

## ХАССП

### **I. Идентифицированные опасности:**

1. Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям к качеству и безопасности пищевой продукции.
2. Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями санитарных правил и технических регламентов.
3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией.
4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с инструкцией при наличии соответствующих емкостей.
5. Приготовление готовых блюд (достаточность термической обработки, хранение готовой продукции, отбор суточных проб) с соблюдением технологии, в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Раздача готовой продукции и предварительное накрытие завтраков и обедов.
7. Мытье столовой и кухонной посуды, столовых приборов, инвентаря, санитарное состояние оборудования и помещений в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции в соответствии с СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

### **II. Мероприятия по предотвращению факторов риска для обеспечения выпуска безопасной продукции.**

1. Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям к качеству и безопасности пищевой продукции:

- Наличие маркировки (маркировочные ярлыки) и товаросопроводительной документации (накладная со ссылкой на документы о качестве и безопасности — ветеринарное свидетельство (для животноводческой продукции), декларация о соответствии или сертификат соответствия (на продовольственное сырье, овощи и фрукты), согласно п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 3.4.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Наличие при входе в производственные помещения пищеблока инструкции о правилах приема продукции, халата для приемки товара.

- Проведение бракеража поступающей продукции на предмет доброкачественности, сохранения целостности упаковки и заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции по установленной форме (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

## *2. Хранение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями санитарных правил и технических регламентов:*

- Наличие складских помещений для хранения продуктов с соответствующим температурно-влажностным режимом (влажность воздуха — 60-75%, температура воздуха - +12+17 градусов).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы гигрометрами психрометрическими для измерения относительной влажности и температуры воздуха, чек-листом с отметкой о результатах измерений.

- Наличие работающего холодильного оборудования с соответствующим температурным режимом (+2+6 градусов), оборудованного промаркированными полками для хранения разных групп продуктов с соблюдением товарного соседства.

Холодильное оборудование оснащается термоиндикаторами и контрольными термометрами для постоянного отслеживания режима хранения продуктов.

- В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурно - влажностного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях (журнал установленного образца согласно приложений 2 и 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, чек-листы).

Требования к хранению скоропортящихся продуктов определены разделом 3.3 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

*3. Первичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья производится в соответствующих цехах при наличии необходимого оборудования:*

- Свежие овощи, фрукты, зелень обрабатываются в овощном цехе или отведенном месте сырьевого цеха в соответствии с инструкцией (наличие промаркированных производственных ванн, емкостей, памяток).

В предприятиях без цехового деления первичная обработка овощей не допускается, овощи поступают в очищенном виде в вакуумной упаковке.

- Мясо, рыба, птица, субпродукты (дефростация, мойка, зачистка) обрабатываются в мясо-рыбном цехе или специально выделенном участке горячего цеха в соответствии с инструкцией (наличие промаркированных производственных ванн, разделочного инвентаря, памяток).

- Яйца куриные обрабатываются в специальном цехе или отведенном месте сырьевого цеха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (наличие инструкции по обработке, выделенной санитарной одежды, необходимых вымеренных промаркированных емкостей, дезинфицирующе-моющего средства, антисептика для обработки рук, заполненного чек-листа по учету обработанных яиц).

Допускается обработка яиц накануне, после окончания приготовления блюд, и хранения обработанного яйца в охлаждаемой камере в специально выделенной промаркированной закрытой таре «Яйцо чистое» с соблюдением товарного соседства до утра следующего дня. Бить яйца накануне для дальнейшей их термообработки не допускается, яичная масса хранению не подлежит.

- Обработка всей пакетированной продукции производится в овощном цехе или в отведенном месте сырьевого. Обязательно наличие памятки, необходимых промаркированных емкостей.

*4. Вторичная обработка пищевых продуктов и продовольственного сырья:*

- Свежие овощи, зелень, фрукты обрабатываются в холодном цехе или в отведенном месте горячего цеха, пакетированная продукция — в горячем цехе (наличие специально выделенной промаркированной емкости и инструкции по обработке свежих овощей и зелени, не подвергающихся термической обработке; наличие промаркированных емкостей для обработки пакетированной продукции и фруктов).

## *5. Изготовление готовых блюд, полуфабрикатов и заготовок для них:*

- Наличие необходимого количества технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, тары для обеспечения процесса приготовления пищи (п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

- Соблюдение поточности сырой и готовой продукции.

Использование соответствующих разделочных столов, промаркированной кухонной посуды, разделочного инвентаря по назначению.

Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения получающих питание детей и персонала в соответствии с п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Своевременное обеззараживание бактерицидной лампой места приготовления холодных блюд (цех либо участок для приготовления холодных блюд) согласно п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Наличие технологических карт на блюда и сборника рецептов.

- Соблюдать технологию приготовления блюд, используя необходимые способы тепловой обработки (наличие необходимого теплового оборудования).

- Хранение приготовленных полуфабрикатов и кулинарных заготовок в условиях холодильника в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03 (наличие маркировочных ярлыков с указанием даты и часа изготовления).

