Ведение Книги жалоб и предложений, рассмотрение иных обращений поступивших в АО «Комбинат питания»

6.3.1 Согласно Инструкции о Книге жалоб и предложений в столовой, книга отзывов и предложений находится в «уголке потребителя» (информационный стенд) в каждой столовой.

6.3.2 Основные требования к книге отзывов и предложений таковы:

- все страницы должны быть пронумерованы;
- книга должна быть прошнурована;
- печать и подпись индивидуального предпринимателя должна быть проставлена на последней странице;
- на первой странице должны присутствовать все данные индивидуального предпринимателя ;
- в книге должна быть написана инструкция по ее ведению, адреса и контактные телефоны Роспотребнадзора;
- внутренние страницы книги жалоб должны состоять из двух частей, на одной стороне листа должно быть место для записей потребителя, а на другой - для комментариев индивидуального предпринимателя .

6.3.3 Посетителю, желающему внести запись в Книгу жалоб и предложений, должны быть созданы для этого необходимые условия (предоставлены ручка, стол, стул). Запрещается требовать от предъявляющего жалобу предъявления каких-либо личных документов или объяснения причин, вызвавших необходимость написания жалобы, предложения, замечания.

6.3.4 Основные причины недовольства посетителей:

- производство, не соответствующих заявленным по составу или способу приготовления;
- использование некачественных продуктов;
- несоответствие объема блюд;
- отравление, вызванное приемом блюд.

6.3.5 Директор обязан в двухдневный срок рассмотреть внесенную в Книгу жалоб и предложений запись, внимательно разобраться в существе вопроса, принять необходимые меры к устранению отмеченных недостатков и нарушений в работе АО «Комбинат питания» или осуществлению приемлемых предложений.

Для сведения лица, написавшего жалобу, и контролирующих лиц индивидуальный предприниматель делает в Книге жалоб и предложений на оборотной стороне заявления отметку о принятых мерах и в пятидневный срок в обязательном порядке осуществляет звонок заявителю, указавшему свой номер телефона.

6.3.6 В случае, если для принятия мер по устранению отмеченных потребителем недостатков или осуществлению его предложений требуется более пяти дней, то директор устанавливает необходимый срок (но не более 15 дней), о чем делается в книге соответствующая отметка.

6.3.7 Индивидуальный предприниматель обязан не реже одного раза в неделю проверять правильность ведения книг жалоб и предложений, обеспечивать устранение имеющихся недостатки в рассмотрении жалоб и причины, порождающие жалобы. При каждой проверке ставится его резолюция.

6.3.8 Изъятие Книги жалоб и предложений из столовых вышестоящими и другими организациями для проверки, снятия копий и других целей не допускается.

6.3.9 Обоснованные жалобы, их количество и характер учитываются при проведении анализа функционирования системы ХАССП.

6.3.10 Книга жалоб и предложений является документом строгой отчетности и не может списываться до ее заполнения.

Не полностью заполненная в столовой в течение года Книга жалоб и предложений продлевается на следующий год, о чем индивидуальный предприниматель делается соответствующую запись в книге. По заполнении всей книги она вместе с кратким отчетом о характере жалоб и принятых мерах передается в вышестоящую организацию. Принятая книга хранится в течение одного года; взамен в столовую немедленно выдается новая книга.

6.3.11 Обращение потребителя может быть направлено по почте, с использованием информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", а также может быть принято при личном приеме заявителя.

6.3.12 Все поступившие обращения регистрируются под входящий номер в Журнал претензий.

Приложение №30 Журнал претензий

6.4 Процесс реагирования на жалобы потребителя

6.4.1 Если в ходе рассмотрения жалобы выявляются расхождения по количеству и/или качеству после реализации продукции зав. производством обязан:

- произвести оценку ситуации и выяснить причину несоответствия оказываемых услуг общественного питания;
- произвести, при необходимости, фотографии в случае органолептических отклонений;
- произвести замену продукции или возврат денежных средств;
- приостановить оказание услуг общественного питания в случае подозрений на несоответствия готовой продукции, связанные с ее безопасностью;
- действовать в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

6.4.2 Если по результатам рассмотрения жалобы установлено потенциально опасное несоответствие для всей партии изготовленной продукции, Индивидуальным предпринимателем принимается решение о снятие ее реализации с реализации.

Индивидуальный предприниматель составляет Бланк реагирования. В бланке указываются наименование продукции, дата и время изготовления, причина несоответствия, виновник, действия, которые необходимо предпринять. С виновных лиц запрашивается пояснительная записка.

Приложение №28 Бланк реагирования

6.4.3 По итогам расследования заполняется Отчет о несоответствии.

Приложение №29 Отчет о несоответствии

6.4.4 В случае оказания некачественной услуги и предъявления требования о его замене блюда, в случае установления вины АО «Комбинат питания», необходимо заменить такую продукцию. В течение двадцати дней со дня предъявления указанного требования, возможно проведение дополнительной проверки качества оказания услуги. О принятом решении необходимо письменно известить потребителя.

6.4.5 В соответствии с Санитарными Правилами в случае массовых пищевых отравлений или подозрений на их вероятность, АО «Комбинат питания» обязано проинформировать территориальное Управление Роспотребнадзора по Самарской области об возникших инцидентах.

