

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 17 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | | Код документа | ППОПМ - 001 | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|--|----|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины и определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 11 |
| 5. | Нормативные ссылки | 11 |

Приложения

| | | |
|---------------------------|--|----|
| Приложение 1 | Форма журнала учета моющих и дезинфицирующих средств | 12 |
| Приложение 2 | Форма журнала приготовления моющих дезинфицирующих растворов | 12 |
| Приложение 3 | Форма графика уборки помещений (должен быть вывешен на стене) | 12 |
| Приложение 4 | Форма журнала учета проведения генеральных уборок | 13 |
| Приложение 5 | Форма журнала контроля санитарно-технического состояния помещений | 13 |
| Приложение 6 | Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки | 14 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | | 16 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019, а также ТР ТС 021/2011 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью программы является поддержание оборудования, технологического инвентаря, производственной среды в условиях соблюдения санитарных требований.
- 1.3. Требования данной программы обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Санитарная программа** - программа, описывающая порядок организации мойки и дезинфекции на предприятии с целью поддержания производственных помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 2.4 **Мойка** - удаление с поверхности оборудования остатков продуктов, микроорганизмов путем механического воздействия и использования моющих средств.
- 2.5 **Дезинфекция** - обработка помещений, оборудования с целью подавления жизнеспособности всех форм микроорганизмов.
- 2.6 **Дезинфицирующие средства** – это химические и физические средства, применяемые для уничтожения во внешней среде возбудителей инфекционных заболеваний человека, животных и болезней растений.
- 2.7 **Моющие средства** - профессиональные химические средства и средства бытовой химии (как концентраты, так и готовые к применению) для мытья, чистки от загрязнений и уходу за поверхностями. Основным действующим компонентом является поверхностно-активное вещество (ПАВ) или смесь ПАВ.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 4 |

3. Программа выполнения

3.1. Общие положения

3.1.1. В соответствии с требованиями производственной санитарии на предприятии разработана санитарная программа, определяющая мероприятия, необходимые для поддержания производственных и вспомогательных помещений в надлежащем санитарном состоянии.

3.2. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам:

3.2.1. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии должны быть разрешены к использованию органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, применяться в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных закрытых шкафах, таким образом, чтобы они не являлись источником опасности для производимой продукции, а использовались при необходимости для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования. Учет используемых на предприятии моющих и дезинфицирующих средств ведется в *Журнале учета моющих и дезинфицирующих средств (Приложение 1)*.

3.2.2. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук, должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Персонал, ответственный за приготовление рабочих растворов, должен иметь все необходимые индивидуальные средства защиты, должен быть обучен, пройти инструктаж по технике безопасности. Приготовление дезинфицирующих препаратов фиксируется в *журнале приготовления моющих дезинфицирующих растворов (Приложение 2)*.

3.3. Требования к уборочному инвентарю

3.3.1. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть закреплен за соответствующими помещениями, промаркирован и храниться в отдельных помещениях или шкафах.

3.3.2. Инвентарь должен поддерживаться в надлежащем состоянии (чистый, целый, без отломков, трещин) и подлежит периодической замене на новый.

3.3.3. 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 в шкафу.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШПОПМ - 001 |
| | | Лист 5 |

- 3.3.4. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, ветошь, швабры) с отличительной окраской и маркировкой. *Инвентарь для уборки санузлов должен использоваться по назначению и храниться отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для других помещений.*
- 3.4. **Требования к уборке и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений.**
- 3.5. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 3.5.1. Периодичность генеральных уборок не реже одного раза в месяц.
- 3.5.2. Уборку помещений проводят ежедневно не менее одного раза в смену, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению. График уборки помещений должен быть вывешен на стене (*Приложение 3*).
- 3.5.3. При проведении уборки необходимо соблюдать последовательность этапов:
- 3.5.3.1. *Сухая уборка* (механическая очистка) — сбор мусора и отходов, очистка скребками и салфетками.
- 3.5.3.2. *Предварительная очистка* — ополаскивание поверхностей водой (рекомендуется температура 35-45 °С) для удаления слабо адгезированных (прикрепленных) и растворимых в воде загрязнений.
- 3.5.3.3. *Основная очистка* — удаление оставшихся загрязнений с использованием растворов подходящих моющих средств.
- 3.5.3.4. *Ополаскивание* — удаление остатков загрязнений и моющих средств водой питьевого качества.
- 3.5.3.5. *Дезинфекция* — уничтожение микроорганизмов с использованием различных средств.
- 3.5.3.6. *Окончательное ополаскивание* — удаление остатков дезинфицирующих средств водой питьевого качества.
- 3.5.3.7. *Сушка* — удаление воды с целью предупреждения рисков микробной контаминации и коррозии.
- 3.5.4. Влажная уборка полов производится каждый день с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШПОПМ - 001 |
| | | Лист 6 |

- 3.5.5. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Окна снаружи моются по мере загрязнения, но не реже трех раз в год (весной, летом, осенью).
- 3.5.6. Отопительные приборы и пространства за ними регулярно очищаются от загрязнений и пыли.
- 3.5.7. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных помещениях, следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежемесячно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.
- 3.5.8. Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.
- 3.5.9. Источники освещения производственных помещений и складов заключены в специальную защитную арматуру. Осветительные приборы и арматура содержатся в чистоте и протираются по мере загрязнения.
- 3.5.10. Уборку полов в производственном помещении следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.
- 3.5.11. Лотки, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать.
- 3.5.12. Ступени лестничных клеток (при наличии) следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила (при наличии) ежемесячно должны протираться влажной тканью, смоченной 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.
- 3.5.13. Генеральная уборка и дезинфекция проводятся не реже одного раза в месяц и включает в себя:
- 3.5.14. мойку решеток вентиляции;
- 3.5.15. мойку окон, дверей, чистку москитных сеток;
- 3.5.16. мойку осветительной арматуры;
- 3.5.17. мойку потолка и стен;
- 3.5.18. мойку нейтрального оборудования (производственные столы, стеллажи, подвесные полки, ванны моечные);
- 3.5.19. мойку всего инвентаря и тары (с замачиванием в дез. растворе);
- 3.5.20. мойку холодильного оборудования;
- 3.5.21. мойку мест хранения сырья;
- 3.5.22. мойку технологического оборудования.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШПОПМ - 001 |
| | | Лист 7 |

- 3.5.23. График проведения генеральных уборок ведется в *Журнале учета проведения генеральных уборок (Приложение 4)*.
- 3.5.24. Санитарно-техническое состояние помещений регистрируют в *Журнале контроля санитарно-технического состояния помещений (Приложение 5)*.
- 3.5.25. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, уборка рабочих мест проводится работниками на рабочем месте, а уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений – уборщицами.
- 3.5.26. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.5.27. Для подтверждения эффективности мойки и дезинфекции необходимо, с установленной периодичностью в ППК, брать смывы с оборудования, стен, пола, вентиляции и. т.д.
- 3.5.28. Производственные и другие помещения предприятий пищевого производства должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
- 3.6. Общие требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**
- 3.6.1. Поверхности, контактирующие с продукцией, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для использования с пищевыми продуктами. Они должны быть непроницаемы и не иметь ржавчины или коррозии.
- 3.6.2. Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.
- 3.6.3. Производственные столы рекомендуется мыть в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.
- 3.6.4. Колоду для разруба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.
- 3.6.5. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:
- 3.6.6. холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 8 |

- 3.6.7. производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- 3.6.8. разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- 3.6.9. кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- 3.6.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.
- 3.6.11. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- 3.6.12. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов предусмотрено и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.
- 3.6.13. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.
- 3.7. Санитарная обработка оборудования, инвентаря и тары**
- 3.7.1. Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы смены.
- 3.7.2. Производственные столы в конце работы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытирают сухой чистой тканью.
- 3.7.3. Разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) после каждой технологической операции подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.
- 3.7.4. Мытье оборотной тары производят в специально выделенном помещении, оборудованном ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 9 |

3.8. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

3.8.1. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Результаты работы бактерицидных ламп заносятся в *Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение 6)*.

3.9. Правила мытья посуды

3.9.1. В моечных отделениях или на участках мойки посуды вывешивается инструкция о правилах мытья посуды ручным и машинным способом, о правилах обработки инвентаря с указанием последовательности и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9.2. Предприятиям рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

3.9.3. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации. При выходе из строя посудомоечной машины или при ее отсутствии мойка посуды осуществляется ручным способом.

3.9.4. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

3.9.5. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

3.9.5.1. механическое удаление остатков пищи;

3.9.5.2. мытье в первой секции с добавлением моющих средств;

3.9.5.3. мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;

3.9.5.4. ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

3.9.5.5. просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШПОПМ - 001 |
| | | Лист 10 |

- 3.9.6. Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45°С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.
- 3.9.7. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.
- 3.9.8. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
- 3.9.8.1. механическая очистка от остатков пищи;
 - 3.9.8.2. мытье щетками в воде с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств;
 - 3.9.8.3. ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С;
 - 3.9.8.4. просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
 - 3.9.8.5. прокаливание инвентаря в духовом шкафу.
- 3.9.9. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.
- 3.9.10. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45° С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.
- 3.9.11. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.
- 3.9.12. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.
- 3.9.13. Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 11 |

выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

3.9.14. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

3.9.15. **Запрещено использовать губчатый материал!**

3.9.16. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. 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. Чистые подносы хранят в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

4. Ответственность

4.1. Руководитель Группы НАССР несет ответственность за поддержание оборудования, технологического инвентаря, производственной среды в условиях соблюдения санитарных требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением **Протокола верификации Ф-001**.

5. Ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| МР 2.3.6.0233-21 | Методические рекомендации к организации общественного питания населения |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 12 |

Приложения

Приложение 1

Журнал учета моющих и дезинфицирующих средств

| № п/п | Дата | Количество (приход на склад) | Дата | Расход | Остаток | Наименование | Инструкция по использованию | Где используется | ФИО/ подпись ответственного за контроль |
|----------|------|------------------------------------|------|--------|---------|--------------|--------------------------------|------------------|---|
| | | | | | | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 2

Журнал приготовления моющих дезинфицирующих растворов

| № п/п | Дата | Наименование моющего средства | Концентрация ,% | Назначение | Подпись |
|----------|------|-------------------------------|-----------------|------------|---------|
| | | | | | |

Приложение 3

График текущей уборки помещений (должен быть вывешен на стене)

| № п/п | Дата | Наименование, концентрация моющего средства | Наименование помещения | Время уборки | Ответственное лицо по приказу, роспись |
|----------|------|--|---------------------------|--------------|---|
| 1 | | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШПОПМ - 001 |
| | | Лист 13 |

Приложение 4

Журнал учета проведения генеральных уборок

| № п/п | Планируемая дата проведения | Наименование и концентрация дезсредства | Фактическая дата проведения | Подпись исполнителя |
|----------|-----------------------------------|---|--------------------------------|------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 5

Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений

| Дата | Наименование помещения | Санитарно- техническое состояние | Мероприятия по ликвидации | Ответственный исполнитель | Подпись |
|------|---------------------------|--|------------------------------|------------------------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ШОПМ - 001 |
| | | Лист 14 |

Приложение 6

Журнал

**Учета регистрации и контроля эксплуатации
ультрафиолетовой бактерицидной установки**

В _____

Начат: «__» _____ 20__ г.

Окончен: «__» _____ 20__ г.

| | |
|--|--|
| Наименование и габариты помещения, номер и место расположения лампы: | |
| Номер и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию: | |
| Тип ультрафиолетовой установки: | |
| Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки): | |
| Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы): | |

Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампой по месяцам

| Месяц, год | Количество часов | Месяц, год | Количество часов |
|------------|------------------|------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 16 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |

| | | |
|-------------------------------------|---|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению санитарных требований на предприятии | ППОПМ - 001 |
| | | Лист 17 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 12 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | | Код документа | ППОПМ - 002 | |

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий попадания посторонних
предметов в продукцию (металла,
пластика, стекла и других инородных
включений)**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|--|---|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 6 |
| 5. Нормативные ссылки | 7 |

Приложения

| | |
|--|----|
| Приложение 1 Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора и керамики, а также деревянных предметов | 8 |
| Приложение 2 Форма журнала контроля целостности | 9 |
| Приложение 3 Порядок действий при разбитии стекла, твердого пластика. керамики, фарфора в пределах производственной зоны | 10 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 11 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Разрабатывается в целях недопущения попадания посторонних предметов в готовую продукцию и должна гарантировать, что продукты не принесут вред потребителю во время их употребления, согласно их целевому применению.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.

3. Программа выполнения

3.1. Источники попадания посторонних предметов:

- ✓ Объекты инфраструктуры (строительные материалы в случае ненадлежащего обслуживания помещений, стекло, пластик от осветительных приборов);

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 4 |

- ✓ Оборудование (детали оборудования в случае ненадлежащего технического обслуживания);
- ✓ Деревянные предметы (поддоны, инвентарь);
- ✓ Персонал (украшения, другие посторонние предметы в цехе, волосы, ногти).

3.2. Объекты инфраструктуры

В целях предотвращения попадания посторонних предметов из объектов инфраструктуры предусматривается *ППОПМ – 006 Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры.*

3.3. Оборудование

Для предотвращения попадания посторонних предметов из оборудования (детали оборудования) все работы по строительству и техническому обслуживанию в зоне работы с незащищенным продуктом, в результате которых могут образоваться металлические кусочки, т.е. сверление, резка металла, сварка, должны проводиться вовремя, когда нет производственных работ, с последующей уборкой помещения или, по распоряжению руководителя (или лица его заменяющего), во время производства с обязательной установкой защитных экранов в зонах проведения работ и уборкой помещения.

Технические работники обязаны выполнять правила личной гигиены (включая подрядные организации) в соответствии с *ППОПМ – 003 Производственной программой обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом.*

3.4. Деревянные предметы

Деревянный инвентарь (швабры, щетки, паллеты и т.п.) производственных помещений должен быть заменен на пластиковый или другой разрешенный материал.

На время замены, закупки пластикового инвентаря (или при невозможности замены деревянных паллет) в цехах возможно нахождение деревянных паллет с ежемесячным контролем целостности и ведением записей в *Журнале контроля целостности (Приложение 2).*

3.5. Контроль стекла, фарфора и хрупкого пластика, деревянных предметов (при невозможности замены)

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 5 |

Руководитель подразделения составляет и утверждает *«Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора, керамики, деревянных предметов» (Приложение 1).*

В производственном помещении размещается *Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора, керамики, деревянных предметов» (Приложение 1).*

В случае обнаружения отклонений (нарушение целостности) в производственной зоне руководитель подразделения должен принять меры для устранения отклонений.

Контроль целостности осуществляется ежемесячно в *«Журнале контроля целостности» (Приложение 2).*

В случае боя стекла должен быть установлен строгий контроль сбора разбитого стекла, порядок действий в *(Приложении 3).*

Каждый случай нарушения целостности должен фиксироваться в *«Журнале контроля целостности» (Приложение 2).*

Для принятия коррекции (замены) на предприятии должен быть создан резервный запас тары, инвентаря, светильников (ламп, плафонов).

Источники освещения производственных цехов должны быть заключены в закрытые плафоны, удерживающие, в случае необходимости, стеклянные осколки.

Замена перегоревших светильников должна производиться с установкой локального ограждения, препятствующего попаданию стекла в продукт.

Стеклянные и пластиковые приборы (для измерения температуры, влажности и др.) должны быть в соответствующей оправе, за целостность приборов отвечает работник, проводящий замеры показателей.

При использовании стеклянных термометров или иных датчиков, измеряющих параметры продукции или отражающих ход технологического процесса, они должны быть защищены небьющейся оправой.

3.6. Персонал

Для предотвращения попадания посторонних предметов предусматривается выполнение *ППОПМ – 003 Производственной программы обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом,* а также дополнительных правил данной программы.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 6 |

Запрещается:

- накалывать одежду булавками, иголками, брошами;
- носить ювелирные украшения (кольца, серьги, браслеты, цепочки, бусы, кулоны);
- носить часы;
- иметь длинные ногти (ногти должны быть коротко подстрижены);
- покрывать ногти лаком;
- использовать накладные ресницы;
- запрещено плевать в производственной зоне;
- приносить стеклянные, пластиковые, деревянные предметы;
- принимать пищу, напитки на рабочем месте, раздевалках, туалетах;
- курить в производственной зоне;
- пользоваться мобильными телефонами, плеерами;
- приносить верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи (сумочку, зонтики и т.д.) в производственное помещение, даже на короткое время (личные вещи необходимо оставлять в индивидуальных шкафах, предназначенных для личной одежды);
- использовать продукцию после падения на пол (такая продукция подлежит утилизации);
- использовать инвентарь, имевший контакт с полом (такой инвентарь необходимо вымыть с дезинфицирующими средствами).

В случае нарушения целостности инвентаря все части должны быть собраны вместе и выброшены.

Перед утилизацией инвентаря руководитель подразделения должен проверить его на наличие всех составляющих частей.

Все двери, ведущие к производственным помещениям не должны оставаться открытыми в целях исключения попадания в зону производства насекомых, грызунов и др. В случае обнаружения насекомых и грызунов или их экскрементов в производственной зоне необходимо поставить в известность сотрудника ответственного за дезинфекционные мероприятия.

