

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Юровской СОШ

Н.В.Анисимова
М.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

муниципального казенного общеобразовательного учреждения
Юровская средняя общеобразовательная школа
Макарьевского муниципального района Костромской области

2021 г.

Оглавление

1. Введение	3
2. Общие положения.....	4
3. Состав программы ХАССП	4
3.1. Перечень опасных факторов.....	5
3.2. Перечень критических контрольных точек.....	5
3.3. Предельные значения параметров контролируемых в критических контрольных точках	6
3.4. Мониторинг критических контрольных точек	8
3.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.....	11
3.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.....	11
3.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	12
3.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.....	12
4. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	12
5. Что включает в себя контроль принципов ХАССП	12
5.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	13
5.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.....	13
5.3. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды	14
5.4. Документация программы производственного контроля.....	14
Приложение №1 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	16
Приложение №2 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	16
Приложение №3 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	16
Приложение №4 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».....	16
Приложение №5 «Лабораторный контроль»	16
Приложение №6 «Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции».....	17
Приложение №7 «Гигиенический журнал (сотрудники)».....	19
Приложение №8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	19
Приложение №9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	21

1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью Учреждения:

- 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;
- 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;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1.1. Данная программа разработана для МОУ Юровской СОШ.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». 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» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

1.2. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Общие положения

2.1. Паспорт юридического лица:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Юровская средняя общеобразовательная школа Макарьевского муниципального района Костромской области является некоммерческой организацией, созданной для выполнения работ, оказания услуг в целях обеспечения реализации предусмотренного законодательством полномочий органов исполнительной власти в сфере образования (*ИЗ УСТАВА*).

МКОУ Юровская СОШ - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

Образование общее (начальное, среднее, общее).

Учредителем учреждения и собственником имущества является Макарьевский муниципальный район Костромской области.

Функции и полномочия учредителя осуществляет отдел по образованию администрации Макарьевского муниципального района Костромской области.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 157466, Костромская область, Макарьевский район, с.Юрово д.123 телефон: 8 4944572112

Директор школы: Анисимова Н.В.

Перечень объектов:

Пищеблок МКОУ Юровская СОШ расположен по адресу: 157466, Костромская область, Макарьевский район, с.Юрово д.286

Количество

работающих:

Повар – 2

Уборщик служебных помещений - 1

2.2. 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», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

2.3. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления).

2.4. Организация контроля по соблюдению принципов ХААСП на пищеблоке возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарноэпидемического режима.

2.5. Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

3. Состав программы ХАССП

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

3.1. перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 2.2. опасные факторы;

3.3. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- 3.4. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- 3.5. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.4., от установленных предельных значений;
- 3.6. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3.7. 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;
- 3.8. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

3.1. Перечень опасных факторов

Виды опасных факторов 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.

1. 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.

2. Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

3.2. Перечень критических контрольных точек

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	-ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, -Вет.свидетельства удостоверения качества. -Целостность упаковки -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Срок годности и даты изготовления.	Зав. столовой	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Исправность холодильного оборудования.	Зав. столовой	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3	Обработка и переработка	Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6 Обработка овощей, зелени, фруктов	Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	-Повар пищеблока. -Чистота оборудования и помещений пищеблока. -Наличие ТТК -Выполнение правил и требований технологического процесса.	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Порционирование готовой продукции (блюд)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.3. Предельные значения параметров контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Зав. столовой	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Техническое состояние оборудования.	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Зав. столовой	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещения; Техническое состояние	Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты

	ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением в производстве ККТ №4 Приготовление мясного, рыбного фарша ККТ №5 Приготовление начинки ККТ №6 Обработка овощей, зелени, фруктов	оборудования; Выполнение требований ТТК.	Несоответствие требованиям ТТК.		выполненных работ
4	Реализация готовой продукции ККТ №7 Порционирование готовой продукции (блюд)	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Повар	Сборник ТТК и Примерное меню

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

2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

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

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

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

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

3. Требования к кулинарной обработке.

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

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при t4- 2 С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

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

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 -минутной варки с момента начала кипения).

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезают их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4- 2С.

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячеек.

