



**ООО «АГЕНТСТВО ОБУЧЕНИЯ,
КОНСУЛЬТИРОВАНИЯ И СЕРТИФИКАЦИИ «ПРОФЭКСПЕРТ»**
620014, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург,
ул. Антона Валека, д. 15, офис 211,
Тел. +7(343)266-75-10, E-mail: proffexp@yandex.ru

ОТЧЁТ

О ФОТО-АУДИТЕ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Ертарская средняя общеобразовательная школа №27**

**на соответствие ПРИНЦИПАМ ХАССП и ТРЕБОВАНИЯМ
ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001**

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

ЦЕЛЬ ФОТО-АУДИТА	3
МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ФОТО-АУДИТА	3
ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ФОТО-АУДИТА	3
ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ	3
ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫБОРОЧНОСТИ	3
ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	4
РАССЫЛКА ОТЧЕТА.....	18

ЦЕЛЬ ФОТО-АУДИТА

Проверка степени соответствия имеющейся системы управления качеством пищевых продуктов на соответствие принципам ХАССП (ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП») и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ ФОТО-АУДИТА

ОРГАНИЗАЦИЯ

В ходе фото-аудита рассматривалась деятельность Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Ертарская средняя общеобразовательная школа №27 (далее – Учреждение).

ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ФОТО-АУДИТА

Общественное питание, производство готовых блюд.

ЭКСПЕРТ ООО «АОКС «ПрофЭксперт»:

Цееб Ольга Валерьевна

ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ

Руководство ООО «АОКС «ПрофЭксперт» официально заявляет, что любая информация, полученная нашими экспертами в письменной, устной или иной форме от Ваших сотрудников не подлежит разглашению третьим лицам без предварительного уведомления и получения письменного согласия на то руководства Вашей организации.

ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫБОРОЧНОСТИ

В ходе фото-аудита были проверены основные элементы требований стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 и выборочные требования ТР ТС 021/2011 по материалам, предоставленным Учреждениями.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

По итогам фото-аудита, проведенного в МБОУ Ертарская СОШ №27, первостепенными моментами для решения, на взгляд эксперта, по материалам, предоставленным Учреждением, являются:

Наблюдения	Рекомендация	Ссылка на нормативный документ
<p>В журнале бракеража готовой кулинарной продукции в четвертой колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» фиксируется степень готовности «вареное», «отваренное», «кипяченое». Обнаружена подпись одного члена бракеражной комиссии</p>	<p>Рекомендуется проводить оценку степени соответствия / несоответствия готовой продукции органолептическим показателям, обозначенным в технологических картах к конкретному блюду.</p> <p>При проведении оценки продуктов, не произведенных на пищеблоке Учреждения (например, хлеб и пр.), в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» следует прописывать фразу: «Доброкачественно / Недоброкачественно» по каждому продукту.</p> <p>При проведении оценки продуктов, произведенных на пищеблоке Учреждения, в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» следует прописывать фразу: «Соответствует ТК / Не соответствует ТК» по каждому блюду.</p> <p>Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек – следует ставить три подписи за каждый прием пищи</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.6, Приложение №10 (форма №2)</p>
<p>В перечне закупаемых пищевых продуктов обнаружен фарш говяжий и фарш «Домашний», в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья обнаружена «Кура с/м». Также обнаружены фрукты, импортируемые из-за рубежа (бананы)</p>	<p>Следует обратить внимание на печень рекомендуемых СанПиН пищевых продуктов для питания детей школьного возраста, в данном перечне отсутствует готовый фарш. Невозможно достоверно определить качество промышленного фарша и непрерывность холодовой цепи при его доставке. Аналогично, покупая замороженную курицу, не представляется возможным определить соблюдение температурного режима хранения данной курицы, установленного производителем, от момента замораживания до момента размораживания курицы.</p> <p>Таким образом, необходимо самим осуществлять перемалывание мяса говядины, курицы или рыбы в фарш непосредственно к моменту производства и в объеме, позволяющем полное использование данного фарша без последующего его хранения. А также рекомендуется закупать охлажденную курицу без последующего ее замораживания.</p> <p>Обратить внимание, что при приемке растительной продукции (фруктов, овощей), импортируемой в Российскую Федерацию из-за рубежа (об этом</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 13, п. 2; ст. 17, п. 7</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 8.20, Приложение №8 (таблица 1), Приложение №9</p>