Производственная зона должна быть чистой. Отходы, гофрокороба, упаковочные материалы

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 7 |

не должны накапливаться в производственной зоне. Неиспользуемые материалы должны быть немедленно удалены с производственных площадей.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель группы НАССР несет ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф - 001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ШПОПМ - 002 |
| | | Лист 8 |

Приложения

Приложение 1

Перечень объектов из стекла, пластика, фарфора и керамики, а также деревянных предметов

| № п/п | Наименование производственного помещения | Наименование объекта |
|----------|--|----------------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |

**Утверждается руководителем организации*

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ШПОПМ - 002 |
| | | Лист 9 |

Приложение 2

Журнал контроля целостности

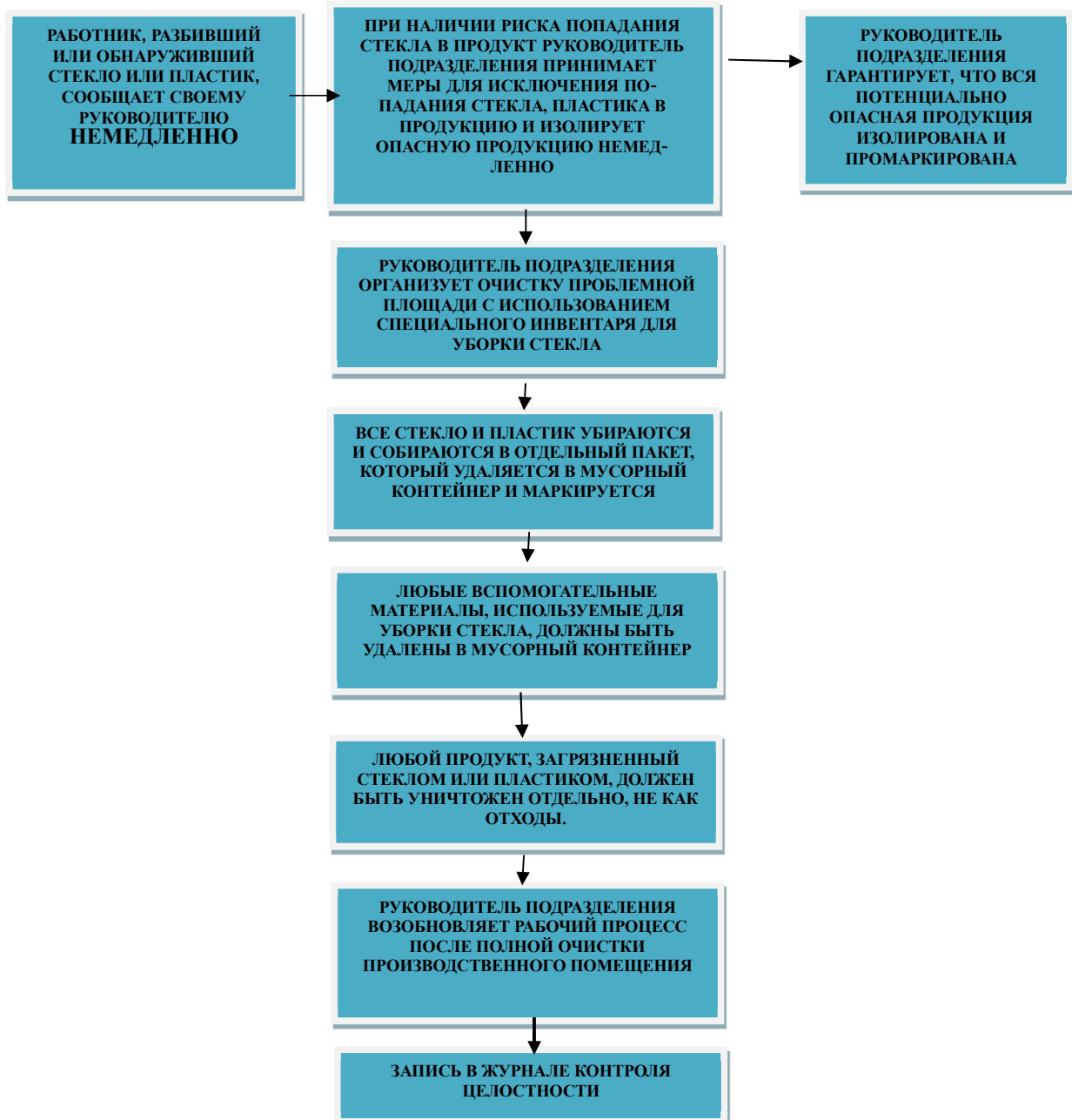
| № | Дата контроля | Наименование производственного помещения | Наименование объекта | Контроль на целостность | | Коррекция (замена) | Дата выполнения | Должность, ФИО ответственного лица | Подпись |
|---|---------------|--|----------------------|-------------------------|-----|--------------------|-----------------|------------------------------------|---------|
| | | | | Есть повреждения? | | | | | |
| 1 | | 2 | 3 | ДА | НЕТ | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

*Кратность ведения журнала - ежемесячно

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ШПОПМ - 002 |
| | | Лист 10 |

Приложение 3

Порядок действий при разбитии стекла, твердого пластика, керамики, фарфора в пределах производственной зоны



| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | ППОПМ - 002 |
| | | Лист 11 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий попадания посторонних предметов в продукцию (металла, пластика, стекла и других инородных включений) | | | ШПОПМ - 002 |
| | | | | Лист 12 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 20 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | | Код документа | ППОПМ - 003 | |

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по соблюдению правил
личной гигиены сотрудниками
предприятия**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|----|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 4 |
| 4. | Ответственность | 10 |
| 5. | Нормативные ссылки | 11 |

Приложения:

| | | |
|--------------|---|----|
| Приложение 1 | Правила по мытью рук | 12 |
| Приложение 2 | Гигиенический журнал (сотрудники) | 15 |
| Приложение 3 | Последовательность одевания санитарной одежды | 16 |
| Приложение 4 | Правила поведения на рабочем месте | 17 |
| Приложение 5 | Журнал учета медицинских книжек | 18 |
| Лист | ознакомления с ППОПМ | 19 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и является документом интегрированной системы менеджмента. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает санитарные требования к личной гигиене сотрудников производственных цехов и посетителей, находящихся в производственной зоне, а также направлена на исключение возможности загрязнения продукции.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию ППОПМ несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.4 **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 4 |

3. Программа выполнения

- 3.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники по штатному расписанию.
- 3.2. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, должен своевременно проходить медицинские осмотры, в соответствии со ст. 34 Федерального Закона от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года).
- 3.3. Все сотрудники проходят предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» и гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 3.4. Предварительные и периодические медосмотры лиц, проводится по направлению работодателя, в котором указываются производство, профессия, вредные и (или) опасные факторы производственной среды, факторы тяжести и напряженности трудового процесса.
- 3.5. Руководитель предприятия обеспечивает условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров своими работниками.
- 3.6. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.
- 3.7. Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний. Результаты профилактических прививок заносят в личную медицинскую книжку, паспорт здоровья, паспорт прививок.
- 3.8. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца и паспорт здоровья, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Медицинские книжки регистрируют в *Журнале учета медицинских книжек (приложение 5)*.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 5 |

- 3.9. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в *гигиенический журнал (Приложение 2)* на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 3.10. 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.
- 3.11. За соблюдение правил личной гигиены ответственность несет непосредственно работник.
- 3.12. Болезни, при которых необходимо уведомлять руководителя и которые требуют проведения медицинского обследования и/или запрета допуска к работе с пищевыми продуктами:
- желтушность кожных покровов;
 - понос или диарея;
 - рвота;
 - лихорадка;
 - фарингит, ангина, высокая температура;
 - инфекционные поражения кожи (фурункулы, порезы и т.п.);
 - ушные, глазные или носовые выделения.
- 3.13. Персонал обязан сообщать о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, обнаруженных кожных заболеваниях, а также о подозрении и выявлении инфекционных заболеваний.
- 3.14. Порезы и открытые повреждения кожи могут быть источником инфекционных заболеваний, и поэтому должна быть проведена их соответствующая обработка в следующей последовательности:
- обработать перекисью водорода, йодом;
 - затем порезы и раны, с которыми персоналу разрешено продолжить работу, должны быть покрыты подходящими водонепроницаемыми повязками.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 6 |

- 3.15. Работать с открытыми порезами не разрешается. На каждом производстве должна быть полностью укомплектованная аптечка первой помощи.
- 3.16. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, не должен в случае наличия заболеваний и повреждений приступать к работе.
- 3.17. **Требования к личной гигиене персонала**
- 3.17.1. **Персонал должен:**
- 3.17.1.1.приходить на работу с коротко остриженными ногтями без покрытия декоративным лаком, накладных ногтей и накладных ресниц;
- 3.17.1.2.приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- 3.17.1.3.при входе в производственное/административное помещение тщательно очищать обувь;
- 3.17.1.4.оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь, личные вещи оставлять в индивидуальном шкафу;
- 3.17.1.5.поддерживать в индивидуальных шкафах чистоту и порядок, не оставлять в них остатки пищи и грязные вещи;
- 3.17.1.6.личные продукты питания хранить в специальных шкафах и холодильниках.
- 3.18. **Перед началом работы все сотрудники должны:**
- 3.18.1. снять все украшения (серьги, цепочки, кольца, браслеты, броши и т.п.);
- 3.18.2. снять личную одежду и обувь;
- 3.18.3. принять душ;
- 3.18.4. надеть чистую санитарную одежду и обувь, санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду и быть застегнута;
- 3.18.5. подобрать волосы под головной убор (мужчины, которые носят бороду и усы должны пользоваться маской);
- 3.18.6. если есть раны на руках закрыть водонепроницаемой повязкой;
- 3.18.7. сообщить своему руководителю о состоянии своего здоровья, а также пройти осмотр открытых поверхностей тела, кистей рук, работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также острых респираторных заболеваний верхних дыхательных путей;
- 3.18.8. обработать руки, согласно ***Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)***.
- 3.19. **Во время работы персонал обязан:**
- 3.19.1. находиться в производственном цехе разрешается только в санитарной одежде и обуви.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 7 |

- 3.19.2. при выходе необходимо надевать сменный халат и сменную обувь или бахилы;
- 3.19.3. сохранять чистоту рук, лица, всего тела;
- 3.19.4. мыть руки в течение дня по мере загрязнения, после посещения туалета, после сморкания или прикосновения к лицу и волосам, после перерывов, после контакта с грязным материалом или сырьем, после выполнения ремонта оборудования, после поднятия вещей с пола и после каждого загрязнения рук с последующим ополаскиванием их дезинфицирующим раствором согласно **Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)**;
- 3.19.5. производить санитарную обработку инвентаря, тары и оборудования;
- 3.19.6. предохранять производимые пищевые продукты от возможного загрязнения;
- 3.19.7. при проведении ремонтных работ соблюдать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию;
- 3.19.8. персонал, выполняющий ремонтные работы обязан переносить инструменты, запасные части и другие материалы, используемые в работе в специальных закрытых ящиках с ручками.
- 3.20. **При пользовании туалетом:**
- 3.20.1. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты в тамбуре туалета;
- 3.20.2. после посещения туалета тщательно вымыть и про дезинфицировать руки, согласно **(Приложения 1)**;
- 3.20.3. надеть спецодежду или снять специальный халат.
- 3.21. **После окончания работы:**
- 3.21.1. произвести уборку на своем рабочем месте;
- 3.21.2. обработать инвентарь;
- 3.21.3. проверить свое рабочее место на предмет наличия посторонних предметов и убрать их, в места, специально для этого предназначенные;
- 3.22. **На предприятии категорически запрещается:**
- 3.22.1. курение, жевание жвачки, приема пищи – только в специально отведенных местах;
- 3.22.2. ношение декоративных украшений;
- 3.22.3. чихание или кашель на незащищенные пищевые продукты;

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 8 |

- 3.22.4. ношение посторонних предметов, личных вещей;
- 3.22.5. ношения ручек (пишущих инструментов) за ухом;
- 3.22.6. застегивание санитарной одежды булавками.
- 3.23. **Требования к специальной одежде:**
- 3.23.1. персонал должен быть обеспечен специальной одеждой;
- 3.23.2. спецодежда должна закрывать полностью личную одежду, иметь длинные рукава до кистей рук и не допускать открытых участков кожи. Форма должна быть всегда застегнута;
- 3.23.3. хранение специальной одежды осуществляется в индивидуальных шкафчиках, отдельно от личной одежды;
- 3.23.4. обувь, используемая на производственных участках, должна быть полностью закрытого типа и выполнена из неабсорбирующих материалов;
- 3.23.5. на спецодежде не должно быть внешних карманов, расположенных выше уровня талии;
- 3.23.6. на спецодежде не должно быть пуговиц или легко отрывающихся завязок. Приемлемым вариантом являются застежки-молнии и металлические кнопки/застежки;
- 3.23.7. головной убор должен полностью закрывать волосы;
- 3.23.8. перчатки должны соответствовать области применения;
- 3.23.9. ни одежду, ни обувь нельзя выносить за пределы предприятия или уносить домой;
- 3.23.10. спецодежда должна регулярно стираться и осматриваться на наличие повреждений, поддерживаться в опрятном состоянии и при необходимости заменяться;
- 3.23.11. для стирки должны использоваться услуги профессиональной прачечной - либо на предприятии, либо предоставляемые одобренным внешним подрядчиком;
- 3.23.12. применяется следующая процедура ношения спецодежды для минимизации возможности заражения продукта - шапочку следует надевать в первую очередь, а снимать – в последнюю. ***Последовательность одевания санитарной одежды указана в (Приложение 3);***
- 3.23.13. необходимо снимать спецодежду, либо одевать поверх санитарной одежды специально предназначенные для этого халаты при посещении туалета, комнаты приема пищи, места отведенного для курения и т.д.;
- 3.23.14. запрещается застегивать спецодежду на булавки, иголки и т.д.;
- 3.23.15. запрещается на спецодежду надевать какую-либо верхнюю одежду;
- 3.23.16. запрещается хранить в карманах спецодежды сигареты, зажигалки, деньги, расчески, зеркала, косметику и т.д.;

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 9 |

3.23.17. необходимо проводить выдачу специальной одежды проверяющим, гостям, сопровождающим представителям.

3.23.18. для лиц, осуществляющих уборку, ремонтные или погрузочно-разгрузочные работы, санитарная одежда отличается по цвету от санитарной одежды основных работников.

3.24. Требования к помещениям для персонала

3.24.1. *Туалеты*

3.24.1.1. Туалеты должны быть спроектированы в соответствии с требованиями гигиены, их число должно удовлетворять требованиям законодательства, в них должна быть хорошая вентиляция. Туалеты должны располагаться недалеко от мест, где применяются требования личной гигиены, и быть ясно обозначены.

3.24.1.2. Туалеты не должны выходить напрямую в производственные, складские зоны или зоны работы с продуктом.

3.24.1.3. Туалеты должны быть оснащены местами для мытья, сушки и, где необходимо, санитарной обработки рук. Туалеты и душевые должны быть оснащены закрывающимися дверьми.

3.24.1.4. Необходимо 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.

3.24.2. *Раковины*

3.24.2.1. Рядом со всеми раковинами для мытья рук должны находиться диспенсеры с жидким антибактериальным мылом с дезинфицирующим эффектом для санитарной обработки рук.

3.24.2.2. Для сушки рук необходимо использовать электросушилку с урнами для мусора (урны оснащены крышками, крышка должна открываться ножной педалью). Держатели одноразовых бумажных полотенец должны быть закрыты.

3.24.2.3. Раковины для мытья рук должны располагаться у входа во все помещения, где осуществляется работа с пищевой продукцией.

3.24.2.4. Раковин для мытья рук должно быть достаточно для потока персонала, входящего на производство в пиковые часы одновременно, например, в начале смены.

3.24.2.5. Раковины для мытья рук следует использовать только по назначению. Если они находятся в непосредственной близости с раковинами для мытья оборудования, раковины для мытья рук следует отделить при помощи расстояния и/или экранов и нельзя использовать для мытья оборудования.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 10 |

3.24.2.6. В каждом туалете, туалетных кабинках, у писсуаров, в зонах отдыха на каждой двери, ведущей в производственную зону, должны быть размещены таблички, напоминающие персоналу правилах мытья рук и основных правилах гигиены. (*Приложение 1*).

3.24.3. Раздевалки

3.24.3.1. Предприятие должно обеспечить достаточное количество раздевалок для персонала.

3.24.3.2. Раздевалки должны размещаться так, чтобы персонал, контактирующий с продукцией, мог попасть на производственные участки с минимальным риском загрязнения их спецодежды, минуя внешние зоны.

3.24.3.3. При невозможности размещения раздевалок в непосредственной близости от производственных участков необходимо установить и обозначить безопасный маршрут движения персонала, снижающий риск перекрестного загрязнения до минимума, и/или обеспечить персонал одноразовой одеждой для перемещения от раздевалок к производственным зонам и обратно.

3.24.3.4. Перед входом в производственные зоны должны находиться раздевалки, а также зоны, где можно переодеться в выдаваемую спецодежду, надеть спец обувь.

3.24.3.5. Спецодежда перед каждой рабочей сменой должна быть чистой.

3.24.3.6. При осуществлении работ, предполагающих быстрое загрязнение спецодежды, необходимо работникам выдавать фартуки и нарукавники.

3.24.3.7. Спецодежду запрещено забирать домой (стирать, подшивать и т.д.).

3.24.3.8. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

3.24.3.9. Для хранения личных вещей персоналу должны предоставляться запирающиеся индивидуальные шкафчики. Личную одежду и личные вещи следует хранить отдельно от спецодежды. В индивидуальных шкафчиках необходимо поддерживать чистоту, чтобы они не засорялись мусором и грязной одеждой. В них нельзя хранить еду, а также инструмент и оборудование, вступающее в контакт с продукцией.

3.24.4. Комнаты приема пищи

3.24.4.1. Прием пищи и напитков персоналом разрешен только в специально отведенных для этого местах – комнате приема пищи.

3.24.4.2. Столовые и комнаты приема пищи должны размещаться так, чтобы сводить к минимуму возможность перекрестного загрязнения производственных участков.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 11 |

- 3.24.4.3. При необходимости предоставлять сотрудникам возможность пить в производственной зоне, кулеры с водой должны устанавливаться в специально отведенной зоне, в стороне от производственных операций.
- 3.24.4.4. Перед входом в комнату приема пищи необходимо либо снять санитарную одежду, либо одеть сверху специальные халаты. Столовые, комнаты приема пищи должны подвергаться ежедневной санитарной обработке, утром, вечером и после каждого приема пищи.
- 3.24.4.5. Холодильники должны проверяться и освобождаться от содержимого ежедневно (после окончания рабочей смены).
- 3.25. **ОБЯЗАТЕЛЬНО: Приложение 1** Правила по мытью и дезинфекции рук. Должно быть размещено в каждом санузле над умывальной раковиной.
- 3.26. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**
- 3.26.1. Входить в производственные помещения без предварительной очистки обуви!
- 3.26.2. Приносить в производственные помещения посторонние предметы, стеклянную посуду!
- 3.26.3. Принимать пищу в производственных помещениях!
- 3.26.4. Входить без специальной одежды в производственные помещения, в которых производится выпуск готовой продукции, или возможен контакт с готовой продукцией!

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

Приложения


Приложение 1

Правила и последовательность механической и гигиенической обработки рук







1. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд — 1 минуты.
2. В ряде случаев требуется двукратное мытье рук.

Правила и последовательность механической обработки (мытья) рук





| | |
|--|---|
| 1. Руки смочить водой, намылить и ополоснуть. | 2. Взять достаточное количество мыла, чтобы покрыть все поверхности руки. |
|  3. Тереть одну ладонь о другую возвратно-поступательными движениями. |  4. Правой ладонью растерать тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, поменять руки. |
|  5. Соединить пальцы одной руки в межпальцевых промежутках другой, тереть внутренние поверхности пальцев движениями вверх и вниз. |  6. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растерать ладонь другой руки. |

| | |
|--|--|
|  7. Охватить основание большого пальца левой кисти между большим и указательным пальцами правой кисти, вращательное трение. Повторить на запястье. Поменять руки. |  8. Круговым движением тереть ладонь левой кисти кончиками пальцев правой руки, поменять руки. Ополоснуть руки. |
|  9. Тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой/полотенцем. | |

Гигиеническая обработка рук проводится в следующей последовательности:

| | |
|---|--|
| <p>1. Налить антисептик в сложенную гор- сткой ладонь в количестве, способном по- крыть всю поверхность рук (3 мл).</p> |  <p>2. Потереть одну ладонь о дру- гую.</p> |
|  <p>3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и на- оборот.</p> |  <p>4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.</p> |
|  <p>5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь дру- гой руки.</p> |  <p>6. Охватить большой палец ле- вой руки правой ладонью и по- тереть его круговым движени- ем, поменять руки.</p> |
|  <p>7. Круговым движением в на- правлении вперед и назад сомк- нутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ла- донь, поменять руки.</p> | <p>8. После того как руки высохнут, они безопасны.</p> |

Гигиеническая обработка рук антисептиком проводится в следующей последовательности

| | |
|--|--|
| <p>1. Налить антисептик в сложенную горсткой ладонь в количестве, способном покрыть всю поверхность рук (3 мл).</p> |  <p>2. Потереть одну ладонь о другую.</p> |
|  <p>3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот.</p> |  <p>4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.</p> |
|  <p>5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.</p> |  <p>6. Охватить большой палец левой руки правой ладонью и потереть его круговым движением, поменять руки.</p> |
|  <p>7. Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ладонь, поменять руки.</p> | <p>8. После того как руки высохнут, они безопасны.</p> |

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ШОПМ - 003 |
| | | Лист 15 |

Приложение 2

Гигиенический журнал (сотрудники)

