

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ ЦДП И.П. Круглый
«09» сентября 2026 г.
Приказ от «9» сентября 2026 г. № 32 П



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

на 2026/2027 учебный год

Уфа, 2026

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ И ИНДИВИДУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Настоящая типовая Программа подлежит обязательной индивидуализации до утверждения в конкретной общеобразовательной организации. Необходимо заполнить сведения об организации, выбрать фактический тип пищеблока, исключить неприменимые процессы, утвердить состав рабочей группы ХАССП, перечень выпускаемой продукции, лабораторную программу, ответственных лиц и формы журналов.

Позиция	Сведения, подлежащие заполнению
Полное наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа № 74 имени Героя Советского Союза Мушников Георгия Ииустиновича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан
Адрес юридический и фактический	Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.Батырская, д.39, корп.2
ИНН/ОГРН	0274149764/1100280029640
Количество обучающихся / посадочных мест	По Заявке (фактическое количество)
Форма организации питания	самостоятельная с привлечением поставщиков пищевых продуктов и продовольственного сырья / оператор питания
Тип пищеблока	полного цикла (для работы на сырье) / доготовочный (для работы на полуфабрикатах/буфет-раздаточная
Режим работы и количество приемов пищи	
Оператор питания (при наличии)	Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа Уфа Республики Башкортостан
Ответственный за производственный контроль	Шеф-повар
Руководитель рабочей группы ХАССП	Идиятуллина Г.Ш., начальник отдела по организации питания «Южный», курирующие районы г.Уфы – Советский, Кировский, Демский, Ленинский; Мулюкова Э.А., начальник отдела по организации питания «Северный», курирующие районы г.Уфы – Калининский, Орджоникидзевский, Нигаматзянова Э.Р. курирующие районы г.Уфы – Октябрьский район
Аккредитованная лаборатория	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Республике Башкортостан, ГКУ «Испытательный центр»
Срок действия программы	с 01.09.2026 по 31.08.2027 либо до утверждения новой редакции

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Раздел	Содержание
Наименование	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания обучающихся с применением принципов ХАССП.
Цель	Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся на всех этапах контроля за безопасностью пищевой продукции: закупа, приема, хранения, подготовки к процессам производства (растаривание и иные операции), технологических процессов производства и изготовления, реализации, транспортирования, раздачи, и обращение с отходами; контроля санитарно-технического состояния производственных помещений, производственного оборудования и инвентаря, санитарно-эпидемиологического режима
Объект применения	Пищеблок, столовая, буфет, складские, производственные, бытовые помещения, оборудование, инвентарь, персонал, сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, питьевая вода, производственная среда. транспорт
Период	2026/2027 учебный год.
Ответственный за утверждение	Руководитель общеобразовательной организации/оператор питания (с учетом формы организации питания)
Исполнители	Руководитель, оператор питания, заведующий производством/шеф-повар, кладовщик, повара, лица, ответственные за охрану труда и хозяйственную деятельность, водители-экспедиторы, медицинский работник.
Основание актуализации	Актуализация санитарных требований к общественному питанию; переход к электронным личным медицинским книжкам; уточнение процедур ХАССП, прослеживаемости и верификации.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 2. Нормативные основания
 3. Термины, сокращения и область применения
 4. Характеристика объекта и исходные данные
 5. Организация производственного контроля и распределение ответственности
 6. Предварительные программы (базовые санитарные процедуры)
 7. Описание продукции и технологических процессов
 8. Система ХАССП: анализ опасностей и план контроля
 9. Производственный контроль по этапам процесса
 10. Входной контроль и прослеживаемость
 11. Контроль меню, пищевой ценности, аллергенов и специализированного питания
 12. Лабораторные исследования и инструментальные измерения
 13. Контроль персонала, медосмотров и электронных ЛМК
 14. Санитарное содержание, дезинфекция, дезинсекция и дератизация
 15. Контроль оборудования, измерительных приборов и инженерных систем
 16. Обращение с отходами и экологические аспекты
 17. Действия при авариях, инфекциях и подозрении на пищевое отравление
 18. Несоответствия, корректирующие и предупреждающие действия
 19. Верификация, внутренний аудит и анализ результативности
 20. Документирование, хранение записей и электронный учет
 21. Порядок пересмотра программы
- Приложения 1–28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Программа устанавливает для общеобразовательной организации единый порядок организации и документирования производственного контроля при оказании услуг питания обучающимся. Программа применяется совместно с утвержденным меню, технологическими и технико-технологическими картами, должностными инструкциями, договорами на поставку и оказание услуг, планами санитарных мероприятий и локальными актами образовательной организации.

1.2. Программа является локальным нормативным и организационно-техническим документом. Она не заменяет обязательные требования технических регламентов, санитарных правил и условий договоров. При противоречии применяются нормы акта более высокой юридической силы и более строгие требования безопасности.

1.3. Ответственность за наличие и реализацию Программы несет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, фактически осуществляющий производство и реализацию пищевой продукции. При передаче питания оператору в договоре разграничиваются обязанности школы и оператора; при этом руководитель школы обеспечивает контроль исполнения договора, условий организации питания и защиты прав обучающихся.