	написано в декларации) необходимо запрашивать копию фитосанитарного акта, оформляемого согласно Федеральному Закону о карантине растений от 21.07.2014 г. №206-ФЗ	
В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в первой колонке не прописывается Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, предположительно дата прописывается в четвертой колонке, в которой следует фиксировать Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта. В шестой колонке указан в днях Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	В данном журнале следует в первой колонке прописывать Дату и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов. В четвертой колонке необходимо фиксировать Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта. В шестой колонке следует указывать дату Конечного срока реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно маркировочным ярлыкам	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.5, Приложение №10 (форма №1)
Не представлены на фото журналы генеральных и ежедневных уборок	Необходимо фиксировать в виде подписи факты проведения ежедневных и генеральных уборок в соответствующем журнале. Можно завести тетрадь ежедневных и генеральных уборок с отметками об их выполнении или разместить листы уборок. Также необходимо проверить наличие инструкций по уборкам, какие действия выполняются в процессе уборки, какие средства и в каких концентрациях используются	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 10; ст. 11, п. 3, п.п. 7
На суточных пробах не представляется возможным обнаружить маркировку	Рекомендуется проверить правильность маркирования суточных проб: должна быть указана на каждой банке дата отбора проб и наименование приёма пищи. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 ... +6°C	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.11, Приложение №11
В представленном «Температурном журнале	Рекомендуется обратить внимание на правильное название данного журнала согласно СанПиН: «Журнал учета температурного режима холодильного	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой

<p>холодильного оборудования» обнаружены записи температур +9, +11, +12⁰С в холодильных камерах; -25, -35⁰С в морозильных камерах</p>	<p>оборудования».</p> <p>Условия хранения замороженного сырья, в обычных пределах, не могут превышать -18±3⁰С, охлажденного сырья +2...+6⁰С не выше. Рекомендуется проверить условия хранения для сырья, которые указали изготовители на ярлыках и в документации (применительно к сырью, требующего хранения в морозильных и холодильных камерах), а также рекомендуется проверить работоспособность морозильного и холодильного оборудования</p>	<p>продукции» гл. 3, ст. 17, п. 7</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.10, Приложение №10 (форма №5)</p>
<p>На фото помещения моечных ванн обнаружены губки.</p> <p>Ветошь расположена на полках стола и на холодильных камерах</p>	<p>Запрещается использование как губок, так и металлических мочалок, которые не подвергаются качественной санитарной обработке. Допускается использование только щеток и ветоши.</p> <p>Щетки и ветошь для протирания поверхностей после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре с крышкой для чистой ветоши и щеток. Грязные, использованные ветошь и щетки хранят в отдельной таре с крышкой с соответствующей маркировкой. Рекомендуется проверить в каждом помещении пищеблока наличие промаркированных емкостей для чистой и использованной ветоши и щеток</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.3, 5.16</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 6.19</p>
<p>В горячем цехе обнаружена сумка и кофта на стуле.</p> <p>В коридоре пищеблока обнаружена верхняя одежда.</p> <p>На фото обнаружен сотрудник с серьгами в ушах</p>	<p>Согласно требованию ТР ТС 021/2011 в производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала. Верхнюю одежду и личные вещи необходимо оставлять в бытовой комнате в специально выделенном шкафу для личных вещей и одежды.</p> <p>При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо снимать ювелирные украшения</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 3</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.5</p>
<p>На фото обнаружена бактерицидная лампа</p>	<p>Для обеззараживания воздуха и минимизации риска микробиологического загрязнения пищевых продуктов рекомендуется использовать бактерицидную лампу закрытого типа, работающую в присутствии сотрудников, чтобы включать в момент приготовления овощных нарезок и раздачи готовых блюд. Рекомендуется проверить в паспорте на имеющуюся бактерицидную лампу ее вид и количество часов наработки (некоторые лампы имеют срок эксплуатации в количестве 4000 часов, другие – 8000). Обязательно разместить рядом с лампой утверждённый Директором график её работы. Также необходимо фиксировать в соответствующем журнале дату и время включения / выключения лампы и вести учет количества оставшихся часов работы бактерицидной лампы с целью своевременной ее замены</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 Приложение №1</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.9</p>
<p>В горячем цехе обнаружено пластмассовое ведро с</p>	<p>Рекомендуется обратить внимание, что технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов,</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой</p>