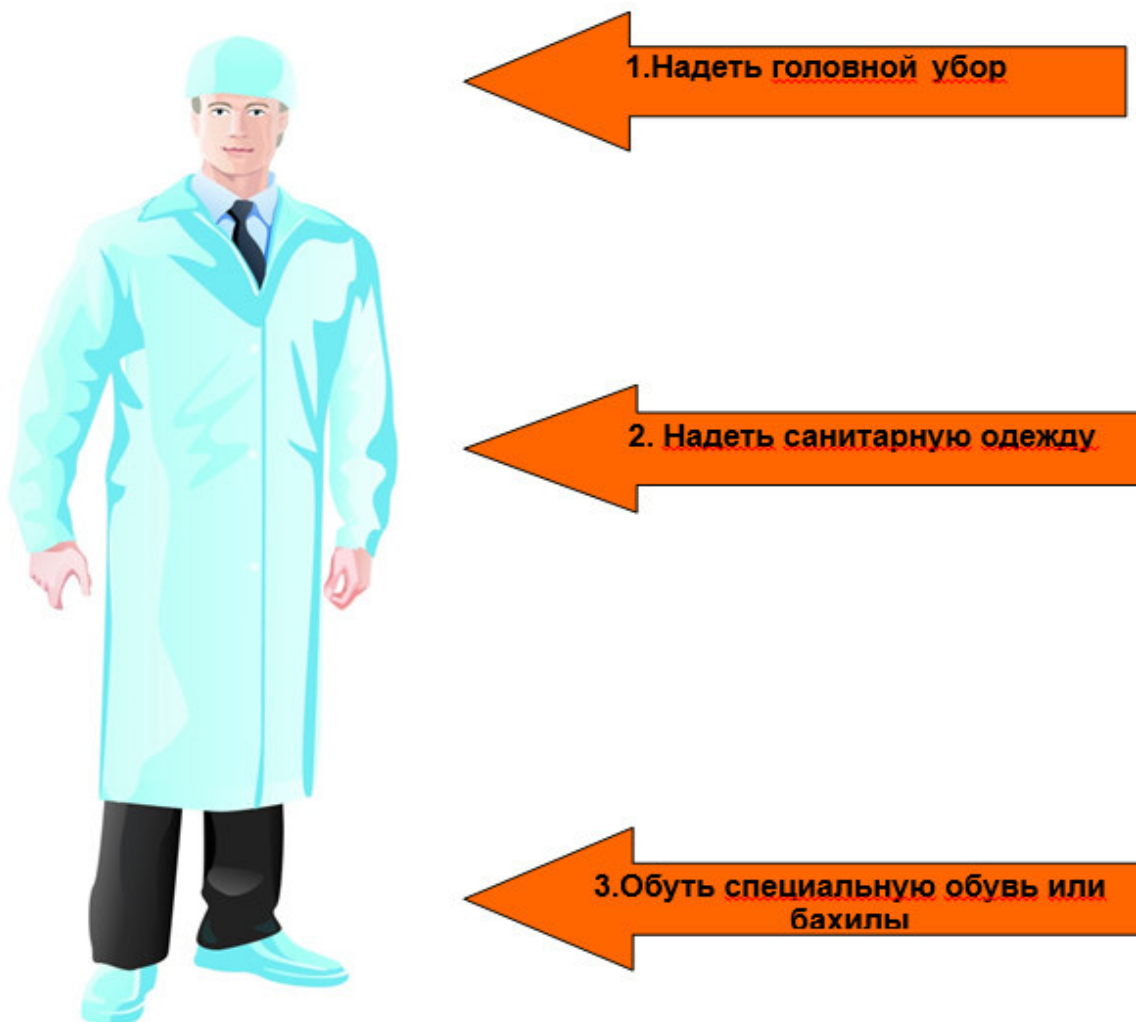
| № п/п | Дата | Ф.И.О. (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат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

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

| | | |
|-----------------------------|--|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ПОПМ - 003 |
| | | Лист 16 |

Приложение 3

Последовательность одевания санитарной одежды



Приложение 4

Правила поведения на рабочем месте

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



С НЕУБРАННЫМИ
ВОЛОСАМИ



В НЕЗДОРОВОМ
СОСТОЯНИИ



В НЕОПРЯТНОЙ
СПЕЦОДЕЖДЕ

НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



НОСИТЬ УКРАШЕНИЯ,
МАНИКЮР



КУРИТЬ



ЕСТЬ И ПИТЬ

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО
ДОПУСКАЕТСЯ



НА РАБОЧЕЕ МЕСТО
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ



| | | |
|-----------------------------|--|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ПОПМ - 003 |
| | | Лист 18 |

Приложение 5 Журнал учета медицинских книжек

| № | ФИО сотрудника | Должность | Номер мед.книжки | Дата последнего осмотра | Дата последней аттеста- ции | Дата следующей аттестации | Место расположения | |
|---|----------------|-----------|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| | | | | | | | Ф.И.О. ответс- твенного лица | Подпись ответственного лица |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала. Ведение журнала по мере прохождения аттестации персоналом и при поступлении новых сотрудников.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ППОПМ - 003 |
| | | Лист 19 |

Лист ознакомления с ППОПМ

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | |
|-------------------------------------|---|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия | ШПОПМ - 003 |
| | | Лист 20 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 11 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | | Код документа | ППОПМ - 004 | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Содержание

| | | |
|-------------------------------------|---|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 2 |

| | |
|--|---|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 8 |
| 5. Нормативные ссылки | 8 |

Приложения

| | |
|---|----|
| Приложение 1 Контроль дезинсекции и дератизации | 9 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 10 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий по управлению заражением паразитами и вредителями разрабатывается в целях предупреждения заражения продукции вредителями - переносчиками микробиологического заражения (включая болезни и вирусы), источниками потенциального попадания инородных тел в продукцию, повреждения конструкции зданий, разрушения хранимых на складе товаров.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3 **Мониторинг** – система наблюдений за проявлениями жизнедеятельности животных – вредителей (динамики численности, пространственного распространения, возрастного состава, размножения, смертности, фенотипических признаков) с применением технических средств контроля.
- 2.4 **Пестициды** - представляют собой химические вещества, используемые для борьбы с вредителями.
- 2.5 **Инсектициды** - химические препараты для уничтожения вредных насекомых.
- 2.6 **Родентициды** - средства от грызунов.
- 2.7 **Фумигатор** - прибор для уничтожения вредителей и возбудителей болезней растений путём отравления их ядовитыми парами или газами.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 4 |

3. Программа выполнения

3.1. Основные группы вредителей:

- грызуны;
- ползающие и летающие насекомые (включая личинки);
- пауки;
- птицы;
- другие позвоночные.

3.2. Требования к помещениям

- 3.2.1. Прилегающая к предприятию территория. Если естественного дренажа недостаточно, необходимо оборудовать дополнительный дренаж для предотвращения стоячей воды на территории. При наличии зон с высоким и низким риском заражения вредителями, вода в дренаже должна стекать из зоны низкого риска в зону высокого риска. Твердое покрытие должно проектироваться, укладываться и обеспечиваться дренажем так, чтобы не допустить стоячей воды.
- 3.2.2. Разведение и кормление животных (кошек и собак) на территории предприятия запрещено.
- 3.2.3. Нельзя оставлять в бытовых помещениях (в комнате приема пищи, в раздевалке) пищевые остатки, необходимо тщательно собирать и удалять пищевые остатки и отбросы, крошки и т.п. в контейнеры для мусора.
- 3.2.4. Необходимо поддерживать чистоту в шкафчиках с личными вещами.
- 3.2.5. Запрещается хранить в раздевалках и производственных помещениях продукты питания.

3.3. Здания

- 3.3.1. Здания должны проектироваться и эксплуатироваться таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей и уничтожать обнаруженных в них вредителей. Если здания подвержены проникновению грызунов, следует усилить их структуру в известных или потенциальных точках проникновения. При возможности, внешние уступы зданий необходимо свести к минимуму.
- 3.3.2. При проектировании/капитальном ремонте предприятия следует принять во внимание местные проблемы с вредителями / угрозы с этой стороны.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 5 |

3.3.3. Пустоты между перекрытиями или стенами должны быть доступны для осмотра и обработки от вредителей.

3.3.4. Отверстия в структуре здания, например, для трубопроводов, кабелей, вентиляционных каналов или оборудования должны быть герметизированы. Все вентиляционные ходы должны иметь экраны. Экраны необходимо регулярно мыть.

3.3.5. В новых зданиях сочленения стен/полов, углы и опоры конструкций должны быть закрытыми.

3.4. Стены, полы, потолки

3.4.1. Следует избегать полых стен или стен, построенных из слоев мягких материалов, поскольку они представляют собой потенциальное место для образования колоний насекомых.

3.4.2. Если используется облицовка стен, полов, она должна плотно прилегать к основе, и все швы (включая компенсирующие стыки) должны быть герметичными.

3.4.3. На стенах, полах, потолках и надземных структурах не должно быть скопления пыли, грязи и паутины.

3.5. Двери

3.5.1. Двери должны закрываться и быть достаточно надежными, чтобы не допустить проникновения вредителей.

3.5.2. На дверях должны быть установлены экраны (москитные сетки) для предотвращения проникновения вредителей.

3.5.3. Складские помещения, соответствующие вспомогательные зоны должны поддерживаться в чистоте, свободными от налипания продукта для предотвращения заражения насекомыми. Должны проводиться их регулярные чистки.

3.6. Требование к оборудованию, инвентарю и инструментам

3.6.1. Должны проводиться регулярные чистки оборудования, инвентаря и инструментов для предотвращения заражения вредителями.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 6 |

3.7. Действия при обнаружении

- 3.7.1. Мониторинг позволяет выявить признаки возникающих проблем на ранней стадии.
- 3.7.2. Любые признаки заражения вредителями на предприятии должны повлечь за собой немедленные действия. Зараженный материал нельзя использовать в производстве, и следует удалить его из производственных и складских помещений. При появлении следов инвазии на строительных конструкциях, поверхностях и оборудовании, их необходимо обработать, очистить и дезинфицировать.
- 3.7.3. Продукцию, произведенную на оборудовании, где были обнаружены следы инвазии, необходимо немедленно отделить, осмотреть или протестировать и принять решение либо о допуске в продажу, либо об уничтожении при обнаружении на ней следов деятельности насекомых. Все эти виды такой деятельности должны быть документированы

3.8. Мониторинг вредителей

- 3.8.1. Необходим обученный специалист по борьбе с вредителями или договоренности со специализированной организацией, имеющей права осуществлять данные услуги.
- 3.8.2. Решение о местах размещения ловушек, препаратов должно приниматься специалистом подрядной организации. Размещение и конструкция ловушек с препаратами не должны вызывать риска перекрестного заражения продукта. Ловушки необходимо прикреплять на цепочке 15-20 см. Все ловушки должны быть пронумерованы.
- 3.8.3. Схему по размещению ловушек по борьбе с вредителями должна предоставить подрядная организация.
- 3.8.4. В производственных зонах нельзя использовать ловушки с отравляющими препаратами. Следует размещать механические ловушки, которые необходимо еженедельно осматривать. При обнаружении грызуна необходимо вызвать специализированную организацию. Ловушки на внешней территории с приманкой следует располагать так, чтобы отманывать вредителей от входов в здание. Рекомендуется, чтобы ловушки с препаратами размещались через каждые 30 м по периметру здания.
- 3.8.5. Ответственный за операционный контроль качества, должен проверять каждое помещение предприятия 1 раз в неделю на наличие вредителей (ежедневно, если имеется проникновение вредителей). Необходимо проверять все точки размещения средств пест контроля (контейнеры, инсектицидные лампы, отпугиватели), показанные на схеме

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 7 |

контроля, представленной подрядчиком. Признаками заражения вредителями являются помет, моча, паутина, поврежденные упаковки и товары, живые и мертвые особи. Записи о проверках регистрируются в контрольном листе дезинсекции и дератизации (*Приложение 1*).

3.9. Обработка и контроль химикатов

- 3.9.1. Применение пестицидов/родентициды должно осуществляться так, чтобы не создавать риск перекрестного заражения продукта, и выполняться сертифицированным специалистом.
- 3.9.2. На все использованные пестициды/родентициды должны иметься инструкция, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации и этикетка.
- 3.9.3. Проводить работу с пестицидами/родентицидами могут только обученные, квалифицированные специалисты. Следует хранить копии сертификатов и лицензий проводивших обработку организаций и специалистов.
- 3.9.4. Все химические вещества, используемые для контроля вредителей, должны быть одобрены к применению в пищевой промышленности в стране применения и в стране (странах), где будет продаваться продукт.

3.10. Договор со специализированной организацией

- 3.10.1. Специалисты организации по контролю вредителей должны быть обучены, иметь соответствующую лицензию, опыт работы, и соответствующую квалификацию.
- 3.10.2. Договор со специализированной организацией (подрядчиком) по контролю вредителей должен включать:
- Требования предприятия в отношении инвазии, с выделением особо чувствительных к инвазии зон, в которых должно быть нулевое отклонение от нормы, т.е. зон, заражение насекомыми в которых приведет к остановке производства;
 - Географические границы действия контракта, включая зоны за пределами предприятия;
 - Виды вредителей, включаемые в Договор, с указанием конкретных критериев, относящихся к периодам времени, в течение которого должно быть достигнуто

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ППОПМ - 004 |
| | | Лист 8 |

уничтожение вредителей или их деятельность должна быть взята под контроль.
Например: Грызуны - уничтожение в течение 42 дней;

- Частоту визитов на предприятие, включая:
 - ✓ постоянные проверки;
 - ✓ контрольные проверки при обнаружении следов деятельности вредителей;
 - ✓ вызовы в случае возникновения проблем.
- Оценку уровней активности вредителей с целью установления эффективности предупредительных мер и разработки соответствующих корректирующих действий;
- Минимальные требования к квалификации или опыту работы специалистов по контролю вредителей;
- Список пестицидов, разрешенных к использованию на предприятии
- Во время посещения специалиста по контролю вредителей хотя бы часть времени его должен сопровождать специально назначенный представитель предприятия.
- По контролю вредителей должен предоставить график с датами визита – необходимо провести оценку этого графика для обеспечения адекватной частоты визитов.

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ШПОПМ - 004 |
| | | Лист 9 |

Приложения

Приложение 1

Контроль дезинсекции и дератизации

Предприятие: _____

Дата: _____

| Наименование помещений | Проверено ловушек, шт. | Насекомые, шт. | Грызуны, шт. | Примечания |
|------------------------|------------------------|----------------|--------------|------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

При обнаружении насекомых или грызунов регистрируют наименование и количество, а также точное местонахождение в соответствующей клетке, в остальных случаях – 0.

Ответственный _____
(ФИО и подпись)

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ШПОПМ - 004 |
| | | Лист 10 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий борьбы с вредителями | ШПОПМ - 004 |
| | | Лист 11 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 6 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | | Код документа | ШОПМ - 005 | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | ППОПМ - 005 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 4 |
| 5. | Нормативные ссылки | 4 |
| | Лист ознакомления с ППОПМ | 5 |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | ППОПМ - 005 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий является регламентация действий сотрудников при обращении с отходами.
- 1.3. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Отходы** - вещества или предметы, которые образованы в процессе производства. Выполнения работ оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению.
- 2.4. **Опасные отходы** - отходы, имеющие такие физические, химические или биологические, или другие опасные свойства, создающие или могущие создать существенную опасность для окружающей природной среды и здоровья человека и которые требуют специальных методов и средств обращения с ними.
- 2.5. **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

3. Программа выполнения

- 3.1. Для сбора мусора используют металлические банки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в 3 раза превышающие площадь основания бачков.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | ШПОПМ - 005 |
| | | Лист 4 |

- 3.2. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
- 3.3. Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.
- 3.4. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.5. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.6. В производственных помещениях пищевые отходы собирают в бачки с крышками при условии их заполнения не более 2/3 их объема.
- 3.7. После выноса отходов все дверные проемы промываются с моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.8. Бачки после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают.

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | ППОПМ - 005 |
| | | Лист 5 |

Лист ознакомления с ППОПМ

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами | | | ШПОПМ - 005 |
| | | | | Лист 6 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |
| 38. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 10 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработан | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | | Код документа | ШПОПМ – 006 | |

**Производственная программа обязательных
предварительных мероприятий по обслуживанию
оборудования и инфраструктуры**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | ППОПМ – 006 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 6 |
| 5. | Ссылки | 6 |

Приложения

| | | |
|---------------------------|--|---|
| Приложение 1 | Журнал осмотра технологического состояния оборудования | 7 |
| Приложение 2 | График планово-предупредительных ремонтов технологического Оборудования | 7 |
| Приложение 3 | График обслуживания инфраструктуры | 7 |
| Приложение 4 | Журнал обслуживания инфраструктуры | 8 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | | 9 |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | ППОПМ – 006 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Данная производственная программа устанавливает требования к обслуживанию оборудования и управлению инфраструктурой.
- 1.3. Действие данной производственной программы распространяется на всё оборудование, применяемое в производстве и хранении пищевой продукции, на всю инфраструктуру Предприятия, а также на сотрудников ремонтной службы, занятых в работах по его обслуживанию.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию ППОПМ несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3. **Оборудование** - машины, аппараты и другие технические средства, необходимые для осуществления технологического процесса.
- 2.4. **Инфраструктура** - комплекс взаимосвязанных обслуживающих структур или объектов, составляющих и/или обеспечивающих основу функционирования системы.
- 2.5. **Техническое обслуживание и ремонт** - комплекс операций по поддержанию работоспособности и исправности производственного оборудования при использовании его по назначению.
- 2.6. **Измерительное оборудование (ИО)** - средства измерения, программные средства, эталоны, стандартные образцы или вспомогательная аппаратура, или комбинация из них, необходимые для выполнения процесса измерения.

3. Программа выполнения

3.1. Общие положения

- 3.1.1. Программа управления оборудованием включает в себя техническое обслуживание и

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | ШПОПМ – 006 |
| | | Лист 4 |

ремонт (ТО и Р). Основная цель, достигаемая комплексом технического обслуживания и ремонта — устранение отказов оборудования.

Для эффективного управления инфраструктурой предусматривается разделение её по назначению и определение мер управления каждой её частью.

Обслуживание оборудования и инфраструктуры на Предприятии осуществляется собственными силами и с помощью специализированных компаний на основании договоров.

3.2. Техническое обслуживание и ремонт оборудования

3.2.1. Оборудование

Для устранения отказов оборудования и предотвращения поломок, которые могут повлиять на безопасность продукции, проводятся следующие мероприятия:

- инспекция оборудования в определенном объеме с определенной периодичностью. Для этого ежемесячно проводится осмотр технологического оборудования с записью в **журнале осмотра технологического состояния оборудования (Приложение 1)**;
- плановая замена деталей по состоянию, наработке;
- плановая замена смазочно-охлаждающих жидкостей, смазки по состоянию, наработке;
- плановый ремонт по состоянию, наработке.

Планирование технического обслуживания и ремонта осуществляется по состоянию — экспертным путем или с помощью измерителей, установленных на оборудовании, проводится оценка состояния оборудования, и на основании этой оценки делается прогноз, когда это оборудование надо выводить на ремонт.

Программа обслуживания оборудования и проведения ремонтов на Предприятии предусматривает наличие:

- Графика технического обслуживания, содержащего полный перечень оборудования **«График планово-предупредительных ремонтов технологического оборудования на 201_ год» (Приложение 2)**;
- сертификатов соответствия на каждый вид используемого оборудования (подтверждающего назначение и безопасность для пищевых продуктов);
- технических паспортов на каждый вид оборудования;
- записей о проведении обслуживания и ремонта в **журнале осмотра технологического состояния оборудования (Приложение 1)**

3.2.2. Организация проведения ремонтных работ, а также мойки и дезинфекции после них

- Во время проведения ремонтных работ, зону ремонта необходимо огораживать.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | ШПОПМ – 006 |
| | | Лист 5 |

- По завершению техобслуживания или ремонта необходимо проводить мойку и обработку дезинфицирующими веществами.

3.3. Обслуживание инфраструктуры

3.3.1. Общие

Для управления инфраструктурой Предприятия предусмотрено разделение объектов инфраструктуры по назначению.

К объектам инфраструктуры относят:

- холодильные контейнеры;
- энергетическое хозяйство (обеспечение электроэнергией, осветительные приборы и т.д.);
- водоснабжение и канализация (система водоснабжения и канализации);
- вентиляция (вентиляционное оборудование и воздуховоды).

Для постоянного поддержания инфраструктуры в надлежащем состоянии осуществляется техническое обслуживание объектов инфраструктуры.

Все объекты инфраструктуры учитываются в «*График обслуживания инфраструктуры на 20_ год*» (*Приложение 3*).

Проведённые мероприятия по обслуживанию и ремонту объектов инфраструктуры регистрируются в форме «*Журнал обслуживания инфраструктуры*» (*Приложение 4*).

3.3.2. Холодильные контейнеры. Осуществляется регулярный осмотр состояния холодильных контейнеров и устранение выявленных дефектов в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*), выполненные работы регистрируются в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

3.3.3. Энергетическое хозяйство. Обслуживание осветительных приборов и объектов энергообеспечения осуществляется в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*), Записи о проведении специальных работ (замена ламп, ремонт и т.п.) регистрируются в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

3.3.4. Водоснабжение и канализация. Для поддержания надлежащего санитарного состояния на Предприятии предусматривается управление объектом инфраструктуры «Система водоснабжения и канализации». Обеспечение водой и водоотведение осуществляется в соответствии с договором. Обслуживание водопроводных и канализационных сетей осуществляется силами Предприятия. При необходимости вызываются

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по обслуживанию оборудования и инфраструктуры» | ППОПМ – 006 |
| | | Лист 6 |

специализированные службы. Профилактические работы проводит Предприятие соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*), выполненные работы регистрируются в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

3.3.5. Вентиляция. Объект инфраструктуры «Система вентиляции» обслуживается в соответствии с Графиком обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*) (указывается периодичность и виды работ). Записи об обслуживании ведутся в «Журнале обслуживания инфраструктуры» (*Приложение 4*).

