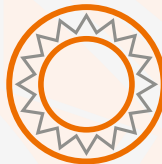




СОЮЗСОЦПИТ



ИНСТИТУТ  
ОТРАСЛЕВОГО  
ПИТАНИЯ

**Обоснование предложений  
и мероприятий по разработке и внедрению  
ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанных на принципах ХАССП,  
при организации питания детей в организациях,  
осуществляющих образовательную  
деятельность**



# ХАССП обязателен? В каком виде?

В новых санитарных правилах указана необходимость проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points).

Требование разработать и внедрить процедуры ХАССП на предприятиях общественного питания не является новым (согласно ТР ТС 021/2011. Ст. 10).

«2.1. Предприятия общественного питания должны проводить **производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.»

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен **разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП**, изложенных в части 3 настоящей статьи (статья 10 ТР ТС 021/2011)

## Кто разрабатывает?

**Ответственность за разработку несет руководство организации**, но разрабатывать самостоятельно или заказывать у специалистов - это личное дело каждого директора школы или аутсорсинговой компании?

**Школа - это не кафе**, где изготовитель все должен сделать сам. **Для школы разработка ППК на принципах ХАССП - это взаимодействие органов управления субъекта, ОМС и госконтроля, учредителей, администрации школы и исполнителя услуг (при аутсорсинге).**

**Формальная разработка программ производственного контроля на принципах ХАССП и даже получение сертификатов на соответствие стандартам ХАССП – вопрос незначительного времени и денег.** Разработка ППК **для практического внедрения**, достижения результатов с учетом специфики образовательных организаций – **вопрос времени, понимания проблем, реальных путей их решения и незначительных денег...**

# Система обеспечения безопасности и качества питания в общеобразовательной организации: место программы ПК



# Предлагаемый порядок разработки и внедрения программ ПК на принципах ХАССП

**Роспотребнадзор**  
(рабочая группа при общественном совете с участием Института),  
Минпросвещения

**Методические рекомендации по разработке (июль)**

**Органы управления субъектов РФ – стандарты, типовые подходы**

**Институт Отраслевого питания,**  
•Союз развития соцпитания

**Межведомственные рабочие группы, терорганы Роспотребнадзора, АОС, исполнители услуг... (Институт готов участвовать)**

**УЧРЕДИТЕЛИ – с конкретизацией по каждой школе! С отражением в контрактах, заданиях)**

**Содержание программ ПК (рекомендаций):**  
**А – обязательный минимум;**  
**Б – дополнительные мероприятия для повышения гарантий безопасности (рекомендуемые)**

**Аккредитованные органы по сертификации по системам ХАССП (АОС)**

**Образовательные организации (питание-самостоятельно) - ППК**

**Сертификат ХАССП делается на добровольной основе и не является обязательным требованием закона в РФ.**

**Исполнители услуг - ППК**

?

?

**Особенность разработки программ производственного контроля с учетом сокращения обязательных требований в новом СанПиНе— перенос ряда обязательных требований к безопасности условий и процессов производства пищевой продукции из отмененных СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН по школьному питанию в ведение самого предприятия общественного питания**

В СП 2.3.6.1079-01 требования к безопасности условий и процессов производства пищевой продукции были подробно установлены в разделах II – XV — от правил размещения организаций, правил содержания помещений до требований к приемке, хранению, обработке и реализации пищевых продуктов, к соблюдению санитарных правил. Подробные требования содержались и в СанПиН по школьному, дошкольному питанию.



**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011** — изготовитель должен самостоятельно разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП — от процедур безопасности технологических процессов до процедур уборки и содержания помещений

**Методические рекомендации** Роспотребнадзора отражают способы выполнения обязательных требований, предлагают их применение на добровольной основе (тогда не требуется обоснование других способов реализации, пример – маркировка и т.п.)