1.4. Программа построена на риск-ориентированном подходе и принципах ХАССП. Количество критических контрольных точек не устанавливается заранее и определяется после анализа фактических процессов. Операции, управляемые базовыми санитарными программами и операционными контрольными мероприятиями, не должны необоснованно объявляться ККТ.

1.5. Для каждой образовательной организации программа адаптируется с учетом типа пищеблока, мощности, ассортимента, оборудования, логистики, источника питьевой воды, состава обучающихся, включая детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

1.1. Цель и задачи

Цель — предупреждение выпуска и реализации небезопасной продукции, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия и стабильного качества питания детей.

- обеспечение соответствия сырья, процессов и готовой продукции обязательным требованиям;
- обеспечение прослеживаемости партий сырья и готовой продукции;
- управление биологическими, химическими, физическими и аллергенными опасностями;
- контроль соблюдения утвержденного меню, технологических документов, массы порций, температуры подачи и сроков реализации;
- контроля соблюдения условий хранения и транспортировки;
- обеспечение готовности персонала, оборудования и инженерных систем;
- организация лабораторного и инструментального контроля на основе риска;
- оперативное выявление несоответствий и выполнение корректирующих действий;
- систематическая проверка результативности Программы.

1.2. Объекты производственного контроля

- продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, готовые блюда и напитки;
- поставщики, транспорт, товаросопроводительная и ветеринарная документация, маркировка;
- технологические процессы и операции;
- производственные, складские, бытовые помещения и обеденный зал;
- оборудование, инвентарь, посуда, тара, упаковка;

- питьевая вода, воздух помещений, освещение, микроклимат, вентиляция, водоснабжение и водоотведение;
- работники пищеблока, их здоровье, обучение, личная гигиена и спецодежда;
- моющие и дезинфицирующие средства, рабочие растворы;
- отходы, дезинсекция, дератизация;
- документы, электронные записи и данные прослеживаемости.

2. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВАНИЯ

При разработке и применении Программы учитываются нормативные правовые акты и документы в действующей редакции. Ответственное лицо не реже одного раза в полугодие проверяет их актуальность по официальным источникам. Перечень ниже не является закрытым.

Документ	Предмет регулирования
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ	Об образовании в Российской Федерации
Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ	О техническом регулировании
Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1	О защите прав потребителей
ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции, включая обязанность внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП
ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
ТР ТС 027/2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
ТР ЕАЭС 044/2017	О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду
ТР ЕАЭС 051/2021	О безопасности мяса птицы и продукции его переработки
СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (вступают в силу с 01.09.2026)
СП 2.4.2.4283-26	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (вступают в силу с 01.09.2026)
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (действуют до 01.03.2027)
СанПиН 2.1.3684-21	Требования к территориям, воде, помещениям и санитарно-противоэпидемическим мероприятиям
СанПиН 3.3686-21	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней
СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07	Организация и проведение производственного контроля — применяются в части, не противоречащей действующим актам
Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников
Приказ Минздрава России от 18.02.2022 № 90н	Форма и порядок ведения, учета и выдачи личных медицинских книжек, включая электронную форму, с учетом последующих изменений
Приказ Минздрава России от 30.07.2025 № 457н	Переходные положения в части личных медицинских книжек; полный переход к выдаче новых ЛМК в электронной форме с 01.09.2026
МР 2.4.0179-20	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
МР 2.4.0162-19	Организация питания детей с сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании
МР 2.3.0279-22	Рекомендации по осуществлению производственного контроля соответствия изготовленной продукции
ГОСТ 31984, 31985, 31986, 31987	Общие требования, термины, органолептическая оценка и технологические документы в общественном питании

Документ	Предмет регулирования
ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 55889-2024, ГОСТ Р 51705.1-2024	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — может применяться добровольно как методическая основа
Закон Республики Башкортостан от 22.11.2022 № 639-з	Об обеспечении здоровым питанием отдельных категорий обучающихся в Республике Башкортостан — в применимой части

Примечание. Отмененные акты не используются как самостоятельное правовое основание. В частности, ссылки на Федеральный закон № 294-ФЗ и приказ Минздрава России № 1420н, встречающиеся в прежних шаблонах, подлежат исключению или замене действующими нормами.

3. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Термин	Определение
ХАССП	система анализа опасностей и критических контрольных точек
Опасный фактор	биологический, химический, физический или аллергенный агент либо состояние пищевой продукции, способное причинить вред
ККТ	этап, на котором управление существенно для предупреждения, устранения или снижения значимой опасности до приемлемого уровня
Критический предел	измеримое значение, отделяющее приемлемость процесса от неприемлемости
ППУ/PRP	предварительные программы: санитарные и организационные условия, необходимые для безопасного производства
ОППУ/оPRP	операционная предварительная программа — мера управления значимой опасностью, не классифицированная как ККТ
Мониторинг	плановая последовательность наблюдений или измерений
Верификация	подтверждение того, что система и меры управления функционируют результативно
Валидация	получение доказательств способности выбранной меры управлять опасностью
Прослеживаемость	возможность установить происхождение, движение и использование продукции и партий
Несоответствие	невыполнение обязательного, договорного или внутреннего требования
Корректирующее действие	действие по устранению причины несоответствия и предупреждению повторения
Аллерген	компонент, способный вызывать аллергическую реакцию у чувствительного потребителя
ЛМК	личная медицинская книжка
ЭЛМК	электронная личная медицинская книжка
АХР	административно-хозяйственная работа

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА И ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

Перед утверждением программы образовательная организация оформляет карточку пищеблока. Карточка пересматривается при реконструкции, замене оборудования, смене оператора, изменении ассортимента или технологии.