4. Ответственность

4.1. Руководитель несет ответственность за:

- Своевременное составление Графика обслуживания инфраструктуры на 20_ год (*Приложение 3*) и Графика технического обслуживания и ремонта оборудования на 20_ год (*Приложение 2*).
- Распределение работ среди подчинённых.
- Определение необходимости в привлечении подрядных организаций для выполнения работ.
- Контроль выполнения графиков обслуживания инфраструктуры, оборудования и непосредственных заданий.

4.2. Работники предприятия несут ответственность за:

- Соблюдение данной производственной программы.
- Соблюдение графиков обслуживания инфраструктуры и оборудования.
- За безопасность эксплуатации токопередающих устройств.
- Своевременное ведение записей.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением протокола верификации.

5. Ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

Лист ознакомления с ППОПМ

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|---------------|-------------|-----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 11 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | | Код документа | ППОПМ - 007 | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ППОПМ - 007 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|---|--------|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 6 |
| 5. Нормативные ссылки | 7 |
| Приложения | |
| Приложение 1 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | 8 |
| Приложение 2 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | 9 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 10 |

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ППОМ - 007 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий – соблюдение нормативных требований при хранении сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию ППОМП несет менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.1 **ППОМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Все складские помещения обеспечивают надежную сохранность сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции, их правильное размещение.
- 3.2. Процессы хранения готовой продукции осуществляются в соответствии с требованиями нормативной документации на каждый вид продукции.
- 3.3. Вспомогательные материалы и упаковочные материалы хранятся на некотором возвышении от пола, но не ниже 15 см. Процесс хранения сырья производится в соответствие со спецификацией, но не ниже 15 см от пола.
- 3.4. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.
- 3.5. Между вспомогательными материалами, упаковкой, готовым продуктом и стенами имеются интервалы, необходимые для контроля вредителей.
- 3.6. Поступающее на предприятие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной,

| | | |
|-------------------------------------|--|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ШПОПМ - 007 |
| | | Лист 4 |

чистой таре.

- 3.7. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.
- 3.8. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.
- 3.9. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
- 3.10. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах, хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Все сырье хранится в соответствии с установленными условиями и сроками годности установленных производителем.
- 3.11. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
- 3.12. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
- 3.13. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
- 3.14. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
- 3.15. В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.
- 3.16. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках,

| | | |
|-------------------------------------|--|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ШПОПМ - 007 |
| | | Лист 5 |

масло топленое - в таре производителя.

- 3.17. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- 3.18. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 град. С.
- 3.19. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.
- 3.20. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- 3.21. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- 3.22. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.
- 3.23. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.
- 3.24. В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).
- 3.25. Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.
- 3.26. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- 3.27. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.
- 3.28. Влажность воздуха внутри помещений должна соответствовать требованиям сырья в зависимости от помещения.
- 3.29. Температура воздуха внутри помещений должна соответствовать необходимым

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ППОПМ - 007 |
| | | Лист 6 |

требованиям, резкие колебания температуры внутри помещения не допускаются.

- 3.30. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 3.31. Ежедневно ответственный по приказу замеряет температуру и влажность в складских помещениях. Данные замеров заносят в документ *Журнал температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 2)*.
- 3.32. Склады оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, инструментами и приспособлениями для вскрытия тары, холодильными установками, вентиляционными устройствами. Для полноты контроля работы холодильных и морозильных установок ведется *Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 1)*.
- 3.33. Все термометры имеют свидетельство Госповерителя о своевременной их поверке.
- 3.34. До начала и по окончании погрузочно-разгрузочных работ персонал ответственный за приемку обязан привести в порядок рабочее место, убрать мусор, вспомогательные материалы.
- 3.35. Складское помещение систематически очищается от пыли и мусора.
- 3.36. Для очистки складского помещения используется специальный уборочный инвентарь, который должен храниться в кладовой для хранения инвентаря.
- 3.37. После погрузочно-разгрузочных работ весь мусор убирается и помещается в промаркированные контейнеры ТБО. Нахождение мусора вне контейнеров не допускается.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за хранение продукции несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ШПОПМ - 007 |
| | | Лист 7 |

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|------------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по складированию и хранению продукции» | ППОПМ - 007 |
| | | Лист 8 |

Приложения

Приложение 1

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование производственного помещения | Наименование производственного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | Месяц/дни (ежедневно) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Приложение 2

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| Наименование складского помещения | Месяц/дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

Лист ознакомления с ППОПМ

| № п/п | Ф.И.О. лица, ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять. Подпись |
|----------|--|-----------|----------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |
| 18. | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 15 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработан | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | | Код документа | ППОПМ - 008 | |

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по входному контролю
сырья, ингредиентов и упаковочных
материалов**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-------------------------------------|--|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 10 |
| 5. Ссылки | 11 |

Приложения:

| | |
|---|----|
| Приложение 1 Форма журнала входного контроля | 12 |
| Приложение 2 Форма контрольного листа проверки автотранспортного средства | 13 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 14 |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента. Программа устанавливает требования к поставке пищевой продукции (сырья) и материалов на предприятие пищевого производства.
- 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию программы несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.1 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.

3. Программа выполнения

- 3.1. **Требования к сопроводительной документации.** На каждую партию товара, поступающего на предприятие должен быть предоставлен комплект разрешительных документов, подтверждающий его качество и безопасность. Вся документация должна быть на русском языке, соответствовать требованиям законодательства РФ, быть заверенной в установленном порядке.

| Документ | Периодичность предоставления | Примечание |
|--|---|---|
| Один из документов: - копия Сертификата соответствия - копия Декларации о соответствии | Полный комплект копий, заверенных в установленном порядке в соответствии с требованиями п.2. настоящей инструкции предоставляется | Отказное письмо требуется на товар по КОДу ОК-005 (ОКП) не входящий в Номенклатуры товаров подлежащих обязательной сертификации или декларированию. |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 4 |

| | | |
|--|---|---|
| <p>- копия Отказного письма + Санитарно-эпидемиологическое заключение или - копия Отказного письма + Добровольный сертификат</p> | <p>при первой поставке. С последующими поставками допускается предоставление приложения к товарно-транспортной накладной с указанием реквизитов сертификата /декларации /отказного письма в соответствии с письмом Госстандарта РФ от 4 декабря 2000г № ГВ-110-19/3864. В случае вступления в силу изменений в Номенклатуру продукции подлежащей обязательной сертификации и Номенклатуру продукции подлежащей декларированию предоставляется копия нового Отказного письма, выданного после вступления изменений в силу.</p> | <p>Отказное письмо должно быть выдано органом по сертификации. Отказное письмо считается не действительным, если оно было выдано ранее даты вступления в силу последнего изменения в Номенклатуры, вне зависимости от того коснулись ли изменения данной группы товаров. Может быть предоставлена копия Добровольного Сертификата. При этом Добровольный Сертификат не может заменить обязательный Сертификат или Декларацию. Если товар не подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе и на него не выдается Санитарно-эпидемиологическое заключение, то поставщик должен предоставить копию Отказного письма из Роспотребнадзора</p> |
| <p>Электронное ВСД в «Меркурии»</p> | <p>С каждой поставкой на каждую поступившую партию продукции животного происхождения предоставляется QR-код с информацией о ВСД. Когда продукцию животного происхождения доставляют на предприятие, работник предприятия заходит в «Меркурий», находит входящий ВСД с нужным номером и отмечает, что принял товар — гасит ВСД.</p> | <p>Согласно федеральному закону 243-ФЗ от 13.07.2015 изменения вступают в силу с 01.07.2018 года</p> |
| <p>Карантинный сертификат</p> | <p>С каждой поставкой на каждую партию подкарантинной продукции, ввозимой из другого региона напрямую в</p> | <p>Перечень подкарантинной продукции и требования к оформлению сопроводительных документов установлены Федеральным законом № 99-ФЗ от</p> |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 5 |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| | организацию при перевозках по территории РФ | 15.07.2000 г. «О карантине растений» |
| Фитосанитарный сертификат | С каждой поставкой на каждую партию подкарантинной продукции, ввозимой на территорию РФ напрямую в организацию | Перечень подкарантинной продукции и требования к оформлению сопроводительных документов установлены Федеральным законом № 99-ФЗ от 15.07.2000 г. «О карантине растений» |

Копии разрешительных документов должны быть оформлены в соответствии со следующими требованиями:

- Копия документа должна полностью повторять подлинник, быть одного с ним размера, двухсторонней, выполнена электрографическим способом.
- Копия документа должна быть заверена одним из следующих субъектов:
 - а) органом по сертификации, выдавшим сертификат;
 - б) держателем сертификата – подлинника (указан в разделе «Сертификат выдан»);
 - в) нотариальной конторой;
 - г) центром стандартизации, метрологии и сертификации Госстандарта России.
- Копия документа должна содержать информацию об исполнителе, который заверил соответствие копии документа подлиннику. Для этого проставляют заверительную надпись: "Копия верна", должность лица, заверившего копию, личную подпись, расшифровку подписи (инициалы, фамилию), номер телефона заверителя, дату заверения.
- Допускается информацию о заверителе и «копия верна» наносить как в виде штампа, так и в виде надписи от руки.
- В случае если документ состоит из нескольких страниц, каждая страница должна быть заверена, все листы должны быть скреплены между собой.

3.2. Требование к маркировке товаров. Маркировка товаров, поставляемых на предприятие должна соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- «Закон о защите прав потребителей» (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ)

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 6 |

- «Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
- Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 «О утверждении правил продажи отдельных видов товаров» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185)
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- Действующая нормативная документация РФ (ГОСТ, Технический Регламент, и т.д.), устанавливающая требования к маркировке отдельных видов товаров.

3.3. Санитарные требования к транспортировке пищевой продукции (сырья). При приемке сырья и материалов необходимо проводить осмотр каждого транспортного средства с записью в листе осмотра транспортных средств (*Приложение 2*). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, в исправном состоянии:

- внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции;
- не допускается совместная транспортировка продовольственных пищевых продуктов с непродовольственными товарами, сырой и готовой продукции, сильно пахнущих продуктов и продуктов, впитывающих запахи;
- для транспортировки пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные охлаждаемые или изотермические транспортные средства;
- условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов;

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 7 |

- для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт;
- кузов автотранспорта должен быть чистым, не допускается присутствие в нем посторонних предметов;
- продукция должна быть уложена на поддоны, укладка продукции должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь акты санитарной обработки с ежемесячными отметками о проведении дезинфекции.

3.4. Требования к водителю-экспедитору. Водитель-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик, занимающийся перевозкой пищевых продуктов, должен работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены.

Должен иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, или ее копию. Каждая страница копии должна быть заверена печатью поставщика.

Периодичность обследований:

- осмотр терапевта - при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- дерматовенеролог - при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- исследование крови на сифилис - при поступлении на работу;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу и в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям;
- флюорографическое обследование — 1 раз в год;
- бактериологическое исследование на кишечную группу инфекций — при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям;
- обследование на гельминтозы — при поступлении на работу, далее 1 раз в год;
- исследование на наличие возбудителей брюшного тифа - при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям;
- санитарный минимум — 1 раз в год.

Если местными органами Роспотребнадзора определена иная периодичность прохождения медицинских осмотров, то поставщик должен предоставить разъяснительное письмо, выданное местным органом Роспотребнадзора.

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 8 |

3.5. Требования к условиям поставки пищевой продукции (сырья) и материалов:

- 3.5.1. Поставка товара должна осуществляться по графику согласованному с предприятием. Время поступления машины должно совпадать с указанным в заявке.
- 3.5.2. В пакет документов, сопровождающих каждую поставку должна входить заявка. Товар без заявки не принимается.
- 3.5.3. Количество поставляемого товара должно соответствовать количеству, указанному в заявке. Качество должно соответствовать условиям Договора поставки, а также требованиям законодательства РФ к определенным видам товаров.
- 3.5.4. Для товаров, на которые установлен срок годности, срок хранения, срок службы период, прошедший с даты изготовления товара до момента поставки должен составлять не более 1/3 от указанного срока, или от даты поставки до даты истечения срока должно оставаться не менее 2/3 от срока годности/хранения. При невозможности соблюдения указанных сроков, исключение должно быть отражено в договоре поставки.
- 3.5.5. Поставляемые товары должны быть упакованы в групповую упаковку, согласованную с предприятием.
- 3.5.6. Проверка качества и количества скоропортящегося товара осуществляется в момент приемки. Если в момент приемки товара обнаруживается не соответствие количества фактически поставленного товара, с указанием в накладной, то в накладную вносятся исправления по количеству и сумме. Оба экземпляра накладной подписываются представителями от поставщика (водитель-экспедитор, менеджер) и от приемщика, с указанием ФИО, подтверждающих обоюдное согласие с результатом взвешивания. В приложение к исправленной накладной обязательно в 2-х экземплярах составляется акт расхождений по каждой позиции, который подписывается также представителями обеих сторон, один экземпляр акта и накладной отдаётся поставщику, второй остается на предприятии.
- 3.5.7. При приемке товаров, поступающих в запечатанной упаковке, которая не позволяет проверить качество и произвести поштучный пересчет товара в момент приемки, предприятие подтверждает только общее количество упаковок, но не количество и качество поставленного товара. В данном случае приемки, при обнаружении расхождений по качеству и/или количеству, предприятие оставляет за собой право в течение 10 дней:
- вернуть поставщику товары, если обнаружены производственные и прочие дефекты;

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 9 |

- скорректировать количество принятого товара, если после вскрытия упаковки реальное количество не совпало с данными указанными в накладной.

В обоих случаях составляется односторонний акт расхождений по каждой позиции с указанием причины возврата, или указанием реально поставленного количества.

Предприятие оставляет за собой право отказать в приемке товаров в следующих случаях:

- товары не были заказаны;
- товар поврежден, испорчен, имеет ненадлежащий внешний вид или запах;
- пищевые продукты, материалы, изделия имеют явные признаки недоброкачества: изменение консистенции, изменение цвета, запаха, вздутие упаковки;
- наличие плесени, слизи, гнили на поверхности или внутри продукта;
- наличие посторонних включений;
- товар с истекшим сроком годности;
- отсутствие данных о дате производства и сроках годности на потребительской упаковке;
- упаковки имеющие: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформацию, плесень, брожение, ослизнение;
- условия транспортировки товара, в том числе температурный режим, не соответствуют установленным требованиям;
- санитарное состояние транспортного средства не соответствует требованиям;
- у водителя экспедитора отсутствует медицинская книжка, специальная одежда;
- период, прошедший с даты изготовления товара до момента поставки, составляет менее 1/3 срока годности/хранения. Оставшийся срок годности товара на момент поставки менее 2/3 от общего срока годности;
- товары не упакованы в предусмотренную Договором поставки упаковку;
- маркировка товара не соответствует требованиям законодательства, в том числе вводит в заблуждение относительно количества и наименования товара;
- на товаре отсутствует необходимая информация на русском языке;
- не предоставлены необходимые документы, подтверждающие качество и безопасность товара;

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 10 |

- на товаре отсутствует, повреждена или отклеилась акцизная марка (для подакцизных товаров);
- качество упаковки товара не соответствует техническим требованиям и/или государственным стандартам.

3.6. Проведение контроля при поступлении на предприятие сырья, ингредиентов

Входной контроль проводится в специально отведенном помещении (участке), оборудованном необходимыми средствами контроля, испытаний и оргтехники. Работа сотрудников на оборудовании, приборах и средствах контроля отвечает требованиям безопасности труда.

Проведение входного контроля на предприятии в полном объеме подразумевает следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (Письменное уведомление изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция (образцы продукции) отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя (предоставляется один из перечисленных документов); для импортной продукции - сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на сельскохозяйственное сырье - ветеринарное свидетельство РФ (форма N2), товарно-транспортная накладная (ТОРГ-12);
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;
- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции;
- Регистрация проверенной продукции в журнале по входному контролю (*приложение 1*).

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 11 |

4. Ответственность

- 4.1 Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, контроль и соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.2 Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.3 Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением протокола верификации **Ф - 001**.

5. Ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|---|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 13 |

Приложение 2

Форма контрольного листа проверки автотранспортного средства

« ___ » _____ 20__ г.

| Проверяемый параметр | ФИО водителя, № машины | | | | | |
|---|------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| Сопроводительные документы по качеству и количеству на все позиции | | | | | | |
| Внутри кузовов/фургон чистый | | | | | | |
| Отсутствие постороннего запаха внутри фургона/кузова | | | | | | |
| Температурные условия соответствуют указанным на упаковке | | | | | | |
| Отсутствие посторонних предметов внутри кузова/фургона | | | | | | |
| Отсутствие следов протечек топлива, масел | | | | | | |
| Отсутствие механических повреждений, загрязнений, упаковка чистая и сухая | | | | | | |
| Продукция промаркирована, с легко читаемыми надписями, соответствие маркировки на транспортной таре информации, указанной в сопроводительных документах, соответствует ТР ТС 022/2011 | | | | | | |
| Отсутствие источников загрязнения (животные, масла, насекомые, микроорганизмы) | | | | | | |

Необходимо сделать отметку в соответствующем поле таблицы. Отметка ставится только если проверяемый параметр соблюден полностью. Если найдены несоответствия, то машина не допускается к погрузке до устранения несоответствий, что подтверждается новым осмотром.

Проверил _____ (ФИО)

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по входному контролю сырья, ингредиентов и упаковочных материалов | ППОПМ - 008 |
| | | Лист 14 |

Лист ознакомления с ППОПМ

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------------------|-------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 6 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | Код документа | ППОПМ - 009 | | |

Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|--|---|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 6 |
| 5. Нормативные ссылки | 7 |

Приложения

| | |
|--|----|
| Приложение 1 Перечень утвержденных поставщиков | 8 |
| Приложение 2 Перечень потенциальных поставщиков | 8 |
| Приложение 3 Оценка и выбор поставщика | 9 |
| Приложение 4 Вопросник для потенциального поставщика продукции | 10 |
| Приложение 5 Шкала оценки поставщика | 14 |
| Приложение 6 Анализ несоответствующих поставок | 15 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 16 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Настоящая производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к утверждению и выбору поставщиков при осуществлении закупки сырья.
- 1.3. Действие данной программы распространяется на сотрудников, осуществляющих закупку продукции и вспомогательных материалов.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Поставщик** - организация или лицо, поставляющее продукцию.
- 2.2. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

3.1. Условия оценки и выбора поставщиков

Условием для выбора поставщика является:

- потребность в покупке нового товара (вспомогательных материалов, продукции);
- потребность в альтернативном поставщике;
- потребность в новом поставщике по результатам проведенного анализа.

3.2. Поиск поставщика и сбор информации:

Утвержденными являются поставщики, с которыми заключён договор.

При потребности в покупке нового товара первоначально поиск ведется среди утвержденных поставщиков, содержащихся в «Перечне утвержденных поставщиков» (*Приложение 1*). В случае отсутствия подходящих утвержденных поставщиков, выбор происходит посредством проведения конкурсов (тендеров), также поиск ведется на российском и зарубежном рынке с

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ШПОПМ - 009 |
| | | Лист 4 |

использованием соответствующих информационных источников (интернет, профильные печатные издания, коммерческие предложения, хранящиеся в отделе закупок, профессиональные знания, полученные в результате посещения выставок, семинаров, обучающих курсов).

При потребности в новом или альтернативном поставщике поиск начинается сразу с анализа рынка поставщиков.

После определения предварительного списка поставщиков делается официальный запрос каждому о возможности поставки необходимого товара.

При официальном подтверждении поставщика, возможности поставки необходимого товара, он становится потенциальным поставщиком и регистрируется в «Перечне потенциальных поставщиков» (*Приложение 2*).