# Дополнительные исходные данные, необходимые для разработки программ производственного контроля Исполнителем услуг

## *Федеральный уровень*

Типовые требования к **качеству** пищевых продуктов для обеспечения детских организованных коллективов (исходя из положений 47-ФЗ)

Определение обязательных к предоставлению документов, подтверждающих безопасность и качество **поставляемой партии** пищевых продуктов

## *Региональный уровень (НПА субъекта, например в стандарте или типовом контракте оказания услуг)*

**Региональные планы проведения периодических лабораторных исследований безопасности** готовых блюд и пищевых продуктов, применяемых для питания детей в образовательных организациях, совместно с органами Роспотребнадзора, Россельхознадзора

Случаи обязательного применения подтверждения соответствия **по схеме декларирования 2д** (ТР ТС 021/2011) или свидетельства о госрегистрации

## *Муниципальный уровень (порядок обеспечения питанием обучающихся)*

**Размеры и источники финансирования экспертиз заказчика** (исходя из 44-ФЗ)

**Содержание обязанностей заказчика в контрактах на оказание услуг** по выполнению отдельных вопросов производственного контроля: например, замена и капремонт оборудования, помещений, коммуникаций, проверка требований безопасности к рабочим местам, дератизация в объеме всего здания и прилегающей территории, вывоз мусора, безопасность воды (в том числе для питьевого режима детей) и ее регулярный лабораторный контроль достаточность условий мытья и дезинфекции рук потребителями; порядок и сроки экспертизы заказчиком и т.п.



# Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании **следующих процедур** для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

- **Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции **технологических процессов** производства (изготовления) пищевой продукции.
- **Принцип 2.** Выбор **последовательности и поточности** технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- **Принцип 3.** Определение **контролируемых этапов** технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.
- **Принцип 4.** Проведение **контроля** за продовольственным (пищевым) **сырьем**, технологическими **средствами**, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также **за пищевой продукцией** средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.
- **Принцип 5.** Проведение **контроля** за функционированием технологического **оборудования** в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- **Принцип 6.** **Обеспечение документирования** информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
- **Принципы 1, 2, 4 не могут быть реализованы без мероприятий учредителя**

## Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании **следующих процедур** для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

- **Принцип 7.** Соблюдение **условий хранения и перевозки** (транспортирования) пищевой продукции.
- **Принцип 8.** **Содержание** производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, **используемых в процессе производства** (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.
- **Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками **правил личной гигиены** в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- **Принцип 10.** **Выбор** обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение **уборки**, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- **Принцип 11.** Ведение и хранение **документации** на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- **Принцип 12.** **Прослеживаемость** пищевой продукции.

• **Важнейшие принципы применительно к образовательным организациям (особенно малокомплектным) – реальная выполнимость мероприятий и обеспеченность финансированием!**



# Структура ТИПОВОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, основанного на принципах ХАССП.

**Структуру определяет СП 1.1.1058-01 по организации производственного контроля**

В организация общественного питания должен проводиться **производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.**

**Следовательно:** принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01

## **РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ** (по СанПиН 1.1.1058-01)

- 1.** Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.** Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 3.** Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
- 4.** Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

## **1 раздел. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- **Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль**
- **Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий**
- **ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации**
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.**
- **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**
- **СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**
- **СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»**
- **ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»**
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»**

## 2 раздел. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Приказы о назначении должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

Должностные инструкции ответственных лиц;

Работники назначаются по каждому направлению контроля за оказанием услуг – по каждой контрольной точке: уборка помещений, в которых оказываются услуги по питанию, санитарная обработка оборудования, столово-кухонной посуды, транспортировка, приемка, хранение, переработка продуктов питания, технологические процессы приготовления пищи, реализация продуктов питания

В малокомплектных школах функции по осуществлению производственного контроля осуществляет один работник общепита и работники заказчика – минимально установленный нормативными правовыми актами перечень мероприятий.

Дополнительно Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции, обязанностями, инструкциями...

