

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Комбинат питания «Школьник»
А.М.Волков
«21» марта 2021 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(профилактических) мероприятий
на основе принципов ХАССП**

Йошкар-Ола

Программа производственного контроля основана на положениях следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324—03
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ПОСТАНОВЛЕНИЕ Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ - СП 1.1.1058-01" (вместе с "ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА. СП 1.1.1058-01");
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

1. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Целью настоящей программы производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объекта производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением, а также предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) среди населения; обеспечение организации оказания услуг общественного питания посредством соблюдения требований санитарных правил и гигиенических нормативов.

Обеспечение путем должного выполнения действующих санитарных правил, выполнение мероприятий и осуществления контроля за их выполнением, безопасностью и сохранностью товаров при приемке, транспортировке, реализации, а также совместимостью условий и сроков годности, безопасностью упаковки, безопасностью технологического оборудования.

1.1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
директора ООО «Комбинат питания «Школьник» - Волкова Антона Михайловича

1.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

	Медицинский осмотр	проф. гигиеническая подготовка
заведующие производством школьной столовой	1 раз в год	1 раз в год
повара	1 раз в год	1 раз в 2 года
кухонные рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
буфетчицы	1 раз в год	1 раз в 2 года
грузчик-экспедитор	1 раз в год	1 раз в 2 года
шофера	1 раз в год	1 раз в 2 года

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

должностных лиц – 1 раз в год

остальных работников – 1 раз в 2 года производится по договору с ФБУЗ.

Производственно-лабораторный контроль производится по договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

1.3. Входной контроль производится:

- Органолептический
- Документальный (наличие сертификатов и удостоверений о качестве)

Результаты контроля фиксируются в журналах.

1.4. Все скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике с соблюдением температурного режима. Реализация готовой продукции производится в течении 2-3 часов после изготовления.

1.5. Учет и отчетность осуществляется в соответствии с действующим законодательством. Разработаны ТТК, калькуляционные и технологические карточки.

1.6. В условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) проводится профилактическая дезинфекция.

Она включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание (по возможности) рабочих помещений каждые 2 часа, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

2. ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

2.1. Контроль за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья, полуфабрикатов, продуктов, упаковочных материалов, поступающих на предприятие.

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, пищевой продукции и упаковочных материалов	<p>Присм, учет, осмотр, бракераж</p> <p>Приемка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накладная; - маркировка в соответствии с ТР ТС 022/2011; ГОСТ Р 51074 и НД на конкретный вид продукта - наличие декларации о соответствии или сертификатов о соответствии ветеринарного свидетельства, свидетельства о государственной регистрации - ветеринарных сопроводительных документов <p>Осмотр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия транспортировки; - санитарное состояние транспорта; - температурный режим доставки; - вид и целостность упаковки; - органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, по возможности вкус; не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НД. 	Каждая партия	Заведующая производством	<p>Накладная, декларации о соответствии, сертификатов, ветеринарные свидетельства, свидетельства о государственной регистрации.</p> <p>Наличие маркировочного ярлыка или этикетки.</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Несоответствующая продукция помечается биркой красного цвета «Несоответствующая продукция», изолируется в специально отведенном месте склада до возвращения её поставщику.</p>

2.2. Контроль качества готовой продукции, соблюдения требований санитарных правил и требований технических регламентов при производстве кулинарной продукции

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Качество готовой кулинарной продукции	Лабораторный и инструментальный контроль: на этапах технологического процесса: Готовая продукция: - органолептические показатели; калорийность, выход блюд - микробиологические показатели.	Ежедневно каждая партия 1 раз в год 1 раз в квартал	Директор, Зав. складом, инженер-технолог, заведующая производством	Бракеражный журнал готовой пищевой продукции Протоколы лабораторных исследований, акты отбора
2	Качество санитарной обработки посуды, рук, оборудования, инвентаря, тары	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала - на БГКП, - на наличие возбудителей иерсиниоза; - на наличие яиц гельминтов	1 раза в год (10 смывов) 1 раз в год (5-10 смывов) 1 раз в год (не менее 10 смывов)	По договору с аккредитованной ИЛ	Протоколы лабораторных исследований, акты отбора
3	Помещения производственные складские, вспомогательные, санузлы.	Гигиеническое и техническое состояние	Периодический осмотр	Заведующая производством	Журнал контроля уборки и санитарного состояния

2.3. Контроль за технологией производства

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Нормативная и техническая документация: (ТР ТС, ФЗ, ГОСТ, СанПиН, ТК, ТТК, калькуляции)	Наличие актуализированной необходимой нормативной, технической и технологической документации	По мере необходимости, не реже 1 раз в год	Инженер- технолог	Технологические и технико-технологические карты, ГОСТ, СанПиН, калькуляции,

2.4. Контроль за изъятием из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов.

