

# СИСТЕМА ЗА САМОКОНТРОЛ В ОБЕКТ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ

**Адрес:**

**Наименование:**

**Управител:**

## **I. Помещения и технологично оборудване (съгласно проектна документация)**

1. Стените, подовете и работните повърхности са покрити с материал позволяващ влажно почистване и дезинфекция.

2. Помещенията са обзаведени и изградени по начин, гарантиращ ограничаване на кухненския блок от търговската зала и складовата площ. Механата разполага със склад и съоръжения със съответните капацитетни възможности за разделното съхранение на различните групи от храни при температурните условия указани от производителите им, има условия за поддържане на личната хигиена на персонала, осигурена е защита срещу достъп на вредители, както и замърсители на околната среда.

3. Обектът е захранен с необходимите количества течаща - топла и студена вода чрез бойлер, отговаряща на изискванията за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Осветлението в помещенията отговаря на изискванията на БДС 1786, като не променя цвета на храните. В обектът е осигурена ефективна естествена, а така също и механична общообменна вентилация за отвеждане на замърсения въздух както и за недопускане на прегряване, запрашване и кондензация на парите. В обекта има два броя санитарни възли, съответно за клиентите и за персонала, които са осигурени с мивки за измиване на ръцете с топла и студена течаща вода, средства за измиване и подсушаване на ръцете. Количеството и вида на приеманите храни, съответстват на капацитетните възможности на обекта за осигуряване на правилното съхранение и продажба при спазване на определените от производителя условия и срокове на съхранение. При получаване на стоката в обекта, се проверява съпътстващата стоката документация, следи се за състоянието на приеманите храни и продукти, състоянието на опаковките (цялост, съответствие със съдържанието и др.), етикетиранието им. В обекта не се приемат храни със съмнителен външен вид или пък видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на годност. В обекта не се приемат замърсени или с нарушена цялост на черупката яйца. Обектът разполага с два броя плюсови хладилни камери и три броя минусови хладилни камери. Има шест броя мивки, обособени съответно за мръсна кухненска посуда, за плодове и зеленчуци и за месни продукти. За дезинфекция на кухненската посуда е осигурена миялна машина. Обособено е помещение за плодове и зеленчуци и кът за сухите продукти, оборудвани с рафтове. Барът разполага с отделна миялна машина за дезинфекция на използваната посуда за напитки.

## **II. Съхранение на храните**

1. С цел защита от рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали на стоката в търговския обект е създадена следната

организация:

" различните групи храни се съхраняват и излагат разделно на съответното място в складовата част и на съответното място в складовата част и на съответната специализирана площ (рафтове, хладилници, фризери), съгласно изискванията на ХЕИ. За целта е създадена необходимата организация. Не се допуска съхраняване на храните извън складовите помещения и съоръжения.

- в склада, храните се подреждат по групи и партии върху рафтове, стелажи и др. по начин, който не допуска замърсяването им, при температурни условия и срокове, съответстващи на указанията на производителя.

- готовите за консумация храни се съхраняват отделно от суровите, полуфабрикатите и опаковъчните материали при температурни условия, съответстващи на указанията на производителя.

4. Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци. Те се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материали, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Има възможност за събиране на твърдите отпадъци в полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове. Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър външен вид. При настъпването на каквито и да е повреди в обекта и наличното оборудване служителите са длъжни незабавно да уведомят управителя, който осигурява необходимите специалисти за отстраняване на повредите.

### III. Приемане на храни и опаковъчни материали

1. Данните за всички доставчици се съдържат в **дневника за входящ контрол** на обекта. Нови доставчици се одобряват от управителя, след което се вписват в дневника за входящ контрол.

2. В обекта са създадени **три броя работни места**. Ежедневните доставки се описват в **дневник**, съдържащ следната информация: име на доставчика/производителя/, дата на приемане/за бързоразвалящите се продукти - и час на приемане/, номер на партидата, приетото количество, вид на използвания транспорт, вид на придружаващата съответния продукт документация.

3. В обекта се приемат само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетирането.

2. Стриктно се следи движението на стоката (на принципа "пръв влязъл, пръв излязъл") и сроковете на годност от персонала, като застоялата стока негодна за употреба се вади своевременно от обръщение.

3. В обекта ежедневно се наблюдават поддържаните температури от съоръженията и оборудването за съхранение на храните. Следи се за нормалното функциониране на съоръженията поддържащи специална температура за осигуряване правилното и безопасно съхранение на храните и при констатирана нередност се съобщава на управителя.

Не се допуска съхранението и предлагането на храни с настъпила развала или с видими промени в качеството им или с увредени опаковки.

Помещенията и хладилните съоръжения, в които се съхраняват храните си поддържат чисти и в добро състояние.

4. Опаковани замразени храни могат да се съхраняват съвместно при условие, че има осигурена преграда помежду им.

**Пресните яйца** се съхраняват при постоянна температура, която не надвишава 18°C. Осигурен е път за дезинфекция на яйцата извън топла и студена кухня.