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

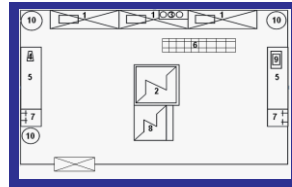
### санитарные требования к приготовлению



Приготовление горячих блюд производится в горячем цехе. В организациях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

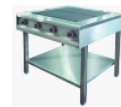


Основное оборудование: Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электротепел, контрольные весы, раковина для мытья рук.



1. Производственные столы;
2. Плита электрическая;
3. Электропривод для готовой продукции;
4. Весы настольные, циферблатные;
5. Стол производственный;
6. Стеллаж передвижной;
7. Раковина моечная;
8. Электротепел;
9. Духовой (жарочный) шкаф;
10. Ведро мусорное.

#### Образцы оборудования горячего цеха



Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа



Плита электрическая, 4-х конфорочная, бытовая с жарочным шкафом



Плита электрическая/газовая, газовых – 2, электрических – 2, бытовая с жарочным шкафом.



Привод универсальный кухонный. Электропривод должен быть укомплектован ГМ- приводной механизм, ММ- мясорубка, МО- механизм свецсрезающего - протирочный.



Электросковорода промышленная



Шкаф жарочный однокационный



Шкаф жарочный, двухкационный.



Пароконвектомат.

### Обязательные санитарные требования



2 раза



При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.



> +75°C



Порционированное для первых блюд мясо храниться в бульоне на горячей плите или мармите при температуре не менее 75°C (не более 1 часа).



Важно



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



10 минут



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



+108,5 °C



Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.



Важно

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Запрещается оставлять готовые блюда на следующий день.



1:6 часть



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



10 минут



Яйца варят 10 минут после закипания воды.



8-10 минут; 180-200°C

Омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см.



20-30 минут; 220-280°C

Запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 С.



30 минут; +2/6 °C

Хранение яичной массы - не более 30 минут при температуре 2-6 °C.



< 2 часов



Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов.



+75/+65/+14°C

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °C, холодные напитки – не выше 14 °C.

**3 раздел. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

*(Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21 – минимально рекомендуемый перечень)*

**Принцип проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта источников шума



### 3 раздел. "Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений"

СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила"

6.2. **Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы** с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, **с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.**

### МР 2.3.6.0233-21. "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

"Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений"

"Приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08  
**ОТМЕНЕНО**"

Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21.  
**ВВЕДЕНО (как минимальный объем)**

### 3 раздел. Перечень химических веществ, биологических и иных факторов... (Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21 – минимально рекомендуемый перечень) (Продолжение)

Принцип проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

**Дополнительно к минимальному перечню исследований рекомендуется проводить следующие лабораторные и инструментальные исследования:**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал

**Дополнительно** Применение методик экспресс-анализа в ходе контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

Определять на месте чистоту и наличие дезинфекции посуды, рабочих поверхностей, рук и инвентаря, содержание моющих средств и температуру воды в моечных ваннах, измерять температуру готовых блюд на выдаче и т.п. – оценивать, как санитарное состояние пищеблоков, так и качество и безопасность пищевых продуктов и готовой пищи.

Минимальные простейшие средства быстрой оценки – набор тест-систем, индикаторных полосок и реактивов – около 25 тыс. руб. на 100 исследований.

Для периодического контроля учредителей и заказчиков с помощью современных экспресс-приборов (люминометры – от 90 тыс. руб.) и индикаторных экспресс-средств (индикаторы биопленок – около 2500 руб.) для мониторинга биологических загрязнений

## 4 раздел. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

**Реализация: график, план по каждому работнику как приложение**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20** – п. 2.21 «лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров» – список всех работников организации.

**Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»** – п. 23 Приложения – «работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)».

**Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229**

**«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»**

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем– 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

**4 раздел. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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» – пп. 23, 25 Приложения**

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	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)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

**5 раздел. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

- 1. Перечень услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность:**
  - организация горячего питания;
  - питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
  - организация дополнительного питания;
  - организация диетического питания детей...
- 2. Дополнительно Техничко-технологические карты.**
- 3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**
- 4. Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**
- 5. Санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию виды деятельности в школьной столовой не подлежат.**

## 6 раздел.

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

**Принципы** определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря; принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья
- Производственный контроль на этапах технологического процесса
- Контроль качества и безопасности готовой продукции
- Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования
- Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования
- Контроль за состоянием производственной среды
- Контроль личной гигиены и обучения персонала

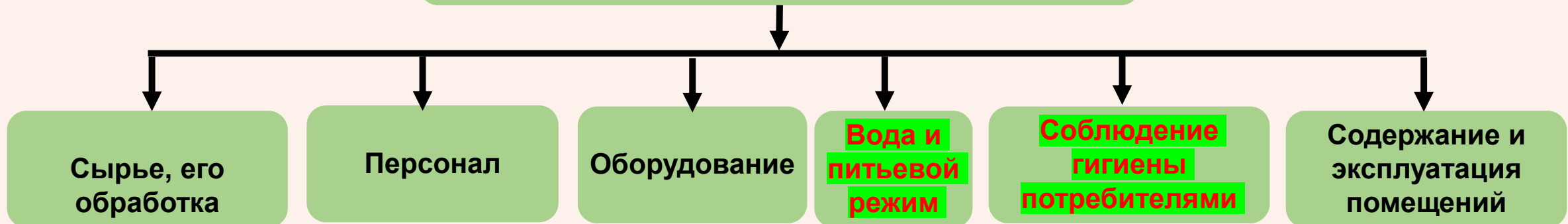


Программа производственного контроля в процессе разработки **гармонизируется индивидуально к каждому предприятию общественного питания.**

Смысл внедрения программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все **критические контрольные точки предприятия общественного питания**, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарно-эпидемиологических норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

**В процессе разработки программы производственного контроля**, основанного на принципах ХАССП, анализируют процессы по всей пищевой цепочке — от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю.

Основные **источники возникновения опасностей**  
для изготавливаемых пищевых продуктов –  
**критические контрольные точки**



## 6.1 Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья

### Принцип проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем и принцип прослеживаемости пищевой продукции

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления <b>товаросопроводительной документации</b> (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через <b>внешние реестры</b> – декларации о соответствии – <b>реестр Росаккредитации, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий».</b>
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) <b>маркировке</b> на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и <b>требованиями контракта.</b>
Контроль <b>принадлежности</b> продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия <b>упаковки и маркировки</b> товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и <b>технических регламентов (требуется инструкция)</b>
Визуальный контроль за отсутствием <b>явных признаков недоброкачества</b> продукции.	Требуется <b>инструкция</b> по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов. <b>Ссылки на ГОСТы на практике не применимы.</b>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием <b>технологического процесса</b> действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за <b>соблюдением</b> <b>поточности</b> технологического процесса – <b>блок-схемы</b>	<b>Плакаты и наглядные пособия</b> в производственных помещениях
Определение <b>контрольных критических точек</b> и нормируемых показателей	«Дерево принятия решения» и блок-схемы производственных процессов – <b>задача, прежде всего, учредителей</b>

Исходная информация о производстве должна быть отражена **в блок-схемах производственных процессов** и основываться на следующих сведениях:

- контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля (схемы производственного контроля);
- инструкции о процедурах уборки, дезинфекции, а также личной гигиены персонала;
- техническое обслуживание и мойка оборудования и инвентаря;
- петли возврата, доработки и переработки продукции;
- пункты санитарной обработки – санузлы, раковины для мытья рук, хозяйственно-бытовые зоны;
- пункты возможного загрязнения от сырья, смазочных материалов, хладагентов, поддонов, персонала и т. п.;

**Контрольные критические точки** определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

**Необходимым условием критической контрольной точки** является наличие на рассматриваемой операции контроля **признаков риска** (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