Для дальнейшей оценки каждого поставщика собирается информация о нем, для этого:

- запрашиваются образцы товара (только у поставщика продукции);
- запрашивается коммерческое предложение;
- если новый поставщик, то запрашивается дополнительная информация;
- оцениваются результаты предыдущей работы (с ранее утвержденным поставщиком).

3.3. Оценка и выбор поставщика

Основные критерии оценки и последующего выбора поставщика:

- Качество и безопасность поставляемого товара;
- Наличие СМК, СМБПП у поставщика/производителя;
- Цена поставляемого товара.
- Наличие комплекта документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого сырья/продукции;
- Количество забракованных партий продукции в год.

Дополнительные критерии:

- *Надежность поставщика*: финансовая состоятельность предприятия и положение на рынке и репутация;

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ШПОПМ - 009 |
| | | Лист 5 |

- *Логистика:* местонахождение поставщика; наличие складских площадей (возможность хранения сырья/упаковочных материалов, изготовленных по заказу Предприятия на своем складе); срок выполнения заказов.
- *Оценка риска:* наличие судебных исков; несоответствие законоположениям и финансовым правилам.

3.4. Оценка качества и безопасности поставляемого товара

Оценка качества поставляемого товара проводится для ранее утвержденного и нового поставщика продукции.

Оценка качества и безопасности товара проводится по комплекту документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого сырья/продукции.

Полученные результаты оценки качества и безопасности товара регистрируются в форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

3.5. Оценка поставщика

Для оценки потенциального поставщика, ему направляется вопросник для заполнения «Вопросник для потенциального поставщика продукции», в котором проставляется оценка поставщика» (*Приложение 4*). По результатам выбирается набравший большее количество положительных ответов.

3.6. Оценка коммерческих предложений и дополнительных критериев

Оценка коммерческого предложения проводится для ранее утвержденных и новых поставщиков продукции.

Коммерческое предложение от Поставщика должно включать в себя следующую информацию:

- дата составления коммерческого предложения;
- описание закупаемых товаров;
- указание количества товаров, соответствующего назначенной цене;
- цена единицы продукции по каждой позиции; валюта;
- условия оплаты;

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ШПОПМ - 009 |
| | | Лист 6 |

- любые дополнительные сведения, которые могут повысить стоимость товаров (например, дополнительные расходы, связанные с перевозкой и погрузочно-разгрузочными работами на местном складе поставщика и т.д.);
- средства, которые необходимо инвестировать в оборудование, оснастку, необходимые для производства закупаемых продуктов и какую часть данных инвестиций Производитель/Поставщик готов покрыть за счет своих средств;
- дата истечения срока коммерческого предложения.

На основании оценки коммерческого предложения данные регистрируются в форму «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

Оценка дополнительных критериев проводится только для новых поставщиков продукции. Полученные данные оценки коммерческого предложения регистрируются в форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*).

3.7. Оценка результатов работы с ранее утвержденным поставщиком

Оценка результатов работы с ранее утвержденным поставщиком происходит в соответствии с методикой, описанной в форме «Шкала оценки поставщика» (*Приложение 5*), а также на основании данных в форме «Анализ несоответствующих поставок» (*Приложение 6*), которая заполняется ежегодно ответственным персоналом.

Ежегодно происходит пересмотр всех утвержденных поставщиков.

3.8. Выбор и утверждение поставщика

Выбор поставщика проводится на основании полученных данных из описанных пунктов выше и служат информацией для проведения тендера (при выборе из нескольких поставщиков) или для утверждения/отклонения (в случае безальтернативного поставщика).

Все данные по оценке заносятся в форму «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*)

На основании установленных критериев и данных по оценке выбирается наиболее подходящий поставщик. В форме «Оценка и выбор поставщика» (*Приложение 3*) указывается обоснование выбранного поставщика.

Выбранный поставщик информируется для согласования даты подписания договора, а также регистрируется в «Перечне утверждённых поставщиков» (*Приложение 1*).

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 7 |

Подписание договора между предприятием и поставщиком происходит с согласованием условий, удовлетворяющих обе стороны.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за закупки сырья/продукции несет ответственность за соблюдение требований данной ППОПМ.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ШОПМ - 009 |
| | | Лист 8 |

Приложения

Приложение 1

Перечень утвержденных поставщиков

| Поставляемая продукция | Наименование (полностью) | Адрес (с индексом) | Контактное лицо | | Электронная почта | Телефон (с кодом города) | Наша фирма (в договоре) |
|------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------|-----------|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| | | | ФИО | Должность | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение 2

Перечень потенциальных поставщиков

| Продукция | Наименование (полностью) | Адрес (с индексом) | Электронная почта | Телефон (с кодом города) | Контактное лицо | |
|-----------|--------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|-----------|
| | | | | | ФИО | Должность |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ШОПМ - 009 |
| | | Лист 11 |

Приложение 4

Вопросник для потенциального поставщика продукции

Компания: _____
 Адрес: _____
 Телефон, Факс: _____
 Форма заполнена: _____ Подпись: _____
(ФИО, Должность в компании)
 Дата: _____

Вопросы для компаний производителей

1. ПОСТАВЛЯЕМЫЙ ТОВАР (ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ) _____
2. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ:

3. Внедрена ли система менеджмента качества (FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BRC, IFS, MSC и т.д.)?
4. Сертифицирована СМК? (Организация, выдавшая сертификат, № Сертификата, дата)
5. Имеет ли компания документ, описывающий политику в области обеспечения безопасности?
6. Регулярно ли пересматривается и обновляется политика?
 Да, частота пересмотра: _____
 Нет
7. Хранятся ли контрольные записи
 Да
 Нет
8. Обеспечивается ли на практике и, если да, каким образом принцип «Первый пришел – первый вышел» (FIFO) (касательно сырья и материалов) а также принципа «Используем первым тот, у которого быстрее истекает срок годности» (FEFO)? Каким образом? Какой из них приоритетный?

| |
|----------|
| Описание |
| |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 12 |

9. Что происходит с сырьем и упаковкой, признанными несоответствующими установленным требованиям?

| |
|----------|
| Описание |
| |

10. Каковы основные требования к условиям хранения сырья и материалов? Какие записи ведутся?

| |
|----------|
| Описание |
| |

11. Имеются ли письменные производственные инструкции и процедуры (регламенты) для каждого производственного шага, включая инструкции по чистке и эксплуатации оборудования?

- Да
 Нет

12. Калибруются ли контрольные измерительные приборы? Как часто?

- Нет
 Да. Частота калибровки _____

13. Существует ли процедура по идентификации и прослеживаемости продукции через весь производственный процесс (от входящего сырья и упаковки до отгруженной продукции)?

- Да
 Нет

14. Существует ли график ремонтно-профилактических работ оборудования?

- Да
 Нет

15. Существуют ли письменные инструкции по проведению очистки и санитарно-гигиенических мероприятий?

- Да
 Нет

16. Проводятся ли на Вашем предприятии работы по дератизации и дезинсекции?

- Нет
 Да

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 13 |

Вопросы для компаний не производителей

1. ПОСТАВЛЯЕМЫЙ ТОВАР (ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ) _____
2. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВОДИМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ:

3. Внедрена ли система менеджмента качества (FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BRC, IFS, MSC и т.д.)?
4. Сертифицирована СМК? (Организация, выдавшая сертификат, № Сертификата, дата)
5. Как организована приёмка продукции на склады компании от компании-производителя?

| |
|----------|
| Описание |
| |

6. Как организован процесс входного контроля поступающей продукции?

| |
|----------|
| Описание |
| |

7. Каковы основные требования к условиям хранения продукции до продажи?

| |
|----------|
| Описание |
| |

8. Есть ли письменные инструкции для персонала, отвечающего за хранение продукции?

- Да
- Нет

9. Какие записи ведутся в процессе хранения?

| |
|----------|
| Описание |
| |

10. Проводятся ли на Вашем предприятии работы по дезинсекции и дератизации?

- Нет
- Да. Периодичность _____

Заключение

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 14 |

Приложение 5

Шкала оценки поставщика

| Критерий оценки | Состояние выполнения критерия | Оценка |
|---|--|---------------------------|
| 1. Состояние СМБПП (заполненный вопросник) | 1.1 СМБПП функционирует и эффективна (16 положительных ответов для компаний- производителей; 10 положительный ответ для компаний, не являющихся производителями) | отлично |
| | 1.2 СМБПП функционирует, но требует совершенствования (10 положительный ответ для компаний-производителей; 7 положительных ответов для компаний, не являющихся производителями) | удовлетвори- тельно |
| | 1.3 СМБПП документирована, но не эффективна (положительных ответов менее 10 для компаний-производителей; положительных ответов менее 7 для компаний, не являющихся производителями) | не удовлетвори- тельно |
| 2. Оценка качества поставок (качество товара, соблюдение сроков и объемов поставки, своевременность и правильность оформления документации, соответствующий требованиям транспорт) | 2.1 Все поставки соответствуют требованиям на 100% | отлично |
| | 2.2 Количество несоответствующих поставок 5-10%. | удовлетвори- тельно |
| | 2.3 Количество несоответствующих поставок выше 10%. | не удовлетвори- тельно |
| 3. Уровень сервиса - скорость реакции на различные запросы, гибкость в планировании, готовность хранить запас сырья/упаковки на своем складе и гибко реагировать на изменение графиков поставок | 3.1 Меры принимаются незамедлительно, гибкое планирование поставок | отлично |
| | 3.2 Меры принимаются минимум на 70% жалоб | удовлетвори- тельно |
| | 3.3 Меры принимаются менее чем на 70% жалоб | не удовлетвори- тельно |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по оценке и выбору поставщиков» | ППОПМ - 009 |
| | | Лист 15 |

Приложение 6

Анализ несоответствующих поставок

| | |
|--|--|
| Общее количество партий за 20__г | |
| Общее количество партий без проблем | |
| Общее количество партий с проблемами | |
| Процент несоответствующих партий за 20__г (сумма НС партий/общее количество партий*100%) | |

| Наименование поставщика | Количество партий без проблем | Количество партий с проблемами | Процент несоответствующих партий (сумма НС партий/общее количество партий*100%) |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| | | | |
| | | | |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|----------------|--------------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 7 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработан | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | | Код документа | ППОПМ - 010 | |

**Производственная программа обязательных
предварительных мероприятий по обращению с
аллергенами, генномодифицированными
организмами (ГМО)**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|-------------------------------------|---|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | ППОПМ - 010 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 5 |
| 5. | Ссылки | 5 |
| | Лист ознакомления с ППОПМ | 6 |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | ПШОПМ - 010 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий: предотвращение пищевых аллергий у конечных потребителей.
- 1.3. Требования данной программы обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию данной программы несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ПШОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению
- 2.3. **Пищевые аллергии** – это проявления повышенной чувствительности человека к нормальной безвредной пище или пищевым ингредиентам, иммунные реакции на белки (гораздо реже на жиры и углеводы), присутствующие в пище, которые организм ошибочно считает вредными. Симптомы аллергии могут включать отек губ, языка и век, зуд, астму, головокружение, тошноту, гастроэнтерит, сыпь и дерматит, и, в худшем случае, это может привести к анафилактическому шоку и последующей смерти.

3. Программа выполнения

- 3.1. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий внедряется на предприятиях, декларирующих отсутствие веществ на маркировке для

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | ШПОПМ - 010 |
| | | Лист 4 |

конечного потребителя, а также в сопроводительной документации, если продукт подвергается дальнейшей переработке, обладающих потенциальными аллергическими свойствами.

3.2. Для предприятий, изготавливающих кулинарные изделия, которые могут содержать вещества, обладающие потенциальными аллергическими свойствами, информация об их наличии для потребителей указывается в маркировке для конечного потребителя, а также в сопроводительной документации.

3.3. **Список наиболее часто встречаемых аллергенов:**

- 3.3.1. злаки, содержащие глютен (клейковину) (пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут);
- 3.3.2. ракообразные и изделия из них;
- 3.3.3. яйца и изделия из них;
- 3.3.4. рыба и изделия из рыбы;
- 3.3.5. земляной орех (арахис) и изделия из него;
- 3.3.6. соевые бобы и изделия из них;
- 3.3.7. молоко и молочные продукты (лактоза);
- 3.3.8. сельдерей и изделия из него;
- 3.3.9. горчица и изделия из нее;
- 3.3.10. семена кунжута и изделия из него;
- 3.3.11. моллюски и изделия из них.

3.4. **Возможные способы контроля над аллергенами:**

3.4.1. **Персонал:**

- 3.4.1.1. осведомлённость персонала о свойствах продукта и контроле за его рецептурой
- 3.4.1.2. мытьё рук
- 3.4.1.3. одежда
- 3.4.1.4. контроль за повторной переработкой
- 3.4.1.5. контроль за отходами
- 3.4.1.6. использование отдельного инвентаря
- 3.4.1.7. контроль за употреблением пищи

3.4.2. **Сырьё и ингредиенты:**

- 3.4.2.1. статус ингредиентов от поставщиков, поскольку возможно перекрестное заражение
- 3.4.2.2. спецификации на сырьё

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | ППОПМ - 010 |
| | | Лист 5 |

3.4.2.3. нанесение четкой маркировки

3.4.3. **Упаковка:**

3.4.3.1. надлежащий контроль за упаковкой

3.4.3.2. замена упаковки

3.4.3.3. защита продукции от перекрестной контаминации веществами, обладающими потенциальными аллергическими свойствами, путем тщательной мойки технологического оборудования и инвентаря после его применения для производства продукции, потенциально содержащей.

3.4.3.4. использование отдельного оборудования для аллергенов.

4. **Ответственность**

4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной ППОПМ с составлением **протокола верификации Ф – 001**.

5. **Ссылки**

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа предварительных обязательных мероприятий по обращению с аллергенами, генномодифицированными организмами (ГМО) | ШОПМ - 010 |
| | | Лист 6 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|--|------------------|--------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|--------------------|-------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 8 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | Код документа | ППОПМ - 011 | | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|--|---|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 5 |
| 5. Нормативные ссылки | 5 |

Приложения

| | |
|---------------------------------------|---|
| Приложение 1 Журнал посетителей | 6 |
| Лист ознакомления с ППОПМ мероприятий | 7 |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Настоящая производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к допуску на предприятие посторонних посетителей.
- 1.3. Действие данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий распространяется на всех сотрудников и посетителей предприятия.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Перед посещением производственных участков сопровождающий обязан провести инструктаж посетителя в соответствии с необходимыми производственными программами обязательных предварительных мероприятий и политикой пищевой безопасности предприятия.
- 3.2. Обязательно необходимо провести инструктаж о правилах гигиены и поведения, установленных на предприятии согласно *ППОПМ – 003 Производственной программе обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом.*
- 3.3. По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания.
- 3.4. Посетитель на участке для переодевания обязан:
 - снять верхнюю одежду и украшения (ювелирные изделия, часы и т.д.);

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 4 |

- надеть головной убор и чистую санитарную одежду так, что она полностью закрывала личную одежду;
 - надеть санитарную обувь;
 - положить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.) в шкафчик.
- 3.5. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:
- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
 - проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
 - застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
 - хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).
- 3.6. После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.
- 3.7. Посетитель должен:
- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
 - высушить при помощи электросушилки для рук.
- 3.8. Далее сопровождающий должен провести посетителя где, после визуального осмотра посетителя на наличие признаков заболеваний, ответственный персонал должен внести запись в журнале учета посетителей (*приложение 1*). Посетитель также должен расписаться в этом журнале, подтверждая тем самым отсутствие заболеваний и ознакомление с данной программой и **ППОПМ – 003 Производственной программой обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены персоналом**. При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель проходит в производственные помещения вместе с сопровождающим.
- 3.9. Во время нахождения в производственных помещениях посетителю запрещается:
- ходить без сопровождающего;
 - выходить из состава группы посетителей;
 - вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;
 - прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 5 |

- 3.10. Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей программы, вывести его из производственных помещений, завершив посещение.
- 3.11. По завершении визита сопровождающий должен:
- вывести посетителя из производственных помещений.
- 3.12. Посетитель по завершении визита должен:
- снять головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
 - снять санитарную обувь и одежду и поместить в шкафчик на участке для переодевания.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал ответственный за сопровождение посторонних посетителей на предприятии несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ШПОПМ - 011 |
| | | Лист 6 |

Приложения

Приложение 1

Журнал посетителей

| Пункты обязательные для заполнения всеми посетителями | | | | Пункты обязательны для заполнения посетителями, которые будут посещать производственные цеха (в случае ответа - да, необходимо получить разрешение медработника Предприятия) | | | | | | | | | |
|---|----------------|-------------------------|----------------|--|-----|----------------------------|-----|--------------------|-----|---|-----|--------------------|----------------------|
| Дата посещения | ФИО посетителя | Место работы, должность | Цель посещения | Нарушения функции желудочно-кишечного тракта (диарея, рвота) | | Гнойничковые раны на руках | | Кожные заболевания | | Проявления простудных заболеваний (насморк, кашель) | | Подпись посетителя | Подпись проверяющего |
| | | | | да | нет | да | нет | да | Нет | да | нет | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Примечание: к журналу прикрепляется приказ о назначении ответственного лица за ведение журнала

| | | |
|-----------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 7 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | «Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по доступу на предприятие посторонних посетителей» | ППОПМ - 011 |
| | | Лист 8 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 11 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | | Код документа | ППОПМ - 012 | |

**Производственная программа обязательных
предварительных мероприятий по выбору
поточности технологических операций
производства пищевой продукции. Управление
перекрестными загрязнениями**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|---|---|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины и определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 5 |
| 5. Ссылки | 5 |

Приложения

| | |
|--|----|
| Приложение 1 Схема расстановки технического оборудования с указанием поточности технологических процессов | 6 |
| Приложение 2 График соблюдения поточности по времени | 8 |
| Приложение 3 Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности | 9 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 10 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями пункта 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью производственной программы обязательных предварительных мероприятий является предотвращение, контролирование и выявление перекрестного загрязнения: физического, аллергенного и микробиологического.
 - 1.1. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
 - 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Столовая входящая в состав ГКОУ школы № 9 г. Туапсе, расположенная в цокольном этаже двухэтажного здания капитального строения, по адресу: 352800, Краснодарский край, Туапсинский район, г. Туапсе, ул. Сочинская, 70
- 3.2. Общая площадь помещений 364,4 м².
- 3.3. Состав помещений: овощной цех, горячий цех, мясорыбный цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, туалет для персонала, гардероб, складские и подсобные помещения, кабинет, умывальники для посетителей столовой.
- 3.4. Холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение централизованное. Канализация централизованная. Отопление централизованное.
- 3.5. Освещение естественное и искусственное, представлено лампами накаливания,

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 4 |

люминесцентными, галогеновыми и светодиодными. Вентиляция механическая приточно-вытяжная.

- 3.6. Отделочные работы в производственных помещениях выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.7. Предприятие обеспечено: моющими, дезинфицирующими средствами, производственным промаркированным уборочным инвентарем, санитарной одеждой для персонала.
- 3.8. Имеющийся производственный, уборочный инвентарь промаркирован, согласно его назначения.
- 3.9. Имеются санитарно-бытовые помещения для персонала в составе гардероба и туалета. Организованы условия для отдельного хранения санитарной и личной одежды. Прилегающая территория благоустроена.
- 3.10. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.11. Для обеспечения поточности производства и для предотвращения загрязнения сырья и готовой продукции при перемещении их между этапами производственного процесса необходимо соблюдать График соблюдения поточности по времени при использовании одного дверного проема.
- 3.12. При использовании одного дверного проёма для перемещения сырья, готовой продукции, полуфабриката и отходов чётко соблюдается последовательность:
- упакованные сырьё;
 - полуфабрикат;
 - готовая продукция;
 - отходы.
- 3.13. Отходы вывозятся из производственных помещений в конце смены. После вывоза отходов, дверной проём и двери подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.14. В производственных помещениях на объектах, через которые происходит перекрещивание путей перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов (двери, коридоры), вывешивается заполненная для данного цеха форма График соблюдения

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 5 |

поточности по времени. Форма вывешивается на двери (или на стене около двери, если невозможно разместить на самой двери), на стене коридора.