сахаром предположительно от другого пищевого продукта. Обнаружены алюминиевые кастрюли	разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и иметь подтверждающие безопасность документы (сертификаты или декларации). Не допускается использовать пластмассовые тазы (тару поставщика) от других пищевых продуктов. Рекомендуется закупить пищевые контейнеры, изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (с документами, подтверждающими их безопасность (декларации или сертификаты)). Рекомендуется рассмотреть возможность приобретения кастрюль и другого кухонного инвентаря, изготовленных из нержавеющей стали	продукции» гл. 3, ст. 15, п. 1, п.п. 3 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 6.9
На фото обнаружено хранение хлеба в емкостях	Согласно требованию СанПиН хлеб необходимо хранить в горячем цехе в хлебном шкафу, изготовленном из легкообрабатываемых материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Рекомендуется рассмотреть возможность приобретения шкафа для хранения хлеба. Дверцы в шкафу для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафа крошки следует сметать с полок специальной промаркированной щеткой и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.19, Приложение №1 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.26
На фото склада банка предположительно с томатной пастой и коробка с пищевыми продуктами стоят на полу. Обнаружены емкости, в которые сыпучее сырьё предположительно пересыпано из упаковки	Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Крупа, мука, сахар, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Если необходимо размещать сыпучее сырьё в ёмкостях, то обязательно проверить документацию на ёмкости, чтобы был разрешён контакт с пищевой продукцией (декларации или сертификаты соответствия) и размещать только в заводской упаковке в саму ёмкость. Стараться меньше перетаривать сырьё, так как при перетаривании повышаются риски загрязнения пищевых продуктов из внешней среды	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 13, п. 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.6, 5.2 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.23, 7.24
В коридоре пищеблока обнаружен уборочный инвентарь и шкаф для его хранения	Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего цеха, складского помещения, вспомогательного помещения, коридора и др.) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Следует проверить количество уборочного инвентаря, а также необходимо периодически проверять и при необходимости обновлять маркировку уборочного инвентаря (ведер и лентяек). Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно (в самом санузле) от другого уборочного инвентаря	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.21, 5.22
Не представлены	Рекомендуется обратить внимание на необходимое количество оборудования,	ТР ТС 021/2011 «О

<p>фотографии производственных столов и ванн в овощном цехе. В мясорыбном цехе обнаружены два производственных стола, не сфотографированы производственные ванны. Представленные на фото пищеблока производственные столы имеют поврежденную поверхность. В помещении моечных ванн обнаружена бытовая ванна</p>	<p>ванн и столов для обработки сырья согласно требованиям СанПиН. В мясорыбном цехе должно быть предусмотрено не менее трех производственных столов и не менее двух производственных ванн для обработки сырья. Для обработки сырой птицы необходимо выделить отдельный стол и ванну. При наличии одного производственного стола для обработки различного сырья (например, мяса и рыбы) необходимо разместить инструкцию, содержащую порядок работы с каждым видом сырья и продемонстрировать, что между процессами проводится обработка и дезинфекция рабочей поверхности – минимизация риска перекрестных загрязнений. В овощном цехе должно быть предусмотрено не менее двух производственных столов и не менее двух производственных моечных ванн для обработки овощей, а также картофелеочистительная и овощерезательная машины. Поврежденная поверхность столов и бытовой ванны не позволяет проводить их качественную санитарную обработку. Рекомендуется рассмотреть возможность замены поврежденных производственных поверхностей на производственные, нержавеющей стали и ванны с легкообрабатываемой поверхностью</p>	<p>безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1 и 2</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.9 Приложение №1</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 8.9</p>
<p>Не представляется возможным рассмотреть информационное наполнение рабочих инструкций и инструкций по безопасной работе со всем технологическим оборудованием</p>	<p>Рекомендуется проверить наличие всех рабочих инструкций по выполнению определенных технологических процессов: например, обработка сырья (мяса, рыбы, курицы, овощей, фруктов и др.), мытье кухонной и столовой посуды и пр. Недостающие инструкции следует разместить в местах выполнения определенных процессов. В рабочих инструкциях должны быть указаны ссылки на соответствующий пункт СанПиН 2.4.5.2409-08 или СанПиН 2.3.6.1079-01, из которых взята та или иная инструкция (порядок работы); в рабочих инструкциях по мытью и уборкам должны быть указаны ссылки на инструкцию к применяемому дезинфицирующему средству. Следует также при отсутствии разместить инструкции по безопасной работе со всем технологическим оборудованием пищеблока. В данных инструкциях необходимо прописать порядок работы с оборудованием, правила его мойки и обработки с указанием ссылок на паспорта на оборудование, из которых взят порядок работы, и на инструкции к средствам, применяемым в процессе обработки оборудования. Все инструкции и графики должны быть утверждены датой, печатью и подписью Директора Учреждения</p>	