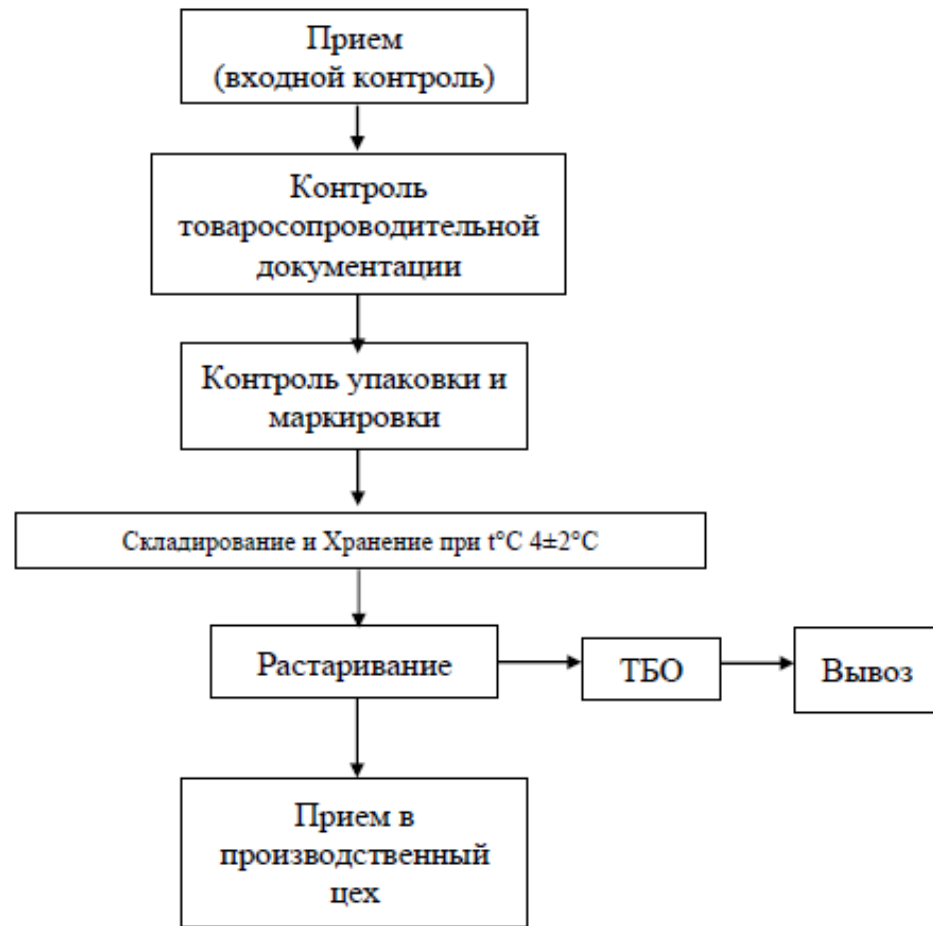
Определение критических контрольных точек производится методом **«Дерева принятия решений»**.

# Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»

МУ 5.1.008-01, г. Москва, 2001 г.



**Блок-схема  
контроля приемки мясной продукции охлажденной**



**Блок-схема  
производства мясных полуфабрикатов (МРЦ пищеблока)**



\*Хлеб, сухари панировочные и т.д.

## Перечень контрольных критических точек (примеры)

**Критическая контрольная точка** – наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня):

- хранение сырья – размножение микрофлоры при несоблюдении условий хранения;
- приготовление холодных закусок из сырых овощей – обработка сырых овощей;
- приготовление изделий из мяса и рыбы – достаточная термическая обработка (температура в толще блюд);
- хранение готовой пищи до выдачи – срок и температура хранения до реализации;
- мытье и просушивание столовой и кухонной посуды – качество мытья и просушивания;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом – мытье рук после посещения туалета.