Спазва се следния начин на обработване на яйцата: -отстраняване на нестандартните яйца/пукнати, счупени/ -накисване в 2-3 % разтвор на натриев бикарбонат при температура на водата 30-40°C за 30 минути.  
- измиване с течаща топла вода до отстраняване на всички видими замърсявания  
- потапяне в 2% разтвор на хлорен препарат за 10 минути.  
- кипенето на яйцата се извършва поединично с цел отстраняване на тези с видими отклонения от органолептичните показатели.  
Не се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни.

#### **IV. Поддържане на хигиенното състояние на обекта**

Периодично **основно почистване** на обекта се извършва веднъж седмично (всеки неделен ден) и при необходимост.

2. **Ежедневно почистване** се извършва от персонала приключващ работния ден, като помещенията, оборудването и работните повърхности задължително се обработват с дезинфекционен препарат.

3. Текущо работещия на смяна поддържа хигиената на работното си място, следи за хигиената в обекта и почиства **при инциденти**.

4. Персоналът текущо следи за поява за вредители в обекта и предприема периодично необходимите **превантивни мерки**.

5. Инвентара и средствата използвани за почистване, измиване и дезинфекция се съхраняват на определено място, което няма пряка функционална връзка със складовото помещение.

6. Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършената технологична операция, а когато се използва непрекъснато-периодично, през определени интервали.

Дезинфекцията се извършва след почистването и измиването.

Почистването и дезинфекцията се извършва с почистващи препарати (детергенти) и химични дезинфекционни средства, предназначени за целта, прилагани съгласно указанията на производителя за начина на употребата им.

Технологичното оборудване се почиства, измива и дезинфекцира след максимално възможно за целта разглобяване.

Върху измитите и дезинфекцирани повърхности не се допускат остатъчни количества от миелци препарати и дезинфекционни средства.

В обекта се извършва постоянен контрол за наличност на вредители.

Унищожаването на вредителите се извършва само от специализираните за това служби при вземане на всички необходими мерки за недопускане на замърсяване на храните.

В кухненския блок не се разрешава допускането на външни лица, които нямат отношение към дейността на обекта.

#### **V. Технологична обработка на храните**

Технологичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителността и биологичната им стойност и не довежда до замърсяването им с механични примеси, химични вещества и микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелателни органолептични, физико-химични, микробиологични и

ензимохимични промени в тях.

Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва в обособени и обозначени помещения или работни места. Използва се отделно оборудване или маркиран инвентар, или чрез почистване и дезинфекция между извършване на различните дейности.

Пресните яйца се измиват и дезинфекцират преди влагането им в производството на храни. Тази обработка се извършва в обособени помещения или кътове, разположени извън помещенията за топлинна и студена обработка на храните.

Яйчните смеси и течните яйчни продукти, които са останали неизползвани при приготвянето на храни веднага се унищожават, без да се съхраняват.

Размразяването на суровините и полуфабрикатите се осъществява по начин, който възстановява максимални степени качествата им преди замразяване. Не се разрешава размразяването на месо, птици, риба и полуфабрикати от тях в топла вода или в топлинни апарати.

Съхраняваните при хладилни условия готови ястия преди сервиране се затоплят до температура 100° C и се предлагат за консумация не по-късно от един час след това.

#### Условия и срокове на съхранение на готовата кулинарна продукция:

| Групи кулинарна продукция   | Срок на реализация (часове) | Температура на сервиране | Допустимо съхранение     | допълнително след охлаждане |
|---|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|   |                             |                          | Продължителност /часове/ | температура                 |
| Топли ястия, аламинутни от яйца, месо, риба, птици, вкл. грил и скара   | веднага след приготвяне     | -                        | не се допуска            |                             |
| Варени изделия от месо, птици, супи                                     | 3                           | над 70° C                | 30                       | 0 - + 4° C                  |
| Варени яйца   | веднага след приготвяне     | -                        | 12                       | 0 - + 4° C                  |
| Пържени месо, кюфтета, птици и риба                                     | 3                           | над 70° C                | 30                       | 0 - + 4° C                  |
| Птиче месо, риба и птици  | 3                           | над 70° C                | 30                       | 0 - + 4° C                  |
| Готови много компонентни ястия от месо, птици, риба, зеленчуци и сосове | 3                           | над 70° C                | 30                       | 0 - + 4° C                  |
| Варени и задушени зеленчуци и ястия от тях                              | 3                           | над 70° C                | 30                       | 0 - + 4° C                  |
| Студени ястия, желирано месо, риба и птици                              | 12                          | 4° C                     | не се допуска            |                             |

|   |    |      |               |  |
|---|----|------|---------------|--|
| Многокомпонентни салати с майонеза приготвени в заведението | 24 | 4° С | не се допуска |  |
| Ордьоври  | 12 | 4° С | не се допуска |  |
| Сандвичи с колбаси, сирена, комбинирани                     | 6  | 4° С | не се допуска |  |
| Сандвичи комбинирани с пресни зеленчуци                     | 6  | 4° С | не се допуска |  |
| Кухненски десерти   | 30 | 4° С | не се допуска |  |

Съхраняваните при хладилни условия готови ястия преди сервиране се затоплят до температура 100°С и се предлагат за консумация не по-късно от един час след това.