Параметр	Фактические сведения
Тип пищеблока	догоготовочный (для работы на полуфабрикатах/ буфет)
Проектная/фактическая мощность	900 порций в смену
Количество приемов пищи	1-2
Контингент	возрастные группы, льготные категории, дети с ограничениями в питании
Источник водоснабжения	централизованный/ автономный; резервное обеспечение
Перечень помещений	загрузочная, склады, цеха/зоны, моечные, раздаточная, бытовые помещения
Оборудование	перечень по паспорту пищеблока
Способ доставки	поставщик / оператор; транспорт и термоконтейнеры
Ассортимент	по утвержденному меню и перечню блюд
Особые риски	совмещенные зоны, ограниченность помещений, сезонность, ремонт, привозное питание

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

5.1. Рабочая группа ХАССП

Приказом руководителя формируется рабочая группа. В состав включаются лица, обладающие знаниями о санитарных требованиях, оборудовании, закупках и организации питания. При наличии оператора питания в группу включается его уполномоченный представитель.

Роль	Основные функции
Руководитель организации	утверждение программы, назначение ответственных, обеспечение ресурсами, принятие решений при критических событиях
Руководитель группы ХАССП	организация анализа опасностей, актуализация плана, проведение верификации и внутренних аудитов
Заведующий производством/шеф-повар	ежедневный технологический контроль, бракераж, мониторинг ККТ/ОППУ, корректирующие действия
Кладовщик/ответственный за приемку	входной контроль, температурный режим, документы, маркировка, прослеживаемость
Повар/кухонный работник	соблюдение технологий, санитарных инструкций, ведение записей в пределах обязанностей
Медицинский работник или ответственное лицо	гигиенический осмотр, участие в бракераже и расследовании подозрений на инфекцию/отравление
Ответственный по административно-хозяйственной работе	инженерные системы, ремонт, обслуживание, отходы, дезинсекция и дератизация
Оператор питания	выполнение обязанностей изготовителя продукции и предоставление школе подтверждающих документов

5.2. Матрица ответственности

Процесс	Исполнитель	Контролирует	Утверждает/принимает решение
Прием сырья	кладовщик/повар	шеф-повар	руководитель оператора/школы
Ежедневный температурный контроль	ответственный смены	шеф-повар	—
Бракераж готовой продукции	бракеражная комиссия	председатель комиссии	разрешение к реализации — комиссия
Лабораторный контроль	аккредитованная лаборатория	ответственный за ППК	руководитель
Медосмотры и ЛМК	работник/кадровая служба	ответственное лицо	руководитель
Аварийная остановка реализации	любой выявивший риск	шеф-повар/ответственный	руководитель или уполномоченное лицо
Отзыв/изоляция партии	ответственный за приемку	группа ХАССП	руководитель
Пересмотр ППК	группа ХАССП	руководитель группы	руководитель организации

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ (БАЗОВЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ)

Предварительные программы создают среду, в которой значимые опасности управляются до применения ККТ. Для каждой процедуры утверждается инструкция, ответственный, периодичность контроля, форма записи и корректирующее действие.

Код	Предварительная программа
ППУ-01	Допуск поставщиков и спецификации на сырье
ППУ-02	Входной контроль и приемка каждой партии
ППУ-03	Транспортирование и поддержание холодной/горячей цепи

Код	Предварительная программа
ППУ-04	Зонирование, поточность и предупреждение перекрестного загрязнения
ППУ-05	Уборка, мойка и дезинфекция
ППУ-06	Личная гигиена, здоровье и обучение персонала
ППУ-07	Контроль водоснабжения
ППУ-08	Дезинсекция и дератизация
ППУ-09	Управление отходами
ППУ-10	Техническое обслуживание и поверка/калибровка средств измерений
ППУ-11	Управление аллергенами и специализированным питанием
ППУ-12	Управление стеклом, хрупким пластиком и посторонними предметами
ППУ-13	Прослеживаемость, изоляция и отзыв продукции
ППУ-14	Контроль химических средств и рабочих растворов
ППУ-15	Контроль персонала подрядчиков и посетителей

7. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

7.1. Группы продукции

Группа	Примеры	Условия реализации
Горячие блюда	супы, мясные/рыбные/ блюда из мяса птицы, гарниры, каши	в день изготовления; температура и срок на раздаче по технологической документации и санитарным правилам
Холодные блюда	салаты, закуски, холодные напитки	приготовление максимально близко к раздаче, хранение в охлаждаемом оборудовании
Напитки	чай, какао, компоты, кисели	по ТК/ТТК, предотвращение вторичного загрязнения
Выпечка	мучные кулинарные изделия	по утвержденному ассортименту и технологической документации
Привозная готовая продукция	готовые блюда в изотермических емкостях	контроль времени, температуры, целостности, маркировки, акта передачи
Специализированные блюда	лечебное/диетическое питание	строгая идентификация, исключение смешения и ошибочной выдачи