**Способы фиксации** – журналы обязательные и дополнительные, затраты времени  
(**вариант** – фото или видеофиксация?)



## 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Вид контроля	Реализация ( <b>особенности, варианты</b> )
<b>Контроль органолептических показателей</b> при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	<b>Инструкция</b> по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки
<b>Критерии готовности в технологической документации</b> – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	<b>Наличие термометров с щупом</b> – для измерения температуры внутри изделий и блюд, а также наружной температуры готовой пищи (пирометры)
<b>Лабораторный контроль</b> готовой продукции по микробиологическим показателям	<b>Отбор проб</b> для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории

## 6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного <b>транспортного средства</b> .	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. <b>Инструкция (фотофиксация?)</b>
Соблюдение правила <b>товарного соседства</b> при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения <b>правил товарного соседства</b> при приемке пищевых продуктов <b>Инструкция(фотофиксация?)</b>
Санитарное <b>содержание</b> транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства
Наличие <b>личной медицинской книжки</b> у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через <b>Реестр ЛМК <a href="http://cgon.ru/">http://cgon.ru/</a> и (или) приложения на смартфоне ЛМКконтроль</b>
Соблюдение <b>условий транспортировки</b> (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	<b>Инструкция(фотофиксация?)</b>
Контроль за соблюдением <b>сроков и условий хранения</b> продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале <b>(или фотофиксация?)</b>
Оценка <b>загруженности складских помещений</b> , объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	<b>Паспортизация складских помещений</b> и учет поступающего пищевого сырья
Контроль за соблюдением правила <b>товарного соседства</b> .	
Наличие измерительных <b>приборов</b> (термометры, психрометры).	<b>Оснащение за счет учредителей</b> образовательной организации

## 6.5 Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое <b>состояние помещений</b> и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов находится <b>в зоне ответственности учредителей образовательных организаций</b>
Контроль за соответствием <b>объема</b> и <b>ассортимента</b> вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль <b>учредителями</b> за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем <b>водоснабжения и канализации</b>	<b>в зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций</b>
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического <b>оборудования</b>	
Наличие условий для соблюдения правил <b>личной гигиены</b> (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Контроль за <b>санитарным содержанием пищеблока</b>: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря</p>	
<p>Контроль за соблюдением <b>санитарно-противоэпидемического режима</b> на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств</p>	<p>Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции</p>
<p><b>Лабораторные исследования смывов</b> с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)</p>	<p>Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией</p>
<p>Инструментальный контроль <b>температуры воды</b> в моечных ваннах</p>	<p>Наличие термометра для измерения температуры воды</p>
<p>Проверка обеспеченности <b>уборочным инвентарем</b>, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект</p>	<p>Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции</p>
<p>Контроль за их эксплуатацией <b>бактерицидных ламп</b> – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».</p>	<p>Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки»</p>

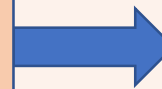
# Требования к наличию оборудованию. Кто отвечает? Должно ли отражаться в программе производственного контроля?

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - **нет перечня оборудования**

Приложение 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08  
**ОТМЕНЕНО**

**Рекомендуемый минимальный  
перечень**

**оборудования производственных  
помещений столовых образовательных  
учреждений и базовых предприятий  
питания**



**СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические  
нормативы и требования к обеспечению  
безопасности и (или) безвредности для  
человека факторов среды обитания"**  
Таблица 6.18

**ВКЛЮЧЕНО, СТАЛ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ  
Минимальный перечень**

# Требования к оборудованию дополнены. Кто должен доукомплектовать?

Наименование производственного помещения	<u>Дополнено в 2021 году</u>
Склады	Психрометр
Горячий цех	<b>пароконвектомат</b>
Моечная кухонной посуды	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом
Посудомоечная буфета-раздаточной	отдельно не выделена
Овощной цех	картофелеочистительная машина, овощерезательная машина
<b>Помещение (место) для приема пищи, приносимой из дома</b>	<b>Минимальный перечень определен</b>

## Приложение 1 к МР 2.3.6.0233-21 (рекомендации для всех предприятий общепита) - ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Помещение или зона для обработки яиц	перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, часы настенные
Мучной цех	стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), подвод воды к чаше тестомесильной машины
Раздаточная зона	нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Производственное помещение буфета-раздаточной	шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	СВЧ-печь



Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– за содержанием <b>вредных веществ</b> в воздухе рабочей зоны;</li><li>– за <b>микроклиматом</b> производственных помещений;</li><li>– за производственным <b>шумом и вибрацией</b>.</li></ul>	<p><b>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг</b> по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p>

Вид контроля	Реализация ( <b>особенности, варианты</b> )
<p>Контроль за наличием у персонала <b>личных медицинских книжек</b></p>	<p>Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="http://cgon.ru/">http://cgon.ru/</a> и (или) приложение на смартфоне <b>ЛМКонтроль</b></p>
<p>Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических <b>медицинских обследований</b>, проведением гигиенического обучения персонала</p>	<p>Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. <b>План (график) – приложение к ППК</b></p>
<p>Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) <b>специальной одежды</b>, средств для мытья и дезинфекции рук</p>	<p>Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. <b>Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа</b></p>
<p><b>Ежедневный осмотр работников</b> на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. <b>Термометрия</b></p>	<p>Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
<p><b>Обучение персонала</b></p>	<p><b>Дополнительно: тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах</b></p>

## **Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

- Принцип обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
- Принцип ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

### **Учет мероприятий производственного контроля (минимум обязательный):**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### **Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля:**

1. Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» - **Ежегодно, учредителями, желательно с экспертами**

Все журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде!

В приложениях к новому СанПиНу пять образцов журналов (приказом назначают ответственных за ведение).

Журналы мониторинга по ХАССП (примерные, зависят от технологического процесса)

1. Журнал входного контроля (с контролем  $t$  кузова автотранспорта)

2. Журнал мониторинга температуры порционных и рубленых изделий (в процессе приготовления)

3. Журнал приготовления рабочих дез.растворов

4. Журнал проведения генеральных уборок.

5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.

6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп и другие.

7. Журнал учета отбора контрольных образцов и т.д.

**Предложение:** В образовательных организациях возможна фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте школы или в группах в мессенджерах. **Инструкция**

**Раздел 8.** Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. **ИНСТРУКЦИИ**

1. Выход из строя **холодильного** оборудования;
2. Отсутствие **водоснабжения** на пищеблоке;
3. Отсутствие **электроснабжения** с выходом из строя технологического холодильного оборудования;
4. Авария **канализационной** системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
5. Сообщение о **кишечном инфекционном заболевании**, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи).

**Раздел 9.** Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. **Комплексные программы** учредителей образовательных организаций по ремонту и оснащению столовых образовательных организаций.
2. Текущий **ремонт** пищеблоков образовательных организаций.
3. Штатный (нештатный) санинспектор
4. **Экспертиза услуг** по организации питания силами учредителей образовательных организаций в рамках 44-ФЗ.
5. Контроль оказываемых услуг **нештатными санитарными инспекторами с использованием экспресс-методов** исследования.
6. **Плакаты и наглядные пособия** в производственных помещениях.
7. Контроль соответствия **технологических документов** нормативным правовым актам.

# Предложения

1    **Необходима разработка типовых программ производственного контроля, основанных на принципах ХАССП и методики проведения экспертиз при приемке продукции и услуг (44-ФЗ), источников финансирования таких затрат**

а - **на региональном (муниципальном) уровне межведомственными группами**

б - на федеральном уровне

2    **Необходимо доукомплектование пищеблоков в соответствии с обязательными требованиями к оснащению:**

✓ планы и финансирование - учредители, заявки - школы

✓ аудит пищеблоков и определение реальной потребности в разрезе субъектов в финансировании и обоснование необходимости федерального софинансирования

3    **Необходима организация доподготовки (повышения квалификации) персонала столовых, управленцев по вопросам изучения и порядка выполнения новых требований, разработке программ производственного контроля на принципах ХАССП**

а - на региональном (муниципальном) уровне - планы и реализация

б - на федеральном уровне - методические материалы