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал (критические контрольные точки)	Контролируемые и или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля и корректирующие действия
1	Продукты недоброкачественные и не отвечающие требованиям стандартов	Контроль за изъятием из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов	Ежедневно	Заведующая производством	<p>Визуальный осмотр. Акты на списание.</p> <p>На срок необходимый для утилизации, продукты немедленно изымаются из оборота, временно хранятся в условиях, исключающих возможность доступа к продуктам, в условиях, соответствующих требованиям НД и с обозначением «некачественный опасный продукт». Утилизация: жидкие продукты выливаются в канализацию, плотной консистенции – засыпаются хлорной известью или белизной.</p> <p>Продукты некачественные и не отвечающие требованиям стандартов, не принимаются. В случае обнаружения некачественных продуктов после получения товара, немедленно направляется официальная претензия поставщику и возвращается поставщику или списывается. Несоответствующая продукция помечается биркой красного цвета «Несоответствующая продукция», изолируется в специально отведенном месте склада и не расходуется до возвращения её поставщику.</p>

2.5. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции)

№ п/п	Контролируемый объект	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Форма контроля. Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Помещение для хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Условия хранения в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 и нормативной документацией на продукты. Наличие достаточных помещений для хранения. Наличие измерительных приборов: термометров, психрометров и контроль наличия дистиллированной воды в психрометрах. Соблюдение правил товарного соседства.	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2	Холодильное оборудование, холодильные камеры, морозильные камеры	Исправность холодильного оборудования и правильной установки температуры в камерах и холодильных шкафах Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров)	Ежедневный контроль за режимом работы холодильных камер	Заведующий производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Пищевой продукт, полуфабрикат, находящийся на хранении	Наличие маркировочного ярлыка каждого тарного места (информации о продукте, полуфабрикате с указанием срока годности)	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль

2.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

№ п/п	Контролируемый объект	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Форма контроля.
1	Производственный и обслуживающий персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Контроль за соблюдением правил личной гигиены Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника. Персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) к работе не допускается.	Ежедневно	Заведующий производством	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля Визуальный контроль Гигиенический журнал (сотрудники) Журнал Регистрации измерения температуры работников для профилактики коронавирусной инфекции
2	Производственный и обслуживающий персонал, (подлежащий медосмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль наличия и своевременного прохождения медицинского обследования, прививок, гигиенического обучения	Согласно графика 1 раз в год	Заведующий производством	Медицинские книжки персонала
3	Производственный и обслуживающий персонал	Инструктаж персонала по вопросам техники безопасности	Вводный и текущий	Заведующий производством	Журнал инструктажа на рабочем месте
4	Санитарно-противоэпидемиологический режим на	Соблюдение режима обработки сырья, соблюдение правил обработки овощей Соблюдение технологии приготовления	постоянно постоянно	Заведующий производством Заведующий	Визуальный контроль. Бракеражный журнал Контроль

производстве

блюд – достаточности термической обработки.		производством	температуры, визуальный контроль
Соблюдение условий, сроков реализации, сроков годности готовой продукции	ежедневно	Заведующий производством	Визуальный осмотр,
Наличие маркировки цехов, оборудования (столов), емкостей для сырой и готовой продукции, инвентаря (разделочных досок и ножей);	1 раз в неделю	Заведующий производством	Визуальный осмотр
Правильность приготовления дезинфицирующих растворов	Постоянно	Заведующий производством	Визуальный осмотр, Выписки из инструкций
Режима санитарной обработки оборудования: - холодильники - электроплита - эл.мясорубка, эл. сковорода - производственные столы	Ежедневно По мере необходимости перед началом работы, в течение работы, и по окончании работы	Заведующий производством	Визуальный осмотр Выписки из правил эксплуатации и инструкций Инструкция по санитарной обработке оборудования Протоколы исследования смывов 1 раза в год
Режима мытья инвентаря, кухонной, столовой посуды, столовых приборов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в т.ч. контроль температуры воды в моечных ваннах (наличие термометров для измерения температуры воды) и достаточность ополаскивания от моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно, в т.ч. ошпаривание кипятком разделочных досок, ножей, овощерезок		Визуальный осмотр, Выписки из правил эксплуатации и инструкций Инструкция по санитарной обработке оборудования
Состояние санитарной и форменной одежды	постоянно	Заведующий производством	Визуальный контроль

	Соблюдение режима уборки и кварцевания помещений: Текущая уборка Санитарный день	Ежедневно Согласно графику санитарных дней	Заведующий производством	Журнал контроля уборки и санитарного состояния
	Количество и исправность уборочного инвентаря. Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц	Заведующий производством	Визуальный контроль Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов
5	Целостность стеклянных изделий, посуды, тары, оконных стёкол и изделий из хрупких материалов и твердого пластика	Отсутствие трещин, сколов, разбитых предметов	Ежедневно	Заведующий производством Без регистрации