7.2. Типовые блок-схемы

Полный цикл: приемка → хранение → первичная обработка → приготовление полуфабрикатов → тепловая/холодная обработка → порционирование → бракераж → раздача → обращение с остатками и отходами

Доготовочный пищеблок: приемка полуфабрикатов/сырья ограниченного ассортимента → хранение → доготовка/тепловая обработка → порционирование → бракераж → раздача

Буфет-раздаточная/привозное питание: прием готовых блюд → проверка маркировки, времени и температуры → временное поддержание температуры → порционирование/раздача → возврат тары и отходы

Фактическая блок-схема наносится на план пищеблока и подтверждается обходом на месте рабочей группой ХАССП. В схеме отражаются потоки сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, персонала и отходов.

8. СИСТЕМА ХАССП: АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И ПЛАН КОНТРОЛЯ

8.1. Категории опасностей

Категория	Примеры	Основные меры управления
-----------	---------	--------------------------

Категория	Примеры	Основные меры управления
Биологические	Salmonella, Listeria monocytogenes, БГКП, стафилококки, вирусы, паразиты, размножение микрофлоры	поставщики, температура/время, тепловая обработка, гигиена, раздельность, мойка и дезинфекция
Химические	остатки моющих средств, пестициды, токсичные элементы, антибиотики, пищевые добавки, миграция из упаковок	документы, спецификации, дозирование, маркировка, хранение химии, лабораторный контроль
Физические	стекло, металл, пластик, кости, элементы оборудования, волосы	осмотр, просеивание, обслуживание, запрет украшений, защита светильников
Аллергенные	молоко, яйца, рыба, злаки с глютеном и иные аллергены	матрица аллергенов, маркировка, раздельность, подтверждение рецептуры, предотвращение ошибочной выдачи

8.2. Метод оценки значимости

Для каждого опасного фактора оцениваются тяжесть последствий (S) и вероятность возникновения (P) по шкале от 1 до 4. Значимость $R = S \times P$. Фактор считается значимым при $R \geq 8$, а также независимо от результата, если обязательное требование предусматривает специальную меру управления либо возможны тяжелые последствия для детей.

Балл	Тяжесть S	Вероятность P
1	незначительные кратковременные последствия	редко, практически не наблюдалось
2	умеренные обратимые последствия	возможно при нарушении ППУ
3	тяжелое заболевание/госпитализация	вероятно при отказе одной меры
4	угроза жизни, групповой случай, тяжелая аллергия	высокая вероятность или повторяющиеся случаи

8.3. Типовой план ХАССП

Ниже приведена типовая модель. Окончательная классификация ККТ и ОППУ устанавливается рабочей группой после анализа конкретного пищеблока. Критические пределы должны опираться на ТК/ТТК, маркировку и обязательные требования, а не на произвольные универсальные значения.

Этап	Опасность	Классификация	Контролируемый параметр	Предел/критерий	Мониторинг	Корректирующее действие
Прием скоропортящихся продуктов	рост микрофлоры, нарушение холодной цепи	ОППУ-1	температура продукта/кузова, срок, целостность	по маркировке и спецификации; отсутствие признаков размораживания/порчи	каждая партия	отказ в приемке/изоляция партии; акт расхождения
Хранение	размножение микроорганизмов, перекрестное загрязнение	ОППУ-2	температура, влажность, товарное соседство, срок	по маркировке; раздельное хранение; срок не истек	не реже 2 раз за рабочую смену и при отклонении/аварии	изоляция продукции, оценка времени и температуры, ремонт; списание при невозможности доказать безопасность
Тепловая обработка	выживание патогенной микрофлоры	ККТ-1 для блюд, где это основная мера безопасности	температура в толще/режим по ТК	значение, установленное валидированной ТК/ТТК; для соответствующих изделий контроль достижения безопасного режима	каждая партия или репрезентативная единица партии	продолжить обработку; повторное измерение; при невозможности — браковка
Охлаждение при предусмотренном технологией хранении	рост спорообразующих микроорганизмов	ККТ-2 или ОППУ	время и температура охлаждения	по валидированной ТК/ТТК и возможностям оборудования	каждая партия	ускорить охлаждение; разделить объем; при превышении безопасного времени — утилизация
Раздача горячих/холодных блюд	рост микрофлоры, вторичное загрязнение	ОППУ-3	температура подачи, время с изготовления, защита раздачи	по ТК/ТТК; горячие блюда не находятся на раздаче свыше установленного санитарными правилами времени	каждая партия перед раздачей и периодически во время раздачи	восстановить режим только если это допустимо; прекратить реализацию и утилизировать при превышении времени/неподтвержденной безопасности
Выдача специального рациона	аллергическая реакция/ошибочная выдача	ККТ-3 либо ОППУ повышенного контроля	идентификация ребенка, блюда и подноса	100% соответствие назначенному рациону	каждая выдача двумя лицами или с двойной проверкой	остановить выдачу, заменить комплект, оформить инцидент, уведомить ответственное

Этап	Опасность	Классификация	Контролируемый параметр	Предел/критерий	Мониторинг	Корректирующее действие
						лицо

8.4. Мониторинг и записи

Мониторинг должен позволять обнаружить потерю управления до реализации продукции. Запись содержит дату, время, объект/партию, фактическое значение, подпись или электронный идентификатор, решение при отклонении. Запрещается заполнять журналы заранее или задним числом без отметки о восстановлении записи.

9. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПО ЭТАПАМ ПРОЦЕССА

Этап/объект	Что контролируется	Периодичность	Запись	Ответственный
Транспорт и доставка	санитарное состояние, раздельность, температура, длительность, упаковка	каждая доставка	лист/журнал приемки	приемщик
Прием	документы, маркировка, срок, температура, органолептика, количество	каждая партия	журнал входного контроля продовольственного сырья, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	кладовщик/повар
Хранение	температура холодильников и складов, влажность, сроки, товарное соседство	минимум в начале и конце смены; чаще по риску	температурные журналы	ответственный смены
Размораживание	способ, время, исключение контакта с готовой продукцией	каждая операция	производственный лист	повар
Обработка овощей/зелени/яиц	соблюдение утвержденной инструкции и раздельности	каждая операция	чек-лист смены	повар
Приготовление	рецептура, масса закладки, режим обработки, средства измерений	каждая партия	ТК/лист партии	повар/шеф-повар
Бракераж	органолептика, выход/масса, разрешение к реализации	до начала реализации каждой партии	журнал бракеража готовой продукции	комиссия
Раздача	температура, время, защита от загрязнения, порционирование	до и в ходе каждого приема пищи	лист контроля раздачи	ответственный
Суточные пробы	отбор, маркировка, хранение, уничтожение	от каждого приготовленного блюда в установленном порядке	лист отбора суточных проб	повар/медработник
Мытье посуды	режим, концентрация, температура, визуальная чистота	каждая смена	чек-лист санитарного состояния	кухонный работник
Закрытие смены	остатки, отходы, уборка, отключение и проверка оборудования	ежедневно	лист закрытия смены	ответственный смены

10. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ И ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

10.1. Допуск поставщиков

Поставщик допускается на основании договора и проверки сведений о государственной регистрации, деклараций/свидетельств, ветеринарной прослеживаемости для подконтрольной продукции, возможности соблюдения температурных условий и процедуры отзыва. Перечень одобренных поставщиков утверждается и пересматривается не реже одного раза в год и при каждом существенном нарушении.

10.2. Алгоритм приемки

- сопоставить поставку с заказом и меню;
- проверить чистоту транспорта, отсутствие совместной перевозки, создающей риск загрязнения;
- проверить целостность упаковки, маркировку, дату изготовления, срок годности и условия хранения;

- измерить температуру продукции поверенным/проверенным термометром в объеме, достаточном для партии;
- проверить товаросопроводительные документы, ветеринарные документы в ФГИС «Меркурий» для подконтрольной продукции и сведения о маркированных товарах в применимых случаях;
- провести органолептическую оценку без нарушения безопасности упаковки;
- присвоить внутренний идентификатор партии или обеспечить связь с документом поставщика;
- при несоответствии изолировать продукцию, оформить акт, уведомить поставщика, принять решение о возврате/утилизации.

10.3. Прослеживаемость

Система должна обеспечивать принцип «один шаг назад — один шаг вперед»: связь блюда с датой приготовления, меню, использованными партиями основных ингредиентов, поставщиками, ветеринарными/товарными документами и получателями при адресной выдаче специального питания. Учебная проверка прослеживаемости проводится не реже одного раза в год; целевое время восстановления цепочки — не более 4 часов.

11. КОНТРОЛЬ МЕНЮ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, АЛЛЕРГЕНОВ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

11.1. Питание организуется по утвержденному меню. Замена блюд или продуктов допускается только в установленном порядке с документированием причины, равноценности и утверждением уполномоченным лицом. Фактическое меню ежедневно доводится до потребителей.

11.2. Контролируются соблюдение массы порций, технологии, калорийности и пищевой ценности рациона, повторяемость блюд, ассортимент, наличие фруктов, овощей и иных групп продуктов в соответствии с действующими требованиями и утвержденным меню.

11.3. Формируется матрица аллергенов по каждому блюду на основании рецептуры и маркировки ингредиентов. При замене продукта матрица пересматривается до приготовления блюда. Информация о наличии аллергенов должна быть доступна ответственным работникам и потребителю в установленной форме.

11.4. Питание детей с заболеваниями, требующими ограничений, организуется на основании медицинских документов и индивидуального/адаптированного меню. Вводятся: идентификация ребенка; маркировка блюда и посуды; отдельная подготовка или валидированная последовательность работ; выделенный инвентарь при необходимости; двойная проверка выдачи; план действий при аллергической реакции.

12. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ

12.1. Лабораторная программа формируется индивидуально с учетом типа пищеблока, мощности, ассортимента, результатов предыдущего контроля, качества воды, жалоб, эпидемиологической ситуации и требований аккредитованной лаборатории. Универсальная частота не должна подменять оценку риска.