- 3.15. Схема поточности оформляется на планах производственных помещений для каждого цеха и распространяется среди заинтересованных лиц (*Приложение 1*).
- 3.16. Дверные проёмы, через которые происходит перекрещивание путей сырья и полуфабрикатов собственного приготовления, выноса отходов и поступления сырья, отмечаются на схемах поточности зеленым кругом. В столовой входящей в состав ГКОУ школы № 9 г. Туапсе выявленные перекрещивающиеся потоки отмечены на схеме зеленым кругом и устраняются путем составления графика поточности по времени и его соблюдением (*приложение 2*). После каждого технологического этапа, дверной проём и двери, коридоры в которых было перекрещивание потоков подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.17. По окончании проведения обработки сотрудником, проводившим обработку, заполняется *«Журнала учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности» (приложение 3)*, сотрудник осуществляющий контроль за обработкой после его проведения, расписывается в данном журнале.

4. Ответственность

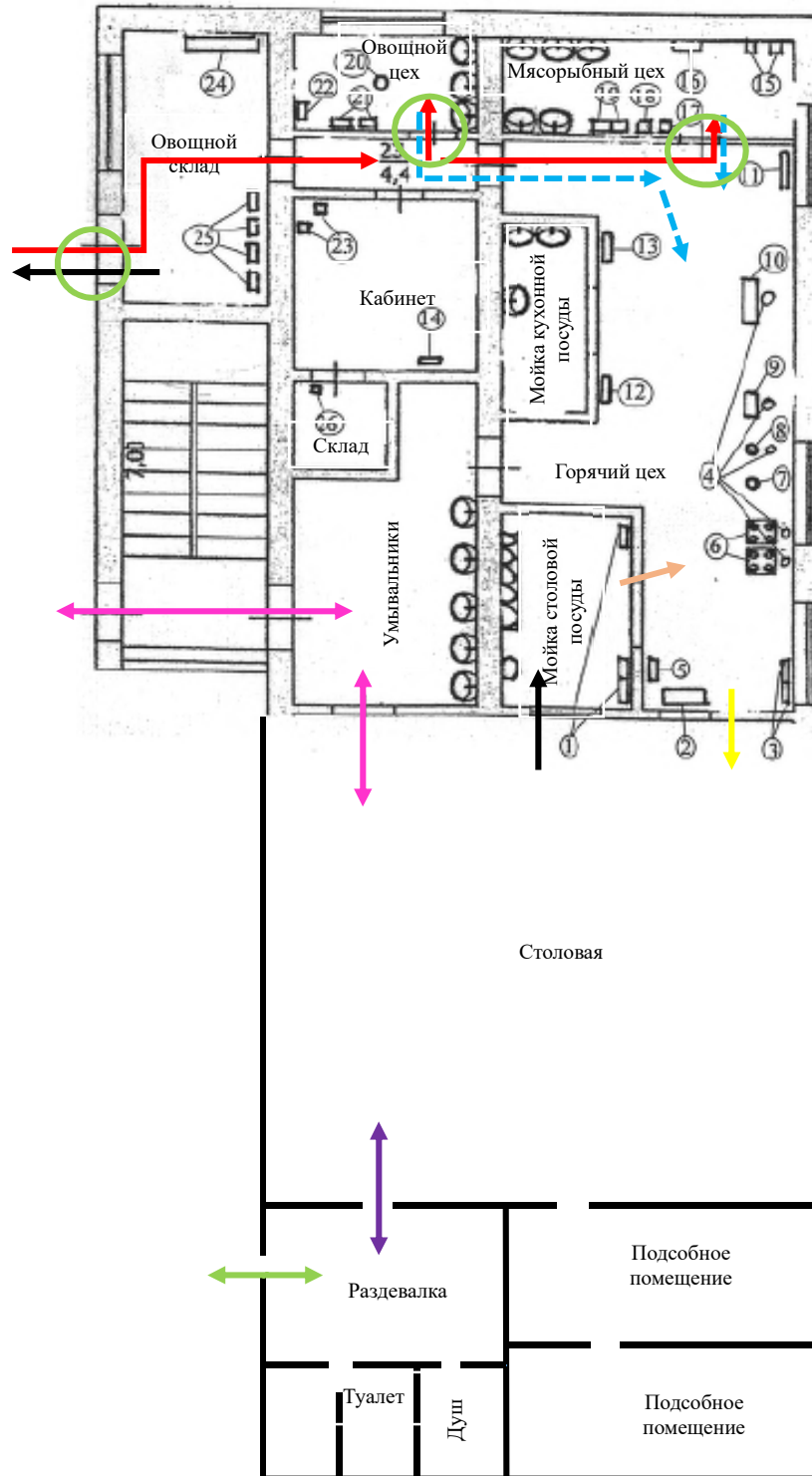
- 4.1. Руководитель Группы НАССР несет ответственность за соблюдение поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 СХЕМА РАССТАНОВКИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ













| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 7 |

Расстановка оборудования:

1. Стеллажи
2. Мармит
3. Столы подсобные
4. Вытяжка
5. Стол для хлеба
6. Электроплита
7. Электрокомбайн
8. Электрокотел
9. Электросковорода
10. Жарочный шкаф
11. Стол для резки салатов
12. Стол для теста
13. Стол гастрономия
14. Стол подсобный
15. Электрощит
16. Стол подсобный
17. Холодильник
18. Электромясорубка
19. Стол
20. Картофелечистка
21. Стол
22. Стеллаж
23. Холодильник суточные пробы
24. Холодильная камера
25. Холодильник
26. Кондиционер

Условные обозначения поточности технологических процессов:

-  Движение посетителей;
-  Поступление сырья и п/ф от поставщика;
-  Движение п/ф собственного приготовления;
-  Движение отходов
-  Движение готовой продукции
-  Движение персонала без санитарной одежды
-  Движение персонала в санитарной одежде
-  Движение грязной столовой посуды
-  Движение чистой столовой посуды
-  Перекрещивающиеся потоки, для предотвращения которых соблюдается периодичность по времени

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 8 |

Приложение 2

График соблюдения поточности по времени

Объект: ГКОУ школы № 9 г. Туапсе

Месторасположение: Мясорыбный и овощной цеха и коридор их связывающий

Поступление сырья и п/ф от поставщиков:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Движение полуфабрикатов собственного приготовления:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Объект: ГКОУ школы № 9 г. Туапсе

Месторасположение: Служебный вход

Поступление сырья и п/ф от поставщиков:

с _____ до _____

Вынос отходов:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

| | | |
|-----------------------------|--|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ШОПМ - 012 |
| | | Лист 9 |

Приложение 3

Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности

| Дата/ время | Наименование/расположение объекта | Наименование технологического процесса, после которого проводится обработка | Наименование дез.средства/ концентрация | ФИО/подпись проводившего обработку | ФИО/ подпись ответственного за контроль |
|----------------|--------------------------------------|---|---|---------------------------------------|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 10 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|--|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями | ППОПМ - 012 |
| | | Лист 11 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|---------------|--------------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 8 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработан | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | | Код документа | ШПОПМ - 013 | |

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по соблюдению требований
к измерительным и контрольным
приборам**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

| | | |
|--------------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ППОМ - 013 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 4 |
| 5. | Нормативные ссылки | 5 |

Приложения

| | | |
|--------------|---|---|
| Приложение 1 | График периодической поверки средств измерений | 6 |
| Приложение 2 | Журнал калибровки средств измерения и измерительного оборудования | 6 |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| Лист ознакомления с ППОМ | | 7 |
|--------------------------|--|---|

| | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ППОПМ - 013 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной программы является соблюдение требований к измерительным и контрольным приборам, соблюдение графиков поверок и калибровок измерительных и контрольных приборов.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию данной программы несет менеджер по качеству.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.3. **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

2. Программа выполнения

- 3.1. Все новое оборудование перед использованием проходит поверку и калибровку.
- 3.2. Оборудование проходит поверку во внешних специализированных лабораториях, имеющих сертифицируемое оборудование и приверженное отношение к международным/национальным стандартам согласно договору.
- 3.3. **Требования к измерительным приборам (весы и термометры):**
 - приборы необходимо поверять 1 раз в год;
 - должны иметься сертификаты о поверке оборудования;
 - на весах должна быть голограмма о поверке;

| | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ППОПМ - 013 |
| | | Лист 4 |

- на весы наклеивается этикетка с датой поверки, с температурными условиями содержания прибора, маркой оборудования.

- 3.4. В случае если оборудование выдает систематическую ошибку на него ставится этикетка о поправочном коэффициенте/ограниченном использовании. Если обнаружена несистемная или основная ошибка, прибор неисправен, он должен быть снят с использования до проведения ремонта. Инструмент маркируется о непригодности использования и направлении на ремонт. Если инструмент не подлежит ремонту, составляется акт списания прибора с производства с соответствующей маркировкой о непригодности дальнейшего использования. Весь персонал уведомляется о дальнейшей работе с инструментом. Ответственные лица, анализирующие серьезность проблемы и последствия ее влияния на качество и безопасность конечной пищевой продукции, оценивают предыдущие протоколы испытаний качества продукции и практики в области безопасности пищевой продукции. При необходимости, клиенты должны быть информированы для принятия мер, учитывая серьезность последствий влияния на конечную продукцию.
- 3.5. На основании графика периодической поверки средств измерений (*Приложение 1*) и графика калибровки средств измерения и измерительного оборудования (*Приложение 2*), группа безопасности пищевой продукции управляет службой отзыва для поверки и калибровки оборудования, где советуют пользователям предоставить рабочие инструменты по крайней мере за неделю до истечения срока действия калибровки.
- 3.6. Записи о калибровке, поверке, в том числе данные об измерениях и точности, поддерживаются в рабочем состоянии и анализируются по отношению к точности измерений руководителем группы ХАССП.

4. Ответственность

- 4.1. Руководитель группы ХАССП отвечает за выбор, приобретение, калибровку или поверку и техническое обслуживание контрольного, измерительного и испытательного оборудования, которые должны быть точными и достоверными для использования по назначению.
- 4.2. Менеджер по качеству поддерживает все записи о поверке и калибровке измерительных и контрольных приборов.
- 4.3. Функциональные руководители и все сотрудники несут ответственность за то, что только откалиброванное и поверенное оборудование используется в технологических

| | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ППОПМ - 013 |
| | | Лист 5 |

процессах производства. А также о том, что все оборудование прошло калибровку и поверку вовремя, согласно графику периодической поверки оборудования.

- 4.4. Руководитель группы ХАССП гарантирует, что все испытательное, контрольно-измерительное оборудование используется с требуемой точностью, аккуратностью и только на рабочих местах.
- 4.5. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной ППОПМ с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |

Приложения

Приложение 1

График периодической поверки средств измерений на 20 г.

| № п/п | Наименование, тип СИ | Дата последней поверки | Дата плановой поверки | Количество СИ |
|-------|----------------------|------------------------|-----------------------|---------------|
| | | | | |
| | | | | |

* График должен утверждаться руководителем на каждый календарный год

Приложение 2

График калибровки средств измерения и измерительного оборудования

| № п\п | Название и модель | Месяц | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* График должен утверждаться руководителем на каждый календарный год

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ШОПМ - 013 |
| | | Лист 7 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|---|-----------|----------------------|--|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |
| 18. | | | | |

| | | |
|-----------------------------|---|------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам | ШОПМ - 013 |
| | | Лист 8 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|---------------|-------------|-----------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 59 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработано | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | | Код документа | ШПОПМ - 014 | |

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции

| | | |
|---|---|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | |
|---|--------|
| 1. Цель и область применения | 3 |
| 2. Принятые сокращения, термины и определения | 3 |
| 3. Программа выполнения | 3 |
| 4. Ответственность | 57 |
| 5. Нормативные ссылки | 57 |
| Лист ознакомления с ППОПМ | 58 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Документированная инструкция разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий – соблюдение требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции.
- 1.3. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3 **Безопасность пищевой продукции** – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена/произведена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.
- 2.4 **Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции** – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

3. Программа выполнения

- 3.1. Общие положения.
 - 3.1.1. Подготовка сырья к производству осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 4 |

- 3.1.2. Приготовление блюд, кулинарных изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.
- 3.1.3. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:
- 3.1.3. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.
- 3.1.4. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.
- 3.1.5. По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.
- 3.1.6. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2° С до плюс 4° С.
- 3.1.7. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.
- 3.2. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85° С, для изделий из фарша - не ниже 90° С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85° С.
- 3.3. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- 3.4. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 5 |

- 3.5. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.
- 3.6. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).
- 3.7. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- 3.8. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.
- 3.9. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.
- 3.10. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- 3.11. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 6 |

материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

- 3.12. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- 3.13. 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 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- 3.14. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+2°C не более 30 минут.
- 3.15. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- 3.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.
- 3.17. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
- 3.18. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
- 3.18.3. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.
- 3.18.4. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.
- 3.19. Рекомендации по отбору суточных проб**
- 3.19.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 3.19.2. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 7 |

- 3.19.3. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).
- 3.19.4. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.
- 3.19.5. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.
- 3.19.6. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.
- 3.19.7. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).
- 3.19.8. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.
- 3.19.9. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.
- 3.19.10. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- 3.19.11. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6°С.
- 3.19.12. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 3.19.13. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
- 3.20. Требования к организации питьевого режима:**
- 3.20.1. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 8 |

3.20.1.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям

3.20.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

3.20.1.3. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.20.1.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.20.1.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.20.1.6. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.20.1.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно

| | | |
|--------------------------------|---|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 9 |

отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.20.2. **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

- 3.20.2.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 3.20.2.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3.20.2.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 3.20.2.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 3.20.2.5. Непотрошенная птица.
- 3.20.2.6. Мясо диких животных.
- 3.20.2.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 3.20.2.8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 3.20.2.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 3.20.2.10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 3.20.2.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 3.20.2.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 3.20.2.13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 3.20.2.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 3.20.2.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 10 |

- 3.20.2.16.Простокваша - "самоквас".
- 3.20.2.17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 3.20.2.18.Квас.
- 3.20.2.19.Соки концентрированные диффузионные.
- 3.20.2.20.Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 3.20.2.21.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 3.20.2.22.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 3.20.2.23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
- 3.20.2.24..Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 3.20.2.25.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 3.20.2.26.Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 3.20.2.27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 3.20.2.28.Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 3.20.2.29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 3.20.2.30.Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 3.20.2.31.Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 3.20.2.32.Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 3.20.2.33.Жевательная резинка.
- 3.20.2.34.Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 3.20.2.35.Карамель, в том числе леденцовая.
- 3.20.2.36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 3.20.2.37.Окрошки и холодные супы.
- 3.20.2.38.Яичница-глазунья.
- 3.20.2.39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 3.20.2.40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 3.20.2.41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 3.20.2.42.Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 11 |

3.20.2.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

3.20.2.44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

3.20.2.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

3.21. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к полуфабрикатам и готовой продукции согласно выпускаемому ассортименту

| | |
|---|--|
| 1 Описание продукта «Супы горячие» | |
| 1 Наименование вида | Борщ со сметаной |
| 2 Состав продукта | свекла, капуста белокочанная, картофель свежий, морковь, лук репчатый, сметана, масло крест., томат-паста, зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Рассольник с мясом и сметаной |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, говядина, огурцы соленые, морковь, сметана, лук репчатый, перловая крупа, масло крест. зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Суп из овощей с мясом и сметаной |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, говядина, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, сметана, горошек консервированный, масло крест., зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Суп из овощей с мясом птицы |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, цыплята 1 кат., капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, горошек консервированный, масло крест., зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Суп из овощей с мясом птицы и сметаной |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, цыплята 1 кат., капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, сметана, горошек консервированный, масло крест., зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Суп картофельный с мясом |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, говядина, морковь, лук репчатый, масло крест., соль, зелень |
| 1 Наименование вида | Суп с бобовыми и мясом |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, горох сухой, говядина, лук репчатый, морковь, масло крест., зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Суп с макаронными изделиями и мясом |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 12 |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| 2 Состав продукта | картофель свежий, говядина, макаронные (рожки), морковь, лук репчатый, масло крест., томат-паста, зелень, соль | |
| 1 Наименование вида | Суп с мясными фрикадельками | |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, говядина, лук репчатый, морковь, масло крест., яйцо куриное, соль, зелень, томат-паста | |
| 1 Наименование вида | Суп-уха | |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, рыба, лук репчатый, морковь, рис крупа, масло крест., зелень, соль | |
| 1 Наименование вида | Щи из квашеной капусты | |
| 2 Состав продукта | капуста квашеная, картофель свежий, говядина, лук репчатый, морковь, масло растительное, томат-паста, зелень, соль | |
| 1 Наименование вида | Щи из свежей капусты | |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, говядина, картофель свежий, лук репчатый, морковь, масло крест., томат-паста, соль, зелень | |
| 1 Наименование вида | Щи с курицей и сметаной | |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, картофель свежий, цыплята 1 кат., сметана, лук репчатый, морковь, масло крест., томат-паста, соль, зелень | |
| 1 Наименование вида | Щи с курицей и сметаной (с квашеной капустой) | |
| 2 Состав продукта | капуста квашеная, картофель свежий, цыплята 1 кат., сметана, лук репчатый, морковь, масло крест., томат-паста, соль, зелень | |
| 1 Наименование вида | Щи с мясом и сметаной | |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, говядина, картофель свежий, сметана, лук репчатый, морковь, масло крест. , томат-паста, соль, зелень | |
| 1 Наименование вида | Щи с курицей и сметаной | |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, картофель свежий, цыплята 1 кат., сметана, лук репчатый, морковь, масло крест., томат-паста, соль, зелень | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, цвет | Свойственный данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 13 |

| | | |
|--|--|---|
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается | 5x10 ² 1,0 25 1,0 (для супов горячих с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами) |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 14 |

| | |
|--------------------------|--|
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |
|--------------------------|--|

| 2 Описание продукта «Блюда из мяса и мяса птицы, субпродуктов» | |
|---|--|
| 1 Наименование вида | Рагу овощное с курицей |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, цыплята 1 кат., капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло крест., мука пшеничная, томат-паста, соль |
| 1 Наименование вида | Биточки мясные |
| 2 Состав продукта | говядина, молоко , хлеб 1с , лук репчатый, яйцо куриное, масло крест., соль |
| 1 Наименование вида | Голубцы ленивые |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, говядина, рис крупа, сметана, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, яйцо куриное, томат-паста, морковь, соль |
| 1 Наименование вида | Котлета из говядины |
| 2 Состав продукта | говядина, молоко, хлеб 1\с, лук репчатый, яйцо куриное, масло крест., соль |
| 1 Наименование вида | Оладьи из печени |
| 2 Состав продукта | печень говяжья с\м, молоко, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, масло растительное, соль |
| 1 Наименование вида | Плов из говядины |
| 2 Состав продукта | говядина, рис крупа, масло растительное, лук репчатый, морковь, томат-паста, соль |
| 1 Наименование вида | Плов из курицы. |
| 2 Состав продукта | цыплята 1 кат., рис, масло растительное, морковь, лук репчатый, томат-паста, соль |
| 1 Наименование вида | Сосиски |
| 2 Состав продукта | сосиски |
| 1 Наименование вида | Тефтели из говядины |
| 2 Состав продукта | говядина, лук репчатый, рис крупа, мука пшеничная, масло растительное, соль |
| 1 Наименование вида | Фрикадельки мясные |
| 2 Состав продукта | говядина, лук репчатый, яйцо куриное, соль |
| 1 Наименование вида | Шницель |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 15 |

| | | | |
|--|--|---|----------------------------|
| 2 Состав продукта | говядина, молоко, хлеб 1\с, лук репчатый, яйцо куриное, масло крест., соль | | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд | |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха | |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд | |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ | |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается | 1,0 | |
| | • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) | 25 | |
| | • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается | 1,0 | |
| • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 | | |
| • Дрожжи, КОЕ/г, не более | - | | |
| • Плесени, КОЕ/г, не более | - | | |
| • Listeria monocytogenes | 25 | | |
| | 4.2 Токсичные элементы | С мясом | С добавлением субпродуктов |
| | • свинец | 0,5 | 0,6 |
| | • мышьяк | 0,1 | 1,0 |
| | • кадмий | 0,05 | 0,3 |
| | • ртуть | 0,03 | 0,1 |
| | 4.3 Антибиотики, (мг/кг) | | |
| | • левомицетин | Не допускается (меньше <0,01) | |
| | • тетрациклиновая группа | Не допускается (меньше <0,01) | |
| | • гризин | Не допускается (меньше <0,5) | |
| | • бацитрацин | Не допускается (меньше <0,02) | |
| | 4.4 Пестициды | | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 16 |

| | | |
|--|--|------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> гексахлорциклогексан ДДТ и его метаболиты | 0,1 0,1 |
| | 4.5 Радионуклиды: <ul style="list-style-type: none"> цезий – 137 стронций - 90 | 200 - |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