<p>На фото склада для хранения пищевых продуктов отсутствует гигрометр. В холодильных и морозильных камерах обнаружены термометры</p>	<p>Рекомендуется проверить срок межповерочного интервала (срок годности, срок эксплуатации) и работоспособность всех имеющихся термометров. Если срок истек, то необходимо приобрести новые термометры в каждую холодильную и морозильную камеру.</p> <p>С целью контроля условий хранения пищевых продуктов в складе необходимо приобрести гигрометр ВИТ 1 (температурные пределы измерения от 0 до +25⁰С, температура хранения сыпучих продуктов не более +25⁰С). Как альтернативный вариант вместо водяного гигрометра ВИТ 1 возможно приобрести электронный гигрометр (с последующей его калибровкой по окончанию межповерочного интервала).</p> <p>Перед проведением измерения необходимо заправлять гигрометр ВИТ 1 кипяченной отстоявшейся или дистиллированной водой.</p> <p>При покупке средств измерений следует сохранять все документы, паспорта и данные о сроках поверки для отслеживания межповерочного интервала.</p> <p>Можно составить список, реестр всех средств измерения, мест их размещения и срок годности, чтобы проще отслеживать, когда подходит к окончанию срок на замену.</p> <p>Результаты ежедневного контроля условий хранения пищевых продуктов (температуры и влажности) посредством гигрометра следует фиксировать в соответствующем журнале.</p> <p>В случае оборудования отдельного овощного склада для хранения овощей в нем также следует контролировать посредством гигрометра и фиксировать результаты контроля температуры и влажности при хранении овощей.</p> <p>Также следует предусмотреть термометр для контроля температуры воды в моечных ваннах (45 и 65⁰) с целью соблюдения требуемого температурного режима при мытье кухонной и столовой посуды</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 4</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.14, 5.8, 5.10, 5.11, 5.12, 5.15</p>
<p>На моечных ваннах для мытья кухонного инвентаря отсутствует маркировка температурного режима и объемной вместимости ванн</p>	<p>Кухонная посуда, столы, моечные ванны, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.</p> <p>С целью исключения риска перекрестного загрязнения рекомендуется периодически проверять и при необходимости обновлять всю маркировку используемого кухонного инвентаря (ножи, доски, бачки, емкости и пр.), складского инвентаря (совки, ножи), производственных столов и ванн. На ванны для мытья кухонного инвентаря необходимо нанести маркировку температурного режима и объемной вместимости</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.10, 5.7, 5.8, 5.10</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 6.5</p>
<p>В помещении моечных ванн противень просушивается, прислоненный к стене</p>	<p>Чистую кухонную посуду и инвентарь необходимо просушивать в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах, а также хранить на стеллажах и полках на высоте не менее 0,5 м от пола</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.8, 5.13</p>

<p>Под столом в горячем цехе обнаружена кастрюля с нагаром, на столе – таз со сколами эмали, а также обнаружен на плите ковшик со сколами эмали. Разделочные доски для вареной продукции имеют механические повреждения</p>	<p>Согласно требованию СанПиН не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. Рекомендуется периодически проверять и заменять столовую и кухонную посуду, а также разделочный инвентарь с механическими повреждениями</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.12</p>
<p>В горячем цехе обнаружены комнатные растения, а также пустой горшок для цветка</p>	<p>Во избежание появления мошек и с целью предупреждения загрязнения сырья и готовой продукции в производственных цехах не допускается хранить комнатные растения</p>	<p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.10</p>
<p>На столе в горячем цехе в целлофановом пакете обнаружена яичная скорлупа, пищевые отходы стоят в коридоре пищеблока</p>	<p>Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Следует оперативно удалять пищевые отходы с пищеблока</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.20</p>
<p>В холодильной камере горячего цеха обнаружена сода. В помещении моечных ванн обнаружены растворы моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>На пищеблоке рекомендуется использовать моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые к применению в пищевой промышленности. Во избежание риска химического загрязнения пищевых продуктов не допускается на пищеблоке, в частности в холодильных камерах, хранить концентраты моющих и дезинфицирующих средств. Разведение концентратов моющих и дезинфицирующих средств следует осуществлять за пределами пищеблока и за пределами помещения моечных. Хранить моющие и дезинфицирующие средства для текущего применения рекомендуется в специально предназначенном для них шкафу. Не рекомендуется использовать абразивные чистящие порошки, которые царапают и портят поверхности производственных столов и ванн. Проверить наличие мерной емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.5, 5.6 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.15</p>
<p>На фото помещения моечных столовой посуды обнаружено отсутствие гибкого шланга с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды в третьей</p>	<p>Рекомендуется оборудовать гибким шлангом с душевой насадкой третью секцию ванны для ополаскивания столовой посуды</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.10, 5.11</p>