12.2. Испытания выполняются аккредитованной лабораторией по методикам, включенным в область аккредитации. Отбор проб оформляется актом и обеспечивает идентификацию партии, блюда, времени и условий отбора.

Объект	Показатели	Базовая рекомендуемая частота для типовой программы	Основание для усиления
--------	------------	---	------------------------

Объект	Показатели	Базовая рекомендуемая частота для типовой программы	Основание для усиления
Сырье	оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	при наличии (в соответствии с договором поставки) не реже 1 раза в год, а также при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	неудовлетворительный результат, жалоба, смена технологии/оператора
Готовые блюда	микробиологические показатели безопасности	не реже 1 раза в квартал: 2–3 блюда разных групп; окончательно — по риску	неудовлетворительный результат, жалоба, смена технологии/оператора
Рацион/блюдо	калорийность, химический состав, масса порции	не реже 1 раза в учебный год	отклонения массы/закладки, жалобы, изменение меню
Смывы	БГКП/санитарно-показательная микрофлора с объектов, производственного окружения, оборудования, инвентаря, рук/спецодежды возбудители иерсиниозов с оборудования, инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей на наличие жизнеспособных яиц гельминтов с оборудования, инвентаря, тары, рук, спецодежды персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) на наличие цист патогенных кишечных простейших, ооцист криптоспоридий в пищеблоках: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов	не реже 1 раза в год; рекомендуется по полугодиям для полного цикла: не менее 10 смывов не реже 1 раза в год при наличии соответствующих процессов не менее 5-10 смывов не реже 1 раза в год не менее 10 смывов не реже 1 раза в год не менее 10 смывов	неудовлетворительная санитарная оценка, ремонт, вспышка, сезонный риск, неудовлетворительные результаты
Питьевая вода	микробиологические, органолептические, физико-химические показатели из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	по химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год: не менее 2 проб	аварии, автономный источник, ремонт, неудовлетворительные результаты
Рабочие растворы	концентрация действующего вещества экспресс-методом и/или лабораторно	при приготовлении/смене раствора — оперативный контроль; лабораторно по плану и риску	несоответствие, смена средства, жалоба
Микроклимат производственных помещений	температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 раза в год (в холодный и теплый периоды): не менее 2 рабочих мест	реконструкция, новое оборудование, жалобы, неудовлетворительные результаты
Искусственная освещенность производственных помещений	Освещенность, лк	1 раз в год в темное время суток: не менее 2 рабочих мест	реконструкция, новое оборудование, жалобы, неудовлетворительные результаты
Шум в производственных помещениях	Эквивалентные уровни звука, дБА	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума не менее 2 рабочих мест:	реконструкция, новое оборудование, жалобы, неудовлетворительные результаты
Качество дезинфицирующих средств	Массовая доля действующего вещества	2 раза в год	
Качество дезинфицирующих растворов	Массовая доля действующего вещества	2 раза в год	

12.3. При неудовлетворительном результате немедленно: приостанавливается реализация связанной продукции (если она еще находится в обращении); изолируется партия; проводится расследование;

усиливается санитарная обработка; оценивается необходимость уведомления уполномоченных органов; выполняется повторный контроль после корректирующих действий. Механическое «удвоение числа проб» применяется только если это предусмотрено планом расследования и согласовано с лабораторией.

13. КОНТРОЛЬ ПЕРСОНАЛА, МЕДОСМОТРОВ И ЭЛЕКТРОННЫХ ЛИЧНЫХ МЕДИЦИНСКИХ КНИЖЕК

13.1. К работе допускаются лица, прошедшие обязательные предварительные/периодические медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющие действующую личную медицинскую книжку.

13.2. С 1 сентября 2026 года выдача новых личных медицинских книжек осуществляется в электронной форме. Действующие бумажные книжки используются в пределах переходных положений и срока их действия. Работодатель проверяет статус ЭЛМК через официальный реестр, фиксирует дату проверки и не хранит избыточные медицинские сведения.

13.3. Ежедневно до начала смены проводится гигиенический осмотр/опрос с фиксацией отсутствия симптомов инфекционного заболевания, гнойничковых поражений, повреждений кожи рук и заболеваний у совместно проживающих лиц, о которых работник обязан сообщить. При наличии признаков работник отстраняется от контакта с пищевой продукцией и направляется для решения вопроса о допуске.

Контроль	Когда	Документ
Предварительный медосмотр	до приема на работу	заключение и сведения в ЛМК/ЭЛМК
Периодический медосмотр	в сроки по действующему порядку и контингенту	заключение, ЛМК/ЭЛМК
Гигиеническая подготовка и аттестация	при приеме и далее ежегодно	сведения в ЛМК/ЭЛМК
Ежедневный допуск	каждая смена	гигиенический журнал
Инструктаж по ППК и ХАССП	при приеме, изменении процесса и не реже ежегодно	журнал инструктажа/протокол обучения
Проверка навыков	наблюдение в работе, внутренний аудит	чек-лист компетентности

14. САНИТАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ, ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

14.1. Разрабатываются инструкции и графики уборки для каждой зоны. В них указываются объект, способ, средство, концентрация, экспозиция, температура раствора, порядок ополаскивания, инвентарь, ответственный и контроль результата.