3 Описание продукта «Блюда из рыбы»

| | |
|---------------------|--|
| 1 Наименование вида | Котлета рыбная, красный соус |
| 2 Состав продукта | рыба, соус красный овощной, молоко, хлеб 1\с, масло растительное, соль |
| 1 Наименование вида | Рыба припущенная |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 17 |

| | | |
|----------------------------|--|--|
| 2 Состав продукта | рыба, лук репчатый, соль | |
| 1 Наименование вида | Рыба, тушеная в томате с овощами | |
| 2 Состав продукта | рыба, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло крест., сахар-песок вес., зелень, соль | |
| 1 Наименование вида | Тефтели рыбные | |
| 2 Состав продукта | рыба, молоко, лук репчатый, хлеб 1\с , масло растительное, соль | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ |
| | | 1,0 |
| | | 25 |
| | | 1,0 |
| | | 0,1 |
| | | - |
| | | - |
| | | 4.2 Токсичные элементы |
| | • Свинец | 10,0 (моллюски, ракообразные) |
| | • Мышьяк | 1,0 пресноводная 5,0 морская рыба, моллюски, ракообразные 1,0 (икра) |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 18 |

| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Кадмий • Ртуть | 0,2 2,0 (моллюски, ракообразные) 1,0 (икра) 0,3 (пресноводная нехищная) 0,6 (пресноводная хищная) 0,5 морская 0,2 (ракообразные, моллюски, икра) | |
| | 4.3 Радионуклиды | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 • Стронций - 90 | 130 100 | |
| | 4.4 Пестициды | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты • 2,4-D кислота, ее соли и эфиры • Полихлорированные бифенилы | 0,03 - пресноводная 0,2 морская рыба, икра 0,3 - пресноводная 0,2- морская (кроме осетровых, лососевых) 2,0 - осетровые, лососевые, сельдь жирная - 0,4 - икра Не допускаются (для пресноводной рыбы) 2,0 | |
| | 4.5 Диоксины | 0,000004 | |
| | 4.6 Гистамин | 100,0 – лосось, скумбрия | |
| | 4.7 Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) | 0,003 | |
| | 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - | |
| | Транспортная тара | - | |
| 7 Сроки и условия хранения | Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры | | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 19 |

| | |
|--|--|
| | раздачи готовых горячих блюд не допускается. |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу |
| 9 Условия транспортирования | - |
| 10 Способ реализации | Согласно меню |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|---|---|--|
| 4 Описание продукта «Блюда из творога» | | |
| 1 Наименование вида | Суфле творожное с изюмом и сметаной | |
| 2 Состав продукта | творог, молоко, яйцо куриное, изюм, сметана, мука пшеничная, сахар-песок, масло крест. | |
| 1 Наименование вида | Сырники из творога со сгущенным молоком | |
| 2 Состав продукта | творог, сгущенное молоко, мука пшеничная, сахар-песок, яйцо куриное, масло растительное | |
| 1 Наименование вида | Творожное ассорти с фруктовым киселем | |
| 2 Состав продукта | творог, молоко, морковь, яблоки, яйцо куриное, сахар-песок, изюм, крупа манная, кисель плодово-ягодный, масло крест., ванилин | |
| 1 Наименование вида | Творожный пудинг с яблоками и сгущенным молоком | |
| 2 Состав продукта | творог, яблоки, сгущенное молоко, яйцо куриное, крупа манная, сахар-песок, масло крест., сметана, ванилин | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду продукции |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду продукции, без посторонних |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 20 |

| | | привкуса и запаха |
|---------------------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • консистенция | Свойственная данному виду продукции |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p style="text-align: right;">1x10³</p> <p style="text-align: right;">1,0</p> <p style="text-align: right;">25</p> <p style="text-align: right;">1,0</p> <p style="text-align: right;">0,1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> |
| | 4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть | <p style="text-align: right;">0,3</p> <p style="text-align: right;">0,2</p> <p style="text-align: right;">0,1</p> <p style="text-align: right;">0,02</p> |
| | 4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты | <p style="text-align: right;">1,25 (в пересчете на жир)</p> <p style="text-align: right;">1,0 (в персчете на жир)</p> |
| | 4.4 Антибиотики: <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин | <p style="text-align: right;">Не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,01 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,2 мг/кг)</p> <p style="text-align: right;">Не допускается (< 0,004 мг/кг)</p> |
| | 4.5 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий -137 • Стронций 90 | <p style="text-align: right;">100</p> <p style="text-align: right;">25</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 21 |

| | | |
|--|--|---|
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности для запеканок составляет 48 часа при t (4±2)°C Срок годности творожных изделий составляет 24 часа при t (4±2)°C | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Полностью готовы к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | |
|--|---|
| 5 Описание продукта «Блюда и салаты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками» | |
| 1 Наименование вида | Капуста тушеная |
| 2 Состав продукта | капуста очищенная, морковь очищенная, лук репчатый очищенный, масло сливочное, томат-паста, мука пшеничная, сахар-песок, зелень, соль |
| 1 Наименование вида | Картофель отварной |
| 2 Состав продукта | картофель очищенный п/ф, масло сливочное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия |
| 1 Наименование вида | Икра морковная |
| 2 Состав продукта | морковь, томат-паста, лук репчатый, масло растительное, сахар-песок |
| 1 Наименование вида | Икра свекольная |
| 2 Состав продукта | свекла, томат-паста, лук репчатый, масло растительное, сахар-песок |
| 1 Наименование вида | Пюре картофельное |
| 2 Состав продукта | картофель свежий, молоко, масло крест., соль |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 22 |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| 1 Наименование вида | Салат из свеклы | |
| 2 Состав продукта | свекла, сахар-песок, масло растительное | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ⁴ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается | 0,1 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 |
| | • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается | 1,0 |
| | • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 |
| | • Дрожжи, КОЕ/г, не более | 500 |
| | • Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| | 4.2 Токсичные элементы | |
| | • Свинец | 0,5 |
| | • Мышьяк | 0,2 (овощи, картофель) 0,5 (грибы) |
| | • Кадмий | 0,03 (овощи, картофель) 0,1 (грибы) |
| | • Ртуть | 0,02 (овощи, картофель) 0,05 (грибы) |
| | 4.3 Пестициды | |
| | • гексахлорциклогексан | 0,5 – овощи, грибы 0,1 -картофель |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 23 |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| | 4.4 Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Патулин | 0,05- томаты |
| | 4.5. Нитраты | 250 - Картофель 80 - Лук репчатый 2000 - Листовые овощи (салаты, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

6 Описание продукта Хлебобулочные изделия с начинками

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 24 |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| Наименование вида | Булочка с изюмом | |
| 2 Состав продукта | мука пшеничная, изюм, сахар-песок, молоко, яйцо куриное, масло крест., масло растительное, дрожжи, соль, ванилин | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду кулинарных изделий |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду кулинарных изделий, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду кулинарных изделий |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается | 1,0 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается | 1,0 |
| | • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 |
| | • Дрожжи, КОЕ/г, не более | - |
| | • Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 25 |

| | | |
|--|--|----------------|
| | 4.2 Пестициды | |
| | • ГХЦГ (α , β , γ - изомеры) | 0,5 |
| | • ДДТ и его метаболиты | 0,02 |
| | • Гексахлорбензол | 0,01 |
| | • Ртутьорганические пестициды | Не допускаются |
| | • 2,4 Д кислота, её соли, эфиры | Не допускаются |
| | 4.3 Микотоксины | |
| | • Афлатоксин В1 | 0,005 |
| | • Дезоксиниваленол | 0,7 |
| | • Т-2 токсин | 0,1 |
| | • Зеараленон | 0,2 |
| | • охратоксин А | 0,005 |
| | 4.4 Токсичные элементы | |
| | • Свинец | 0,35 |
| | • Мышьяк | 0,15 |
| | • Кадмий | 0,07 |
| | • Ртуть | 0,015 |
| | 4.5 Радионуклиды | |
| | • Цезий – 137 | 40 |
| | • Стронций - 90 | 20 |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности мучных изделий составляет 24 часа при t (4±2) ⁰ С | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 26 |

| | |
|--|--|
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|--|--|---|
| 7 Описание продукта Хлебобулочные изделия без начинок | | |
| 1 Наименование вида | Хлеб пшеничный | |
| 2 Состав продукта | Хлеб пшеничный | |
| 1 Наименование вида | Хлеб ржаной | |
| 2 Состав продукта | Хлеб ржаной | |
| 1 Наименование вида | Булочка "Российская" | |
| 2 Состав продукта | мука пшеничная, сахар-песок, молоко, масло крест., яйцо куриное, масло растительное, дрожжи, соль, ванилин | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду кулинарных изделий |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду кулинарных изделий, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду кулинарных изделий |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается | 1,0 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается | 1,0 |
| | • Бактерии рода | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 27 |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| | Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | - |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи, КОЕ/г, не более | - |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| | 4.2 Пестициды | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) | 0,5 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ДДТ и его метаболиты | 0,02 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Гексахлорбензол | 0,01 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Ртутьорганические пестициды | Не допускаются |
| | <ul style="list-style-type: none"> • 2,4 Д кислота, её соли, эфиры | Не допускаются |
| | 4.3 Микотоксины | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин В1 | 0,005 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Дезоксиниваленол | 0,7 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Т-2 токсин | 0,1 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Зеараленон | 0,2 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • охратоксин А | 0,005 |
| | 4.4 Токсичные элементы | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Свинец | 0,35 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Мышьяк | 0,15 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Кадмий | 0,07 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Ртуть | 0,015 |
| | 4.5 Радионуклиды | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 | 40 |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Стронций - 90 | 20 |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности мучных изделий составляет 24 часа при t (4±2)°C | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 28 |

| | |
|--|--|
| 10 Способ реализации | Согласно меню |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|--------------------------------|--|------------------------------------|
| 8 Описание продукта Чай | | |
| 1 Наименование вида | Чай | |
| 2 Состав продукта | вода, чай - заварка, сахар-песок вес. | |
| 1 Наименование вида | Чай - заварка | |
| 2 Состав продукта | чай, вода | |
| 1 Наименование вида | Чай с лимоном | |
| 2 Состав продукта | вода, чай - заварка, сахар-песок вес., лимон | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду напитков |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду напитков |
| | • консистенция | Свойственная данному виду напитков |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | 1x10 ³ |
| | • Плесени, КОЕ/г, не более | |
| | 4.2 Токсичные элементы | |
| | • Свинец | |
| • Мышьяк | 1,0 | |
| • Кадмий | 1,0 | |
| • Ртуть | 0,1 | |
| 4.3 Микотоксины | 0,005 | |
| • Афлатоксин В1 | | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 29 |

| | | |
|--|--|---|
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | | |
|--|--|------------------------------------|
| 9 Описание продукта Кофе с добавлением молока | | |
| 1 Наименование вида | Кофейный напиток | |
| 2 Состав продукта | вода, молоко, сахар-песок, кофейный напиток | |
| 1 Наименование вида | Кофейный напиток с молоком | |
| 2 Состав продукта | молоко 2,5 % 1 л, сахар-песок вес., кофейный напиток | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду напитков |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду напитков |
| | • консистенция | Свойственная данному виду напитков |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более | 1x10 |
| | • БГКП (колиформы), | 0,01 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 30 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>масса продукта см (г), в котором не допускается</p> <ul style="list-style-type: none"> • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) 25 • Listeria monocytogenes, масса продукта (г) 25 • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается 1 • Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не более - <p>4.2 Радионуклиды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цезий-137 100 - молоко • Стронций-90 25 - молоко <p>4.3 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец 0,1 – молоко 1,0 – кофе • Мышьяк 0,05 – молоко 1,0 – кофе • Кадмий 0,03 – молоко 0,05 – кофе • Ртуть 0,005 – молоко, кофе <p>4.4 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин не допускается (<0,0003 мг/кг) • Тетрациклиновая группа не допускается (<0,01 мг/кг) • Пенициллин не допускается (<0,004 мг/кг) • Стрептомицин не допускается (<0,2 мг/кг) <p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) 0,05 – молоко • ДДТ и его метаболиты 0,05 – молоко <p>4.6 Диоксины 0,000003 (в пересчете на жир) – молоко</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 31 |

| | | |
|--|--|---------------------------------|
| | 4.7 Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М1 • Афлатоксин В1 | 0,0005 – молоко 0,005 – кофе |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | |
|--|---|
| 10 Описание продукта Компоты и кисели | |
| 1 Наименование вида | Кисель плодово-ягодный |
| 2 Состав продукта | вода, кисель плодово-ягодный, сахар-песок |
| 1 Наименование вида | Компот из кураги |
| 2 Состав продукта | вода, курага, сахар-песок |
| 1 Наименование вида | Компот из свежих яблок |
| 2 Состав продукта | вода, яблоки, сахар-песок |
| 1 Наименование вида | Компот из свежих яблок и апельсин |
| 2 Состав продукта | вода, яблоки, сахар-песок, апельсины свежие |
| 1 Наименование вида | Компот из свежих яблок с лимоном |
| 2 Состав продукта | вода, яблоки, сахар-песок, лимон |
| 1 Наименование вида | Компот из смеси сухофруктов |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 32 |

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| 2 Состав продукта | вода, сухофрукты, сахар-песок | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду напитков |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду напитков |
| | • консистенция | Свойственная данному виду напитков |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p>5x10²</p> <p>1,0</p> <p>25</p> <p>1,0</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Допустимый срок хранения до реализации составляет 1 час при температуре хранения не выше 20°C | |
| 8 Способ употребления | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 33 |

| | |
|--|--|
| известные случаи использования продукта не по назначению | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|--|---|---|
| 11 Описание продукта «Блюда из яиц» | | |
| 1 Наименование вида | Омлет | |
| 2 Состав продукта | яйцо куриное, молоко, масло крест., соль | |
| 1 Наименование вида | Омлет, смешанный с ветчиной для школьного питания, запеченный | |
| 2 Состав продукта | яйцо куриное, молоко, ветчина детская, масло сливочное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия | |
| 1 Наименование вида | Яйцо отварное | |
| 2 Состав продукта | Яйцо | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается | 1,0 |
| | • Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • S.aureus, масса | 1,0 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 34 |

| | | |
|-----------------------------|---|---|
| | <p>продукта, в котором не допускается</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более <p>4.2 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) • ДДТ и его метаболиты • Диоксины <p>4.3 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Гризидин • Бацитрацин <p>4.4 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть | <p>0,1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>0,1</p> <p>0,1</p> <p>0, 000003 (в пересчете на жир)</p> <p>не допускается (<0,01 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,01 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,5 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,02 мг/кг)</p> <p>0,3</p> <p>0,1</p> <p>0,01</p> <p>0,02</p> |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Омлет и яичница глазурья готовится по заказу потребителя, в готовом виде хранению не подлежат. Срок годности для отварных яиц составляет 36 часов при $t(4\pm 2)^0C$ | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и | Случаев использования не по назначению не | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 35 |

| | |
|--|--|
| известные случаи использования продукта не по назначению | зарегистрировано |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|---|--|---|
| 12 Описание продукта «Каша и супы, молочные» | | |
| 1 Наименование вида | Каша жидкая молочная манная | |
| 2 Состав продукта | вода, молоко, крупа манная, сахар-песок, масло крест., соль 1000г | |
| 1 Наименование вида | Каша молочная рисовая | |
| 2 Состав продукта | вода, молоко, рис крупа, сахар-песок, масло крест., соль | |
| 1 Наименование вида | Суп молочный с гречневой крупой | |
| 2 Состав продукта | вода, молоко, гречневая крупа, масло крест., сахар-песок, соль | |
| 1 Наименование вида | Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных) | |
| 2 Состав продукта | молоко, хлопья злаковые, сахар-песок, масло сливочное, соль | |
| 1 Наименование вида | Суп молочный с изделиями макаронными | |
| 2 Состав продукта | молоко, макаронные изделия яичные (лапша), масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не | 1x10 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 36 |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>более</p> <ul style="list-style-type: none"> • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Листерии L.monocetogenes • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p>0,01</p> <p>25</p> <p>1</p> <p>25</p> <p>-</p> <p>-</p> |
| | <p>4.2 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть | <p>0,5</p> <p>0,2</p> <p>0,1</p> <p>0,03</p> |
| | <p>4.4 Антибиотики:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин | <p>Не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,01 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,2 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,004 мг/кг)</p> |
| | <p>4.4 Микотоксины</p> <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин В₁ • Дезоксиниваленол • Т-2 токсин • Зеараленон • Охратоксин А | <p>0,005</p> <p>0,7 (для пшеничной, манной)</p> <p>0,1</p> <p>1,0 (для пшеничной, манной)</p> <p>0,005 (для пшеничной, манной, овсяной, рисовой)</p> |
| | <p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) • ДДТ и его метаболиты • 2,4-D кислота, ее соли и | <p>0,5</p> <p>0,02</p> <p>Не допускаются</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 37 |

| | | |
|--|---|--|
| | эфиры <ul style="list-style-type: none"> • Генсахлорбензол • Ртуть органические пестициды | 0,01 (для пшеничной, манной) Не допускаются |
| | 4.6 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий - 137 • Стронций - 90 | 60 - |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности составляет 2 часа при температуре не ниже 75 ⁰ С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