секции ванны		
На пищеблоке обнаружены деревянные окрашенные перегородки между помещениями. В перегородке обнаружено отверстие	Согласно требованию СанПиН стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Полы имеют уклоны к сливным трапам. Необходимо своевременно проводить косметические мероприятия по устранению отверстий и повреждений	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 5, п.п. 1, 2, 3 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.5, 5.6
В горячем цехе разделочные доски и ножи, накрытые марлей, висят вплотную к стене. В мясорыбном цехе на разделочных досках и ножах лежит коробка	Во избежание риска физического загрязнения чистых разделочных досок и ножей посредством попадания ворсинок марли не допускается накрывать данный инвентарь марлей. Хранение коробок на досках способствует перекрестному загрязнению досок и впоследствии сырья и готовых блюд. После обработки и просушивания промаркированные разделочные доски необходимо хранить на ребре на специальных полках или кассетах, ножи – с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.15
В горячем цехе обнаружены емкости для соли, подставки со столовыми приборами и стаканы на разносах, накрытые полотенцами, а также обнаружены тазы без крышек, накрытые тканями	Во избежание риска физического загрязнения пищевых продуктов, чистых столовых приборов и стаканов посредством попадания ворсинок тканей и полотенец не рекомендуется накрывать их данными тканями. Рекомендуется все производственные емкости с пищевыми продуктами накрывать крышками	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 8
На фото обнаружены гнилые мандарины	Обратить внимание на перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений: пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. Для контроля над качеством поступающей продукции проводится бракераж: не допускается принимать продукцию с гнилью или плесенью. А также в процессе хранения необходимо соблюдать условия и сроки хранения продукции, указанные в маркировочных ярлыках. Следует оперативно утилизировать подгнившие фрукты и не допускать в питание детей	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 17, п. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение №7
В горячем цехе расположено рабочее место сотрудника	Расположение рабочего места сотрудника в производственном цехе способствует возникновению риска загрязнения пищевых продуктов и готовых блюд от расположенных на рабочем столе бумаг, ручек и других канцелярских принадлежностей. Рабочее место сотрудника рекомендуется вынести за пределы производственных цехов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 4; ст. 17, п. 8

		СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение №1
Обнаружена деревянная подставка для ножей на столе в горячем цехе. Обнаружены тканевые и деревянные стулья в горячем цехе, а также деревянные окрашенные столы	Оборудование производственных и складских помещений, а также кухонный инвентарь должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Под воздействием моющих средств могут образовываться сколы краски, которые станут источником физического загрязнения пищевых продуктов, а впоследствии и готовых блюд. Дерево – материал, который сложно подвергнуть качественной санитарной обработке, из-за его неровной, гигроскопичной поверхности. Рекомендуется заменить деревянные окрашенные столы на столы, изготовленные из легкообрабатываемых материалов, например, нержавеющей стали. Аналогично, рекомендуется заменить деревянную подставку для ножей на магнитную ленту для их хранения. Также рекомендуется на пищеблоке использовать стулья с поверхностью, которая подвергается обработке влажным способом. В тканевых стульях со временем скапливается пыль	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 8; ст. 15, п. 1
На фото не представляется возможным рассмотреть на имеющихся весах голографические наклейки с датой проведения поверки	Рекомендуется проводить ежегодно поверку всего весового оборудования и сохранять свидетельства поверки (это может быть наклейка, голограмма с датой проведения поверки, может быть акт выполненных работ)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 4
Отсутствует локальная вытяжка над жарочным шкафом в горячем цехе. Обнаружен вентилятор в зоне раздачи	Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов необходимо оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. Ревизию, очистку и контроль эффективности работы вентиляционных систем рекомендуется осуществлять не реже 1 раза в год с привлечением специализированной обслуживающей организации и получением от нее подтверждающих актов выполненных работ. Важно проводить очистку вытяжки от жировых отложений, чтобы в готовую продукцию в процессе её приготовления на плите не попали посторонние загрязнители. Следует проверить работоспособность вентиляции, так как размещение вентилятора в зоне раздачи над готовой продукцией – источник физического загрязнения готовых блюд от лопастей и решётки вентилятора, которые	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1; ст. 14, п. 2, п.п. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 3.6, 12.2 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 4.4, 4.5