## VI. Лична хигиена на персонала

1. Всеки служител/работник/ в обекта подлежи на **периодични медицински прегледи**. Той е длъжен да съхранява в обекта личната си здравна книжка с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представя при поискване от контролните органи.
2. Всяко лице работещо в обекта е длъжно незабавно да уведоми управителя при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни заболявания и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.
3. Всеки служител е длъжен да поддържа високо ниво на личната си хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.
4. Служителят е длъжен да носи индивидуално работно облекло, изпълнено в светли тонове и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи или др. подобни). Всеки служител носи отговорност за състоянието на личното си работно облекло.
5. В помещенията, където се обработват храните, не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им, като хранене, пушене, съхраняване на лични вещи и др.

## VII. Обучение на персонала

При постъпване на работа на новопостъпилите се провежда инструкция и въвеждане в работата, като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация. На всеки служител се предоставя **длъжностна характеристика** за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва че е запознат и ще спазва изискванията и (Виж **Приложения № 1, № 2 и № 3** към системата за самоконтрол за начина на провеждане на санитарния режим от съответните длъжности).

## **VIII. Контрол върху вредителите**

При необходимост от третиране на обекта срещу вредители се търси специализирана помощ от съответна лицензирана служба или фирма определена от управителя. В случай, че бъдат заложени примамки се изготвя карта за местата и номерата на примамките, както и процедура и правила за проверката им.

## **IX. Изтегляне на храни от пазара**

При нужда спешно да се изтегли продукт незабавно се уведомява управителя, който създава необходимата организация за изтегляне на необходимата стока от оборот. Предприетите мерки се протоколират и подписват надлежно от лицето извършило изтеглянето и от управителя.

**Управител:**

**УКАЗАНИЕ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА САНИТАРНИЯ РЕЖИМ**

**ДЛЪЖНОСТ – СЕРВИТЬОР**

1. Да поддържа реда и необходимата чистота на работното си място.
2. Да следи за изрядното състояние на масите, чистотата на покривките и приборите.
3. Да поддържа личната си хигиена.
4. Извършва задължителните профилактични медицински прегледи и изследвания преди постъпване на работа, периодично подновява същите и при липса на актуална към датата на проверката лична здравна книжка бива санкциониран и отстраняван от работа.

Дата:

Име:

Подпис:

печат:

Управител:

Подпис и

**УКАЗАНИЕ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА САНИТАРНИЯ РЕЖИМ  
ДЛЪЖНОСТ – ГОТВАЧ, ПОМОЩНИК ГОТВАЧ**

1. Готвачите в топла кухня се задължават при приемане на хранителните продукти, суровини и полуфабрикати да извършват контрол на качеството им. Да не приемат продукти със съмнение или видими отклонения във външния им вид, както и такива с видими признаци на развала или с изтекъл срок на годност.
2. Да следят за правилното съхранение на хранителните суровини, полуфабрикати и готова кулинарна продукция разделно и по начин недопускащ замърсяването им в обозначени по предназначение охлаждаеми и неохладяеми складове.
3. Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите да се извършва в определените за тази цел помещения, кътове, инвентар, като се спазва строга последователност на процесите в посока суровина – готов продукт.
4. Да извършва и следи за дезинфекцията на влаганите яйца.
5. Да спазват санитарно хигиенните изисквания към технологията на приготвяне и предлагане на кулинарната продукция с цел предотвратяване на хранителни заболявания сред консуматорите.
6. Готвачите в обекти с организирано хранене се задължават да оставят контролни проби от приготвяната на място кулинарна продукция в продължение на 48 часа при температура 0 до 4 градуса в затворени съдове.
7. Да поддържат високо ниво на лична хигиена и хигиена в поверените им производствени помещения и хладилни съоръжения.
8. Извършва задължителните профилактични медицински прегледи и изследвания преди постъпване на работа, периодично подновява същите и при липса на актуална към датата на проверката лична здравна книжка бива санкциониран и отстраняван от работа.

Дата:

Име:

Подпис:

печат:

Управител:

Подпис и



**УКАЗАНИЕ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА САНИТАРНИЯ РЕЖИМ**

**ДЛЪЖНОСТ - БАРМАН**

1. Да поддържа реда и необходимата хигиена на работното си място съобразно санитарно-хигиенните изисквания.
2. Да извършва и следи за чистотата на чашите, приборите и тяхната дезинфекция.
3. Да поддържа личната си хигиена.
4. Извършва задължителните профилактични медицински прегледи и изследвания преди постъпване на работа, периодично подновява същите и при липса на актуална към датата на проверката лична здравна книжка бива санкциониран и отстраняван от работа.

Дата:

Име:

Подпис:

печат:

Управител:

Подпис и