14.2. Уборочный инвентарь маркируется по зонам, хранится отдельно. Инвентарь санитарных узлов не используется в иных помещениях. Генеральная уборка проводится по графику, а также после аварий, ремонта и по эпидемиологическим показаниям.

14.3. Рабочие растворы готовятся по инструкции изготовителя, емкости маркируются названием, концентрацией, датой/временем приготовления и сроком годности. Используются средства, разрешенные для соответствующей области применения. Химические средства хранятся отдельно от пищевых продуктов.

14.4. Дезинсекция и дератизация осуществляются профилактически и при обнаружении признаков вредителей. Производство и хранение открытой продукции во время обработки токсичными средствами не допускаются. После обработки оформляются акт и допуск помещений к работе.

15. КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ, ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ И ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ

Объект	Контроль	Периодичность	Действия при отклонении
Холодильное оборудование	температура, уплотнения, чистота, сигнализация	ежедневно техническое обслуживание (ТО) по графику (но не реже 1 раза в год)	перемещение продукции, оценка времени/температуры, ремонт
Тепловое оборудование	исправность, режим, защитные устройства	до работы по графику ТО (но не реже 1 раза в год)	остановка, ремонт, альтернативная технология только после оценки риска
Термометры	целостность, проверка точности, санитарная обработка	перед использованием; периодическая калибровка/поверка по типу средства	изъятие, повторные измерения исправным прибором
Весы	поверка, чистота, устойчивость показаний	по графику и перед применением	изъятие, перерасчет/перевзвешивание
Водоснабжение и канализация	наличие воды, температура, отсутствие протечек/подпора	ежедневно	остановка процессов, требующих воды; аварийный план
Вентиляция	тяга, чистота, отсутствие конденсата	визуально ежедневно; ТО по графику	ограничение процессов, очистка/ремонт
Посудомоечное оборудование	режимы, дозирование, качество мойки	каждая смена	повторная мойка, ручной валидированный режим, ремонт

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

16. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Пищевые отходы собираются в маркированные закрывающиеся емкости, удаляются из производственных помещений с частотой, исключающей загрязнение и привлечение вредителей. Емкости моются и дезинфицируются. Учет, временное накопление и передача отходов осуществляются по договорам и с учетом их класса/вида. Возврат нереализованных блюд в производство и их реализация на следующий день запрещены.

17. ДЕЙСТВИЯ ПРИ АВАРИЯХ, ИНФЕКЦИЯХ И ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ

Ситуация	Немедленные действия	Условия возобновления
Отключение холодной/горячей воды	остановить процессы, требующие воды; защитить продукцию; уведомить руководство; использовать резерв только при подтвержденной безопасности	восстановление воды, промывка/дезинфекция при необходимости, разрешение ответственного
Авария канализации	немедленно остановить производство и раздачу в затронутой зоне; изолировать продукты; провести уборку и дезинфекцию	устранение аварии и подтверждение санитарного состояния
Отключение электроэнергии	не открывать холодильники без необходимости; зафиксировать время; контролировать температуру; оценить продукцию	восстановление, подтверждение допустимого времени/температуры или утилизация
Поломка холодильника	переместить продукцию в исправное оборудование; маркировать; оценить температурную историю	ремонт и санитарная обработка; решение по партии
Подозрение на отравление/ОКИ	прекратить реализацию; сохранить остатки, суточные пробы, документы и упаковку; изолировать партии; уведомить руководство и действовать по требованиям уведомления органов; не проводить самовольное уничтожение доказательств	по согласованному плану после расследования и санитарных мероприятий
Аллергическая реакция	оказать помощь по установленному алгоритму, вызвать медицинскую помощь, сохранить информацию о блюде и ингредиентах, остановить выдачу соответствующей партии	после расследования причин и внедрения мер
Пожар/задымление/химическое загрязнение	эвакуация, прекращение производства, изоляция продукции	после допуска помещений, санитарной обработки и оценки продукции

18. НЕСООТВЕТСТВИЯ, КОРРЕКТИРУЮЩИЕ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Все несоответствия классифицируются по уровню риска: критические, значительные, малозначительные. Критическое несоответствие требует немедленного прекращения соответствующей операции/реализации.

Уровень	Примеры	Срок реакции
Критический	истекший срок, признаки порчи, потеря температурного контроля без доказанной безопасности, отсутствие воды, авария канализации, подтвержденная ошибочная выдача аллергена	немедленно
Значительный	повторяющиеся нарушения записей, неисправность оборудования при наличии безопасной альтернативы, отклонение массы/технологии	в течение смены/срок по плану
Малозначительный	единичный дефект маркировки инвентаря без риска загрязнения	планово, но с контролем исполнения

Для значимых случаев проводится анализ первопричины: «5 почему», диаграмма причин или иной метод. Корректирующее действие должно устранять не только продукт/ситуацию, но и причину повторения. Эффективность проверяется в установленный срок.