	необходимо тщательно подвергать санитарной и дезобработке	
На фото не представлены фартуки	Проверить необходимое количество отдельных фартуков для обработки яиц, мяса, рыбы, куры, овощей, мойки посуды и т.д. Фартуки необходимо промаркировать и хранить на разных крючках с целью минимизации риска перекрёстных загрязнений в непосредственной близости к тому или иному процессу в соответствующих цехах и помещениях	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.п. 1 и 2, п. 3, ст. 10, гл. 3
В холодильной камере обнаружена нашинкованная морковь в емкости без крышки	Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут – необходимо ставить маркировку даты и времени подготовки (шинкования) овощей. Емкость снабдить крышкой	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.19, 8.25, 8.26
На фото обнаружено отсутствие воздушных разрывов под мочными ваннами	Производственное оборудование и мочные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 3.8
В холодильных камерах горячего цеха обнаружена морковь в целлофановых пакетах и капуста, не представляется возможным обнаружить маркировочный ярлык. В мясорыбном цехе обнаружено хранение лука и обнаружены мандарины на столе	Маркировочный ярлык каждого тарного следует сохранять до полного использования продукта. На маркировочных ярлыках указаны сроки и режимы хранения, что позволяет отслеживать их соответствие при ежедневном контроле условий хранения. Отсутствие сопроводительной информации на сырьё (ярлыков) не позволяет идентифицировать сырьё, находящееся в производстве, определить требуемые условия для его хранения и проследить его. Рекомендуется проверить наличие этикеток (ярлыков) на всей продукции и сырье в каждом тарном месте. Этикетки (ярлыки) рекомендуется оставлять на сырье и продукции, не срывать и не отклеивать их. В случае если сырьё одной партии хранится в разных местах (например, в разных ящиках холодильника), этикетку рекомендуется размножить (сделать копии) и вложить в каждое место хранения сырья. Рекомендуется приобретать сырье и пищевые продукты, упакованные в тару производителя или в потребительскую заводскую упаковку, так как при перетаривании поставщиками сырья в целлофановые пакеты повышаются риски загрязнения из внешней среды (попадания посторонних предметов).	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1, 2, 7; ст. 13, п. 4; ст. 14, п. 1, п.п. 1; ст. 17, п. 7 и 9 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.27, 7.29

	<p>Хранение моркови в холодильной камере горячего цеха способствует появлению перекрестных загрязнений молочной продукции, также хранящейся в данной холодильной камере. Хранение овощей и фруктов в мясорыбном цехе – нарушение поточности технологических процессов и как следствие способствует появлению перекрестных загрязнений.</p> <p>Согласно требованию СанПиН картофель, корнеплоды и другие овощи должны храниться в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях, при температуре не выше +10⁰С. Плоды, фрукты и зелень необходимо хранить в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12⁰С (допускается их хранение в среднетемпературных камерах).</p> <p>С целью соблюдения требуемых СанПиН условий хранения овощей рекомендуется оборудовать овощехранилище (овощной склад), в котором необходимо разместить лари с перегородками для хранения картофеля, других корнеплодов и овощей, а также предусмотреть отдельный ларь для хранения капусты.</p> <p>При невозможности оборудования овощного склада рекомендуется рассмотреть возможность закупа овощей в вакуумной упаковке, которые хранятся в холодильных камерах</p>	
<p>В горячем цехе обнаружены необработанные яйца в ячейках. В холодильной камере горячего цеха обнаружена коробка с сухофруктами.</p> <p>Также обнаружены пустые коробки в горячем цехе и в коридоре пищеблока. Полки столов в горячем и мясорыбном цехах, а также полки стеллажа в складе выстелены расправленными коробками. В мясорыбном цехе обнаружены коробки. В складе обнаружены предположительно производственные емкости</p>	<p>Сырье и пищевые продукты на складе хранятся в заводской (потребительской) упаковке или таре, в которой оно поступило. Запрещается заносить в производственные помещения сырье и пищевые продукты в таре поставщика (ведра, коробки, мешки, сетки, ящики, ячейки и др.) – перекрестные загрязнения. Необходимо осуществлять перетаривание на складе в промаркированные по назначению производственные емкости и заносить сырье и пищевые продукты в данных емкостях в производственные помещения или холодильники. Сами производственные емкости хранятся в производственных цехах.</p> <p>В случае, если на складе используются баки, кастрюли, ведра в качестве складских емкостей для хранения сырья, то заносить в них сырье в производственные помещения не допускается.</p> <p>Размещение посторонних предметов на пути движения сырья от загрузочного тамбура к складу, а также в местах его хранения (на складе) может стать источником загрязнения сырья (химического, физического, биологического). Для снижения данных рисков рекомендуется максимально «очистить» от посторонних предметов путь движения сырья к складу и производственным помещениям, а также «очистить» сами производственные помещения и склад. Не допускается выстилать полки под столами картоном – все поверхности</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1 и 2; ст. 14, п. 4; ст. 17, п. 8; ст. 13, п. 4</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.14, 4.10, 13.7</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 8.19</p>