- Соблюдение температурного режима приготовления и достаточности термической обработки блюд (наличие и применение термометра-щупа для определения температуры внутри изделия): температура готовности горячих блюд - не менее 85 градусов для блюд из мяса или птицы, 90 градусов — для фаршевых изделий.

- Наличие исправно работающих мармитов; сохранение температуры горячих блюд на весь период реализации - в течение двух часов с момента изготовления (согласно п. 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Соблюдение температуры подачи горячих блюд не менее 65 градусов; напитков, салатов, холодных блюд — 7 - 14 градусов.

- Отбор суточных проб в соответствии с требованиями п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 производится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости — отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие - в объеме одной порции для порционных блюд (поштучно, целиком); в количестве не менее 100 г - для остальных блюд, с оформлением сопроводительного листа (дата, время отбора, фамилия и подпись ответственного лица).

Необходимо наличие емкостей для стерилизации и хранения банок под суточные пробы.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте.

- Бракераж готовой продукции на все приготовленные блюда проводится с отметкой необходимых сведений, согласно формы заполнения журнала в соответствии с Приложением 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бракераж проводится ежедневно комиссией в составе не менее трех человек, копия приказа о создании бракеражной комиссии подшивается в журнал бракеража готовых блюд.

- Проведение С-витаминизации готовых блюд (наличие инструкции, журнала витаминизации и его своевременное заполнение) согласно 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### *б. Реализация готовых блюд в обеденный зал и хранение приготовленных блюд:*

- Сервировка обеденных столов проводится персоналом перед каждым накрытием. К реализации допускаются только свежеприготовленные блюда; использование вчерашней пищи категорически запрещено (п. 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20); накрытие столов проводится силами персонала пищеблока.

- Хранение приготовленной пищи производится на мармитах (плите при их отсутствии) либо термосах при ее транспортировке в буфет-раздаточную; в течение не более 2 часов с момента изготовления пища должна быть реализована (п. 8.1.2.8 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Пищевая продукция предприятия общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации (п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи с протиранием поверхности стола дезинфицирующим раствором (наличие инструкции, емкости для приготовления).

- Внешний вид персонала (масочный режим, без украшений, в перчатках).

*7. Мойка столовой, кухонной посуды, инвентаря производится согласно п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды и разделочного инвентаря.

- Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Предпочтение отдается мытью посуды в посудомоечной машине с ополаскиванием при высокотемпературном режиме.

При отсутствии посудомоечной машины или ее выходе из строя посуда моется в ручном режиме:

1 ванна — замачивание и мытье с добавлением разрешенного моющего средства согласно инструкции при температуре воды 45 градусов;

2 ванна — мытье с добавлением разрешенного моющего средства в 2 раза меньшей концентрации, чем в первой ванне, при температуре 45 градусов;

3 ванна — ополаскивание при температуре 65 градусов.

Столовые приборы и чайная посуда моются в двухсекционной ванне с режимом:

1 ванна — замачивание и мытье с добавлением разрешенного моющего средства согласно инструкции при температуре воды 45 градусов;

2 ванна — ополаскивание при температуре 65 градусов.

Столовые приборы в конце дня прокаливаются в течение 10 минут в жарочном шкафу.

Кассеты для столовых приборов также прокаливаются после промывания.

- Кухонная посуда, разделочный инвентарь обрабатывается в двухсекционной ванне, посуда - с предварительной механической очисткой от остатков пищи, в режиме — 1 ванна — мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 градусов, 2 ванна — ополаскивание горячей проточной водой 65 градусов, для досок — ошпаривание, затем просушивание.

- Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре производителя с маркировочными ярлыками и декларацией о соответствии (в отведенном месте с термометром, наличие журнала учета поступления или накладных), использование в установленные сроки годности;

#### *8. Мойка оборудования и помещений:*

- Мойка оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы согласно инструкции (наличие памятки по обработке инвентаря, оборудования, производственных столов).

- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркируются с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

- Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, во избежание их попадания в пищевую продукцию, хранятся в специально отведенных местах.

#### *9. Меры по профилактике новой коронавирусной инфекции проводятся согласно СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:*

- Входной контроль (термометрия с ежедневной записью в журнале, антиковидный коврик при входе, антисептическая обработка рук при входе в пищеблок).

- Масочный режим (наличие запаса масок и перчаток в специально выделенном общедоступном месте), смена масок не реже чем 1 раз в 3 часа; утилизация масок - выделение специальной промаркированной емкости.

- Ополаскивание столовой посуды водой с температурой не ниже 90 градусов, либо, при отсутствии технической возможности использования данного режима, введение режима дезинфекции столовой посуды как при вирусных инфекциях.

- Обязательное прокаливание всех столовых приборов в жарочном шкафу в течение 10 минут перед выдачей для использования детям.

- Дезинфекция и проветривание помещений ежедневно, с отметкой в чек-листах; обработка столов в обеденном зале дезинфицирующим раствором после каждого приема пищи.

- Генеральная уборка производственных помещений 1 раз в неделю с отметкой в чек-листе.