19. ВЕРИФИКАЦИЯ, ВНУТРЕННИЙ АУДИТ И АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Мероприятие	Периодичность	Содержание
Ежедневная проверка записей	каждая смена	полнота журналов, отклонения, закрытие корректирующих действий
Внутренний санитарный аудит	не реже 1 раза в месяц	помещения, персонал, процессы, документы
Аудит ХАССП	не реже 1 раза в учебный год и при изменениях	опасности, ККТ/ОППУ, пределы, мониторинг, валидация
Анализ лабораторных результатов	после каждого протокола и сводно ежеквартально	тенденции, повторные отклонения, необходимость усиления контроля
Проверка прослеживаемости/отзыва	не реже 1 раза в год	восстановление цепочки партии и учебная изоляция
Анализ руководством	не реже 2 раз в учебный год	жалобы, нарушения, лаборатория, ресурсы, цели улучшения

Показатели результативности: доля выполненных мероприятий; число критических отклонений; повторяемость несоответствий; доля просроченных корректирующих действий; результаты лабораторного контроля; полнота температурных записей; жалобы; доля персонала с действующими допусками; результаты проверок прослеживаемости.

20. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ ЗАПИСЕЙ И ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕТ

Записи могут вестись на бумажном и (или) электронном носителе. Электронная система должна обеспечивать идентификацию пользователя, дату и время записи, историю изменений, невозможность незаметного удаления, резервное копирование и экспорт для проверки.

Документ/запись	Минимальный срок хранения по настоящей программе*
Температурные журналы, бракераж, входной контроль, суточные пробы	не менее 1 года после окончания учебного года
Протоколы лабораторных исследований	не менее 3 лет
Документы поставщиков и прослеживаемости	не менее срока, установленного законодательством/договором, но не менее 1 года
Акты несоответствий, расследований и корректирующих действий	не менее 3 лет
Обучение, медосмотры, ЛМК	в соответствии с законодательством о персональных данных, архиве и охране труда

Документ/запись	Минимальный срок хранения по настоящей программе*
Редакции ППК и планы ХАССП	срок действия плюс не менее 3 лет

**Если нормативный акт, номенклатура дел или договор устанавливает больший срок, применяется больший срок.*

21. ПОРЯДОК ПЕРЕСМОТРА ПРОГРАММЫ

Плановый пересмотр проводится перед началом каждого учебного года. Внеплановый пересмотр обязателен при изменении законодательства; реконструкции; смене оператора/поставщика; изменении меню или технологии; вводе нового оборудования; неудовлетворительных лабораторных результатах; пищевом инциденте; выявлении неучтенной опасности; изменении контингента детей с ограничениями в питании.

26. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ ХАССП

26.1. До утверждения программы рабочая группа обязана проверить блок-схемы непосредственно на объекте, установить фактические ККТ и ОППУ, определить измеримые пределы и критерии, формы мониторинга и корректирующие действия.

26.2. Количество ККТ заранее не задается. Типовые точки, приведенные в программе, применяются только после подтверждения значимости опасности и отсутствия последующей эффективной меры управления.

26.3. Для каждого критического предела документируется источник: обязательное требование, технологическая карта, инструкция изготовителя, научно-техническое обоснование либо результат валидации.

26.4. При специализированном питании отдельной ОППУ является идентификация рациона, предотвращение перекрестного контакта аллергенов и проверка получателя перед выдачей.

27. РИСК-ОРИЕНТИРОВАННАЯ ЛАБОРАТОРНАЯ ПРОГРАММА

27.1. Объем и периодичность исследований определяются с учетом типа пищеблока, мощности, ассортимента, эпидемиологической значимости блюд, источника водоснабжения, истории результатов, жалоб и аварий.

27.2. Увеличение периодичности обязательно при неудовлетворительном результате, смене технологии или поставщика, ремонте, аварии инженерных систем, поступлении жалоб и эпидемиологических показателях.

27.3. Отбор проб оформляется актом; протоколы исследований оцениваются ответственным за ППК и руководителем группы ХАССП; решения и корректирующие действия регистрируются.

28. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ И УЧЕБНЫЙ ОТЗЫВ ПРОДУКЦИИ

28.1. Записи должны обеспечивать связь: поставщик → накладная → партия сырья → место хранения → производственная партия / блюдо → дата и прием пищи → суточная проб.

28.2. Не реже одного раза в год проводится учебная проверка прослеживаемости и изъятия. Целевой результат - установление источника и объема затронутой продукции в пределах времени, утвержденного локальной процедурой.

28.3. Продукция со статусом «ИЗОЛИРОВАНО» физически отделяется, маркируется и не используется до документированного решения уполномоченного лица.

29. ВЕРИФИКАЦИЯ И АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

29.1. Анализ записей ККТ и ОППУ проводится не реже одного раза в неделю; внутренний санитарный аудит - не реже одного раза в месяц; комплексная верификация ППК - не реже одного раза в полугодие.

29.2. Ежегодный анализ руководством включает выполнение плана контроля, лабораторные результаты, повторяемость нарушений, жалобы, списания, соблюдение меню, обучение персонала и техническое состояние пищеблока.

29.3. Результаты анализа оформляются протоколом с решениями, сроками и ответственными.