	<p>должны быть легкообрабатываемыми.</p> <p>Согласно требованию СанПиН яйцо хранится в складе в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.</p> <p>Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.</p> <p>Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха с использованием промаркированных емкостей. Рекомендуется также проверить наличие ёмкости для чистого, обработанного яйца с маркировкой «Яйцо обработанное», куда перекладывается обработанное яйцо и в данной емкости переносится из мясорыбного цеха в горячий цех. Сама емкость для чистого яйца должна храниться в горячем цехе.</p> <p>После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства</p>	
<p>В горячем цехе отсутствует раковина для мытья рук. Не представляется возможным обнаружить раковины для мытья рук в сырьевых цехах.</p> <p>Умывальник для мытья рук расположен в коридоре пищеблока. Возле умывальника отсутствует мыло и полотенца для сотрудников</p>	<p>Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители, а также оборудованными устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевыми приводами). Мыть руки в производственных ваннах не допускается.</p> <p>Необходимо проверять у каждой раковины для мытья рук на пищеблоке наличие мыла и индивидуальных полотенец на каждого сотрудника (либо размещать одноразовые полотенца или возможно оставить электрополотенца).</p> <p>У раковины для рук в мясорыбном цехе, где происходит обработка яиц, помимо мыла, должно быть дезинфицирующее средство для обработки рук после обработки яиц, т.к. яйцо является потенциальным источником сальмонеллеза.</p> <p>Также рекомендуется подписать раковины для мытья рук и разместить инструкцию по мытью рук над каждой раковиной</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 9</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.2, Приложение №1</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 3.3 (примечание 2), 3.14</p>
<p>На фото обнаружена санитарная одежда, висящая на стене. В гардеробной для сотрудников расположена тара поставщика (коробки, ящики)</p>	<p>Обратить внимание, что согласно требованию СанПиН персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, закрывающие руки, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, закрывающая пальцы) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены – рекомендуется проверить необходимое количество санитарной одежды.</p> <p>В целях предупреждения загрязнения чистую санитарную одежду</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.3, 13.5</p>

	рекомендуется размещать на вешалках только в отведенном для нее шкафу для специальной одежды. Не рекомендуется хранить посторонние предметы (оборотную тару и др.) в гардеробной для сотрудников – следует оборудовать для их хранения отдельную кладовую	
Отсутствие дезинфицирующих ковриков	Для снижения рисков перекрёстных загрязнений и переноса грязи на обуви при переходе из коридора, цехов обработки, санузла в горячий цех, рекомендуется разместить дезинфицирующие коврики. Дезинфицирующий коврик представляет собой «корытце» на прорезиненной основе (с небольшими ворсинками), который следует орошать дезинфицирующим раствором. Для безопасной работы со всем технологическим оборудованием и моечными ваннами рекомендуется использовать резиновые коврики	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ст. 10, гл. 3, п. 3, п.п. 2
Одноразовые перчатки	Сервировку и порционирование блюд при раздаче необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток – проверять их наличие и использование	СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 9.7
Плиты, жарочный шкаф и другое технологическое и холодильное (морозильное) оборудование	С целью контроля функционального состояния технологического и холодильного (морозильного) оборудования для поддержания его возможностей обеспечивать необходимые режимы приготовления и хранения (для обеспечения требуемых показателей качества и безопасности) необходимо обеспечить его техническое обслуживание. Данное обслуживание рекомендуется проводить с привлечением специализированной организации с получением от нее соответствующих актов выполненных работ	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.3
В холодильной камере горячего цеха обнаружена вскрытая банка томатной пасты. В складе продуктов на стеллаже обнаружено сгущенное молоко	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Рекомендуется проверить допустимый срок годности продукции после вскрытия банок или отреза упаковок и нанести на вскрытые банки, упаковки с продукцией пометку о дате и времени вскрытия. Если производитель не указал в маркировке допустимый срок хранения при вскрытой упаковке, то хранить такой продукт запрещается – нужно сразу использовать в приготовлении либо закупать продукт меньшего веса (объема). Также следует проверить условия хранения сгущенного молока, установленные предприятием-изготовителем и обеспечить соответствие фактических условий хранения требуемым. Встречается сгущенное молоко с условиями хранения +0...+6°С	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 17, п. 7
Представлен Журнал здоровья	В данном журнале рекомендуется отдельной колонкой фиксировать информацию о ежедневной проверке сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.8, 14.2, 14.7, Приложение №10 (форма №3)