3.4. Мониторинг критических контрольных точек

Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ККТ №1 Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации Нарушения целостности упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Зав. столовой	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Возврат, замена продукции	Зав. столовой	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	1.Температура и влажность 2.Чистота оборудования и помещения 3.Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Зав. столовой	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Контроль за сроками годности продукции и Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Зав. столовой	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
ККТ №3 Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постойно При приготовлении и дезинфицирующих растворов	Повар	Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Повар	Докладная записка
ККТ №4 Приготовление фарша	Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постойно	Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента	Повар	Докладная записка

	животных.		ь ответст венных лиц				нта Личная гигиена персонал а Инструкт аж персонал а перед началом работы		
ККТ №5 Пригото вление начинки	Повторное загрязнение продукции Посторонние включения	Отсутств ие Отсутств ие	Период ический визуаль ный контрол ь	Пост оянн о	Повар	Инструкци я по профилакт ике попадания посторонн их предметов в продукци ю	Мойка и дезинфек ция оборудов ания и инструме нта Личная гигиена персонал а Инструкт аж персонал а перед началом работы	Повар	Докладная записка
ККТ №6 Обработ ка овощей, зелени, фруктов	1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения	Отсутств ие Отсутств ие	Период ический визуаль ный контрол ь Период ический визуаль ный контрол ь	Пост оянн о Пост оянн о	Повар	Лист несоответс твий Инструкци я по профилакт ике попадания посторонн их предметов в продукци ю	Мойка и дезинфек ция оборудов ания и инструме нта Личная гигиена персонал а Инструкт аж персонал а перед началом работы Обработк а согласно инструкц ии	Повар	Докладная записка
ККТ №7 Порцион ирование блюд	1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения	Отсутств ие Отсутств ие	Период ический визуаль ный контрол ь Период ический визуаль ный	Пост оянн о Пост оянн о	повар	Лист несоответс твий	Мойка и дезинфек ция оборудов ания и инструме нта Личная гигиена персонал	повар	Докладная записка

			контроль				а Инструктаж персонала перед началом работы		
--	--	--	----------	--	--	--	---	--	--

3.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
	Составление зав. столовой акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
	Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
	Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
	Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
	Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
	Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщика
4	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

3.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся на базе «Центр гигиены и эпидемиологии» (*Приложение №5*).
2. Органолептическая оценка, согласно журналу бракеража готовой пищевой продукции проводится ежедневно.
3. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно, графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости:

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

График генеральной уборки пищеблока.

Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Проводятся согласно (Приложения №6).

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

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

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.

3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Обслуживание учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.

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

1. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» (Приложение №7).

2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- 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;

- 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.

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.

3. Периодичность проведения мероприятий по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений указаны в Приложении №8.

5. Что включает в себя контроль принципов ХАССП

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

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), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, младший воспитатель, повар).

3. Контроль принципов ХАССП включает:

- наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их

внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;

- осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- 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;
- лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;
- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
- ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

5.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

В соответствии с установленными требованиями

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения профмедосмотров
1	2	3	4	5
Повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож. 1: п.3.10, п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

Должность	Периодичность прохождения
Повар	1 раз в год
Заведующая	1 раз в год

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
-------	--------------------	--------------------

1	Неудовлетворительные результаты производственного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

5.3. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

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

5.4. Документация программы производственного контроля

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

1) Документация программы производственного контроля должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы производственного контроля;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой комнате Учреждения);
- информацию о производстве (план-схема пищеблока);
- отчеты группы производственного контроля с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2) Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 3) Журнал учета температуры и влажности в складках помещениях;
- 4) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 5) Гигиенический журнал (сотрудники);

- 6) Журнал проведения витаминизации третьих блюд;;
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника;
- 8) Журнал учета включения бактерицидной лампы;
- 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 10) Технологические карты блюд;
- 11) Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- 12) Положение об организации питания;
- 13) График смены кипяченой воды;
- 14) Ведомость контроля за рационом питания;
- 15) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз мусора, дератизация, дезинсекция);
- 16) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение №9)

Приложение №1 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение №2 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение №3 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего его безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов в	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №4 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

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

Приложение №5 «Лабораторный контроль»

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей сальмонеллы	Оборудование, инвентарь в овоще-хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год
Микробиологические исследования мяса птицы на наличие возбудителей сальмонеллы		1 проба	1 раз в год

Приложение №6 «Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»

№ п/п	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. 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.	Постоянно	Заведующий
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Заведующий

3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Специализированная организация	Ежемесячно	Заведующий
4.	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью. Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды	Постоянно	Заведующий
5.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. - Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются	Постоянно	Заведующий

6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины	Ежедневно	Заведующий
7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи; мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола	Ежедневно	Заведующий
8.	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	1 раз в месяц	Заведующий
9.	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °C и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом	Ежедневно	Заведующий
10.	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Заведующий

Приложение №7 «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

Приложение №8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Администрация школы
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заведующий

Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно	Администрация школы
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Завхоз
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Администрация школы
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Заведующий Администрация школы, завхоз
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Завхоз
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Заведующий
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Завхоз
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Заведующий столовой
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Администрация
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Заведующий столовой
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Завхоз
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Завхоз

Приложение №9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.