13 Описание продукта Гарниры

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1 Наименование вида | Рис отварной |
| 2 Состав продукта | рис крупа, масло крест., соль |
| 1 Наименование вида | Рис припущенный |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 38 |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| 2 Состав продукта | рис крупа, масло крест., соль | |
| 1 Наименование вида | Каша гречневая рассыпчатая | |
| 2 Состав продукта | гречневая крупа, масло крест., соль | |
| 1 Наименование вида | Макаронные изделия отварные с маслом | |
| 2 Состав продукта | макаронные изделия, масло крест., соль | |
| 1 Наименование вида | Макароны, запеченные с сыром | |
| 2 Состав продукта | макароны, сыр твердый, масло сливочное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 1x10 ³ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается | 1,0 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается | 1,0 |
| | • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | 0,1 |
| | • Дрожжи, КОЕ/г, не более | - |
| | • Плесени, КОЕ/г, не более | - |
| | 4.2 Токсичные элементы | |
| | • свинец | 0,5 |
| • мышьяк | 0,2 | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 39 |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • кадмий • ртуть | <p>0,1</p> <p>0,03 0,02 (макаронные изделия)</p> |
| | <p>4.3 Микотоксины</p> <ul style="list-style-type: none"> • афлатоксин В₁ • Дезоксиниваленол • Т-2 токсин • Зеараленон • Охратоксин А | <p>0,005</p> <p>0,7 (для макаронных изделий)</p> <p>0,1</p> <p>0,2 (для макаронных изделий)</p> <p>0,005</p> |
| | <p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) • ДДТ и его метаболиты • 2,4-D кислота, ее соли и эфиры • Генсахлорбензол • Ртуть органические пестициды | <p>0,5</p> <p>0,02</p> <p>Не допускаются</p> <p>0,01 (для пшеничной, манной)</p> <p>Не допускаются</p> |
| | <p>4.6 Радионуклиды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 • Стронций - 90 | <p>60</p> <p>-</p> |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | <p>Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.</p> | |
| 8 Способ употребления | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 40 |

| | |
|--|--|
| продукта не по назначению | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|---|--|---|
| 14 Описание продукта «Блюда, нарезки из свежих фруктов без заправок» | | |
| 1 Наименование вида | Банан | |
| 2 Состав продукта | Банан | |
| 1 Наименование вида | Апельсин | |
| 2 Состав продукта | Апельсин | |
| 1 Наименование вида | Мандарин | |
| 2 Состав продукта | Мандарин | |
| 1 Наименование вида | Яблоки | |
| 2 Состав продукта | Яблоки | |
| 1 Наименование вида | Огурцы свежие | |
| 2 Состав продукта | Огурцы свежие | |
| 1 Наименование вида | Помидоры свежие | |
| 2 Состав продукта | Помидоры свежие | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственный данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не | 1x10 ⁴ 0,1 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 41 |

| | | |
|--|---|---|
| | допускается <ul style="list-style-type: none"> • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) 25 • E. coli, не допускаются в массе продукта, (г) 1,0 • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается 1,0 • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) - • Дрожжи, КОЕ/г, не более - • Плесени, КОЕ/г, не более - | |
| | 4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец 0,4 • мышьяк 0,2 • кадмий 0,03 • ртуть 0,02 | |
| | 4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан 0,05 • ДДТ и его метаболиты 0,1 | |
| | 4.4. Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Патулин 0,05- яблоки | |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4+2)°С не более 30 минут | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 42 |

| | |
|------------------------------|--|
| продукта не по назначению | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|---|--|---|
| 15 Описание продукта «Салаты из сырых овощей с заправками» | | |
| 1 Наименование вида | Салат из моркови | |
| 2 Состав продукта | морковь, масло растительное, сахар-песок | |
| 1 Наименование вида | Салат из свежих огурцов и помидор | |
| 2 Состав продукта | огурцы свежие, помидоры, масло растительное | |
| 1 Наименование вида | Салат из белокочанной капусты | |
| 2 Состав продукта | капуста белокочанная, морковь, масло растительное, сахар-песок, соль | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид | Свойственный данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ⁴ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается | 0,1 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) | 1,0 |
| | • S.aureus, масса продукта, в которой не допускается | 1,0 |
| | • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | - |
| | • Дрожжи, КОЕ/г, не более | 500 |
| • Плесени, КОЕ/г, не более | 50 | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 43 |

| | | |
|--|---|---|
| | 4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть | 0,5 0,2 0,03 0,02 |
| | 4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты | 0,5 0,1 |
| | 4.4. Нитраты | 2000 - Листовые овощи (салаты, петрушка, кинза, укроп и т.д.) 200 - Перец сладкий и продукты из него 400 - Перец сладкий защищенный грунт 150 - Томаты 300 - Томаты защищенный грунт 150 - Огурцы (400 - защищенный грунт) |
| | 4.5 Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Патулин | 0,05 – томаты |
| | 5 Упаковка | Потребительская тара Транспортная тара |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс (4+ 2)°С. Хранение заправленных салатов не допускается. | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 44 |

| | |
|--|--|
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|---|--|---|
| 16 Описание продукта Блюда из маринованных, соленых овощей | | |
| 1. Наименование вида | Салат из квашеной капусты | |
| 2. Состав продукта | капуста квашеная, лук репчатый, сахар-песок, масло растительное | |
| 1. Наименование вида | Салат из соленых огурцов с зеленым горошком | |
| 2. Состав продукта | огурцы соленые, горошек консервированный | |
| 1. Наименование вида | Салат из соленых огурцов с луком | |
| 2. Состав продукта | огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное | |
| 1. Наименование вида | Огурцы соленые | |
| 2. Состав продукта | Огурцы соленые | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | - |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается | 0,1 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) | - |
| | • S.aureus, масса | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 45 |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> продукта, в котором не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p>1,0</p> <p>0,1</p> <p>-</p> <p>-</p> |
| | <p>4.2 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • кадмий • ртуть | <p>0,5</p> <p>0,2 (овощи)</p> <p>0,5 (грибы)</p> <p>0,03 (овощи)</p> <p>0,1 (грибы)</p> <p>0,02 (овощи)</p> <p>0,05 (грибы)</p> |
| | <p>4.3 Нитраты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Огурцы и продукты из них • Томаты и продукты из них • Лук репчатый и продукты из него • Капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее • Капуста белокачанная поздняя и продукты из нее • Листовые овощи (салаты, петрушка, кинза и т.д.) | <p>150</p> <p>150</p> <p>80</p> <p>900</p> <p>500</p> <p>2000</p> |
| | <p>4.4 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты | <p>0,5</p> <p>0,1</p> |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Изготовление салатов и их заправка осуществляется | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 46 |

| | |
|--|--|
| | непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2)°С. Хранение заправленных салатов не допускается. |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления кулинарных изделий |
| 9 Условия транспортирования | - |
| 10 Способ реализации | Согласно меню |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| 17 Описание продукта «Соусы» | | |
| 1 Наименование вида | Соус красный овощной | |
| 2 Состав продукта | томат-паста, морковь, мука пшеничная, масло крест., лук репчатый, сахар-песок, соль | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ³ |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается | 1,0 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 47 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • S.aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) | 1,0 | |
| | | 0,1 | |
| | 4.2 Токсичные элементы | Молочные | Овощные |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть | 0,1 0,05 0,03 0,005 | 0,5 0,2 0,03 0,02 |
| | 4.3 Радионуклиды | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 • Стронций – 90 | 100 25 | 80 (600 ⁽²⁾) 40 (200 ⁽²⁾) |
| | 4.4 Пестициды | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ – изомеры) • ДДТ и его метаболиты | 0,05 0,05 | 0,5 0,1 |
| | 4.5 Микотоксины | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М₁ • Диоксины² • Меламин³ | 0,0005 0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (<1,0 мг/кг) | |
| | 4.6 Микотоксины | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Патулин | | 0,05 - томаты |
| | 4.5 Антибиотики: | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин | Не допускается (<0,0003 мг/кг) Не допускается (< 0,01 мг/кг) Не допускается (< 0,2 мг/кг) Не допускается (< 0,004 мг/кг) | |
| | 4.7 Нитраты | | 150 – томаты и продукты из |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 48 |

| | | | |
|--|--|--|-----|
| | | | них |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | | - |
| | Транспортная тара | | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | | - |
| | Транспортная тара | | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Соусы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C. Срок годности соусов и заправок для вторых блюд составляет 48 часов при t (4±2)°C. | | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для заправки готовых блюд | | |
| 9 Условия транспортирования | - | | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Предназначены для заправки блюд | | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | | |

| | | |
|--|--|---|
| 16 Описание продукта Сельдь натуральная | | |
| 1 Наименование вида | Сельдь с луком и растительным маслом | |
| 2 Состав продукта | сельдь м/с, лук репчатый очищенный, масло растительное | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более | 5x10 ⁴ |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 49 |

| | | |
|-----------------------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p>0,1</p> <p>25</p> <p>0,1</p> <p>10</p> <p>-</p> <p>-</p> |
| | 4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть | <p>1,0</p> <p>5,0</p> <p>0,2</p> <p>0,5</p> |
| | 4.3 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий – 137 • Стронций - 90 | <p>130</p> <p>100</p> |
| | 4.4 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты • Полихлорированные бифенилы | <p>0, 2</p> <p>0,2 (кроме осетровых, лососевых, для них 2,0)</p> <p>2,0</p> |
| | 4.5 Диоксины | 0,000004 |
| | 4.4 Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) | 0,003 |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности составляет 24 часа при t (4±2) ⁰ С | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для приготовления кулинарных изделий | |
| 9 Условия транспортирования | - | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 50 |

| | |
|--|--|
| 10 Способ реализации | Согласно меню |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Предназначено для приготовления кулинарных изделий |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| 17 Описание продукта Какао с молоком | | |
| 1 Наименование вида | Какао на молоке | |
| 2 Состав продукта | молоко, сахар-песок, какао-порошок | |
| 1 Наименование вида | Какао с молоком | |
| 2 Состав продукта | вода, молоко, сахар-песок, какао-порошок | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, цвет | Свойственные данному виду напитков |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду напитков |
| | • консистенция | Свойственная данному виду напитков |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | • КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более | 1x10 |
| | • БГКП (колиформы), масса продукта см (г), в котором не допускается | 0,01 |
| | • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | 25 |
| | • <i>Listeria monocytogenes</i> , масса продукта (г) | 25 |
| • <i>S.aureus</i> , масса продукта, в котом не | | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 51 |

| | | |
|------------|--|--|
| | <p>допускается</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не более | <p>1</p> <p>-</p> |
| | <p>4.2 Радионуклиды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цезий-137 • Стронций-90 | <p>100 – молоко</p> <p>60 - какао</p> <p>25 –молоко</p> <p>80 - какао</p> |
| | <p>4.3 Токсичные элементы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть | <p>0,1 – молоко</p> <p>1,0 – какао</p> <p>0,05 – молоко</p> <p>1,0 – какао</p> <p>0,03 – молоко</p> <p>0,5 – какао</p> <p>0,005 – молоко,</p> <p>0,1 - какао</p> |
| | <p>4.4 Антибиотики</p> <ul style="list-style-type: none"> • Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Пенициллин • Стрептомицин | <p>не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,01 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,004 мг/кг)</p> <p>не допускается (<0,2 мг/кг)</p> |
| | <p>4.5 Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты | <p>0,05 – молоко</p> <p>0,5 - какао</p> <p>0,05 – молоко</p> <p>0,15 - какао</p> |
| | <p>4.6 Диоксины</p> | <p>0,000003 (в пересчете на жир) – молоко</p> |
| | <p>4.7 Микотоксины</p> <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М1 • Афлатоксин В1 | <p>0,0005 – молоко</p> <p>0,005 – какао</p> |
| 5 Упаковка | <p>Потребительская тара</p> | - |
| | <p>Транспортная тара</p> | - |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 52 |

| | | |
|--|--|---|
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности составляет 2 часа при t не ниже 75°C | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | | |
|---|--|--|
| 18 Описание продукта «Молочные продукты» | | |
| 1 Наименование вида | Молоко кипяченое | |
| 2 Состав продукта | Молоко | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду продукции |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду продукции |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г) | <p style="text-align: right;">1x10</p> <p style="text-align: right;">0,01</p> <p style="text-align: right;">25</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 53 |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | <p>1,0</p> <p>-</p> <p>-</p> |
| | 4.2 Токсичные элементы <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть | <p>0,1</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p> <p>0,005</p> |
| | 4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты | <p>0,05</p> <p>0,05</p> |
| | 4.4 Микотоксины <ul style="list-style-type: none"> • Афлатоксин М₁ • Диоксины² | <p>0,0005</p> <p>0,000003 (в пересчете на жир)</p> |
| | 4.6 Антибиотики: <ul style="list-style-type: none"> • Левомецетин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин | <p>Не допускается (<0,0003 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,01 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,2 мг/кг)</p> <p>Не допускается (< 0,004 мг/кг)</p> |
| | 4.5 Радионуклиды <ul style="list-style-type: none"> • Цезий -137 • Стронций 90 | <p>100</p> <p>25</p> |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Продукция реализуется сразу после приготовления и в готовом виде хранению не подлежит | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Согласно меню | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 54 |

| | |
|--|--|
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Полностью готовы к употреблению |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения |

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| 19 Описание продукта Сыры | | |
| 1 Наименование вида | Сыр порциями | |
| 2 Состав продукта | Сыр | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | • внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду блюд |
| | • вкус и запах | Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха |
| | • консистенция | Свойственная данному виду блюд |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические показатели: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Листерии L.monocytogenes • Дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более | <p>-</p> <p>0,01</p> <p>25</p> <p>0,001</p> <p>25</p> <p>-</p> |
| | 4.2 Токсичные элементы | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • свинец • мышьяк • кадмий | <p>0,5</p> <p>0,3</p> <p>0,2</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШПОПМ - 014 |
| | | Лист 55 |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ртуть | 0,03 |
| | 4.3 Пестициды <ul style="list-style-type: none"> гексахлорциклопексан ДДТ и его метаболиты | 1,25 (в пересчете на жир) 1,0 (в пересчете на жир) |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Хранению не подлежит, реализуется сразу после приготовления | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | По заказу потребителя | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | | |
|---|--|---|
| 20 Описание продукта Сладкие блюда | | |
| 1. Наименование вида | Яблоко печеное | |
| 2. Состав продукта | яблоки, сахар-песок вес. | |
| 3 Основные характеристики | Органолептические показатели: | |
| | <ul style="list-style-type: none"> внешний вид, форма, поверхность, о, цвет | Свойственные данному виду кулинарных изделий |
| | <ul style="list-style-type: none"> вкус и запах | Свойственные данному виду кулинарных изделий, без посторонних привкуса и запаха |
| | <ul style="list-style-type: none"> консистенция | Свойственная данному виду кулинарных изделий |
| 4 Показатели безопасности | 4.1 Микробиологические | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 56 |

| | | |
|--|--|--|
| | показатели: <ul style="list-style-type: none"> • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более | 5x10 ² 1,0 25 1,0 - - - |
| 5 Упаковка | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 6 Маркировка продукции | Потребительская тара | - |
| | Транспортная тара | - |
| 7 Сроки и условия хранения | Срок годности 24 часа при температуре хранения (4±2)°C | |
| 8 Способ употребления | Предназначено для непосредственного употребления в пищу | |
| 9 Условия транспортирования | - | |
| 10 Способ реализации | Реализуется по заказу потребителя, п/ф реализации не подлежит | |
| 11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению | Случаев использования не по назначению не зарегистрировано | |
| 12 Ограничения по применению | Индивидуальная непереносимость компонентов продукта | |
| 13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом | Продукт полностью готов к употреблению | |
| 14 Гарантии изготовителя | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения | |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ППОПМ - 014 |
| | | Лист 57 |

4. Ответственность

- 4.1 Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2 Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3 Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Нормативные ссылки

| Код документа | Название документа |
|------------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» |
| МР 2.3.6.0233-21 | Методические рекомендации к организации общественного питания населения |

| | | |
|-----------------------------|---|---------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Документированная инструкция по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШОПМ - 014 |
| | | Лист 58 |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица, ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С процедурой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|----------|--|-----------|-------------------|--|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |

| | | |
|-------------------------------------|---|-------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции | ШОПМ - 014 |
| | | Лист 59 |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |
| 38. | | | | |
| 39. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|----------------|-------------------|------------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | | Ф.И.О., должность | Подпись | Дата | Редакция 1 |
| | Утвердил | Директор Швецова Н.В. | | | Лист 1 из 9 |
| | Согласовал | Менеджер по качеству Костромина С.С. | | | |
| | Разработан | ООО «Эксперт» | | | |
| Название документа | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | | Код документа | ШОПМ - 015 | |

**Производственная программа
обязательных предварительных
мероприятий по подготовке яиц к
производству**

Введен приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

| | | |
|-------------------------------------|---|--------------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 2 |

Содержание

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Цель и область применения | 3 |
| 2. | Принятые сокращения, термины, определения | 3 |
| 3. | Программа выполнения | 3 |
| 4. | Ответственность | 5 |
| 5. | Нормативная ссылки | 5 |

Приложения

| | | |
|---------------------------|---|---|
| Приложение 1 | Характеристика яиц в зависимости от состояния воздушной камеры, желтка и белка | 7 |
| Лист ознакомления с ППОМП | | 8 |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 3 |

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает требования к обработке яиц.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию инструкции несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2 **Овоскоп** - прибор, позволяющий просветить яйцо.

2. Программа выполнения

- 3.1. Согласно требования нормативной документации, скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой и неповрежденной. Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а у столовых — пятен, точек и полосок (как следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером по их сбору) не более 1/8 ее поверхности. В то же время на скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета.
- 3.2. В зависимости от дефектов яйца подразделяют на пищевые неполноценные (используются для выпечки мелкоштучных изделий из теста) и технические (приему и использованию не подлежат). К **пищевым неполноценным** относятся яйца со следующими дефектами: высота воздушной камеры более 13 мм (более 1/3 высоты яйца); *повреждения скорлупы* (насечки, помятость, трещины) без признаков течи; *выливка* – частичное смешение желтка и белка (при овоскопии содержимое яйца имеет желтоватый цвет); *запашистость* – посторонние улетучивающиеся запахи; *малое пятно* – наличие под скорлупой неподвижных пятен общим размером не более 1/4 поверхности яйца; *присушка* – желток присох к скорлупе.
- 3.3. К **техническим** относят яйцо со следующими дефектами: *красюк* – полное смешение желтка с белком вследствие разрыва желточной оболочки; *«кровоаное кольцо»* – наличие кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 4 |

зародыша; *большое пятно* – пятна под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности яйца; *тумак* – непрозрачное содержимое яйца в результате развития бактерий или плесени; содержимое при этом имеет плесневой или гнилостный запах, при бактериальном тумак мутная масса грязно-желтого цвета; «*миражные*» – изъятые из инкубатора неоплодотворенные яйца; *тек* – полная или частичная вытечка содержимого.

- 3.4. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, Яйца выборочно овоскопируют при помощи овоскопа. (рис. 1). Конструкция овоскопа может быть различной. По состоянию воздушной камеры, желтка и белка яйца должны соответствовать требованиям, указанным в *приложении 1*.



Рисунок 1 – Овоскопы на одно или несколько яиц

- 3.5. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 град. С.
- 3.6. Изменение качества яиц устанавливают по индексу желтка и белка, плотности и индексу формы яйца, толщине и хрупкости скорлупы, величине упругой деформации яйца, люминесценции скорлупы или содержимого яйца, индексу пены и пеностойкости. Наиболее характерным и доступным для определения показателем изменения качества является коэффициент сплющивания желтка, т.е. отношение высоты желтка к его диаметру. По мере хранения он уменьшается с 0,5 до 0,3.
- 3.6.1. Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.
- 3.6.2. Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением кальцинированной соды (1-2 % раствор); II -

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 5 |

замачивание в воде с температурой 40 - 45°С и добавлением хлорамина (0,5 % раствор); Ш - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

- 3.6.3. Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.
- 3.6.4. Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.
- 3.6.5. При изготовлении кондитерских изделий с кремом для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы.
- 3.6.6. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:
- 3.6.6.1. в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45° С и добавлением моющих средств;
- 3.6.6.2. во второй секции замачивание в течение 5 минут в воде с температурой 40 - 45° С и добавлением дезинфицирующих средств;
- 3.6.6.3. в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 3.6.7. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.
- 3.6.8. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамина или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Ответственность

- 4.1. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной ППОМП.
- 4.2. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Нормативная ссылка

| Код документа | Название документа |
|-----------------------|---|
| СанПиН2.3/2.4.3590-20 | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 6 |

| | |
|-----------------------|--|
| ГОСТ Р ИСО 22000-2019 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| МР 2.3.6.0233-21 | Методические рекомендации к организации общественного питания населения |

| | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 |
| | | Лист 7 |

Приложения

Приложение 1

Характеристика яиц в зависимости от состояния воздушной камеры, желтка и белка

| Вид яиц | Характеристика | | |
|---|--|---|---|
| | Состояние воздушной камеры и ее высота | Состояние и положение желтка | Плотность и цвет белка |
| Диетические | Неподвижная; высота не более 4 мм | Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается | Плотный, светлый, прозрачный |
| Столовые: | | | |
| хранившиеся при температуре 0-20°C | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота не более 7 мм | Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения | То же |
| хранившиеся в холодильни- ках при темпе- ратуре -2...0°C | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота не более 9 мм | Прочный, малозаметный, перемещающийся от цен- трального положения | Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный |

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

| № п/п | Ф.И.О. лица, ознакомленного с документом | Должность | Дата ознакомления | С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись |
|------------------|---|------------------|------------------------------|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |
| 11. | | | | |
| 12. | | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |
| 18. | | | | |
| 19. | | | | |

| | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------|--|
| ГКОУ школа № 9 г. Туапсе | Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по подготовке яиц к производству | ППОПМ - 015 | |
| | | Лист 9 | |

| | | | | |
|-----|--|--|--|--|
| 20. | | | | |
| 21. | | | | |
| 22. | | | | |
| 23. | | | | |
| 24. | | | | |
| 25. | | | | |
| 26. | | | | |
| 27. | | | | |
| 28. | | | | |
| 29. | | | | |
| 30. | | | | |
| 31. | | | | |
| 32. | | | | |
| 33. | | | | |
| 34. | | | | |
| 35. | | | | |
| 36. | | | | |
| 37. | | | | |
| 38. | | | | |
| 39. | | | | |
| 40. | | | | |
| 41. | | | | |
| 42. | | | | |