<p>Заключенные договоры</p>	<p>Необходимо проверить наличие в Вашем Учреждении следующих договоров:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) На вывоз ТБО и пищевых отходов; 2) На проведение дератизации и дезинсекции; 3) На обслуживание вентиляционной системы; 4) На лабораторные испытания воды и готовой продукции; 5) Оценка условий труда. В соответствии с п. 4 ст. 8 Федерального закона от 28.12.2013 №426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» специальная оценка условий труда на рабочем месте проводится не реже чем один раз в пять лет (если иное не установлено данным законом). Указанный срок исчисляется со дня утверждения отчета о проведении специальной оценки условий труда; 6) Периодическая поверка оборудования пищеблока (весы и пр.); 7) Обслуживание оборудования пищеблока (тех. осмотры) 	
<p>Программа производственного контроля</p>	<p>Необходимо актуализировать ППК и переработать в соответствии с новыми требованиями законодательства. В перечень необходимой документации ППК следует внести при отсутствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ГОСТ Р 51705.1-2001, а также внести при отсутствии в ППК действующие СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.3.6.1079-01. Рекомендуется проверить актуальность СанПиНов и другой нормативно-технической документации, представленной в ППК, и при необходимости внести дополнения и изменения в данный перечень.</p> <p>Внести в ППК выявленные на пищеблоке критические контрольные точки: ККТ №1 – приемка сырья, ККТ №2 – хранение сырья, ККТ №3 – производство готового продукта</p>	<p>СанПиН 1.1.1058-01 п. 3.1</p>
<p>Должностные инструкции</p>	<p>В должностных инструкциях на сотрудников пищеблока и на тех сотрудников, в чьи функциональные обязанности входит организация процесса питания, необходимо добавить в них дополнительный пункт в должностных обязанностях: «Соблюдение в своей работе принципов ХАССП» или «В своей работе руководствоваться принципами системы ХАССП»</p>	
<p>Сопроводительные документы</p>	<p>Проверить наличие сопроводительных документов на всё сырьё, которое находится на складе и используется в производстве на пищеблоке. Особое внимание необходимо уделить ветеринарным сопроводительным документам (свидетельствам и справкам): они должны быть оформлены с помощью системы ФГИС «Меркурий». Поставщику следует указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере ветеринарного сопроводительного документа, оформленного в системе ФГИС «Меркурий».</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 12, ст. 13</p> <p>Федеральный Закон о карантине растений от</p>

	<p>Либо поставщику следует привозить выписку из системы ФГИС «Меркурий». В документации или выписках из системы ФГИС «Меркурий» должны чётко и однозначно прописаны Поставщик, от которого идёт сырьё, получатель – само Учреждение, количество привезённого сырья. Количество привезенного сырья должно совпадать с количеством, указанным в ТТН. Полученные ветеринарные документы необходимо погасить в течение суток в личном кабинете Учреждения в системе ФГИС «Меркурий».</p> <p>Следует обратить внимание, что информация в декларациях о соответствии на овощи, фрукты и другие пищевые продукты должна совпадать с информацией, указанной в маркировочных ярлыках. Также следует запрашивать и контролировать с каждой поставкой наличие копии фитосанитарного сертификата на продукцию растительного происхождения, поступающую из-за рубежа (например, на бананы)</p>	<p>21.07.2014 г. №206-ФЗ</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.5</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

РАССЫЛКА ОТЧЕТА

Настоящий отчёт предоставлен следующим пользователям:

1. МБОУ Ертарская СОШ №27;
2. ООО «АОКС «ПрофЭксперт».

Организация–Заказчик фото-аудита имеет право копирования и рассылки своего экземпляра на своё усмотрение и под свою ответственность. Следовательно, организация сама несёт ответственность за любую утечку информации, повлекшую за собой разглашение конфиденциальной информации третьим лицам, после рассылки отчёта по своей инициативе.

Отчет составлен экспертом:



О. В. Цееб