

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ООО «Детское общественное питание – ДОП»  
/Вахитова Е. В./  
Приказ № 19 от 09.01.2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
пищеблока, обслуживаемого ООО «Детское общественное питание – ДОП»  
МАОУ «СОШ № 112 г. Челябинска» на 2024 - 2025 года:

*Программа производственного контроля* устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

*Использование принципов ХАССП* заключается в *систематизации контроля конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических точек:

- Принцип 1.** Проведение анализа рисков с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля.
- Принцип 2.** Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) для устранения риска или возможности его проявления.
- Принцип 3.** Определение критических пределов для каждой ККТ для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
- Принцип 4.** Установление системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
- Принцип 5.** Установление *корректирующих действий* с применением их в случае отрицательных результатов мониторинга.
- Принцип 6.** Установление *процедур проверки системы ХАССП* для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
- Принцип 7.** *Документирование и записи ХАССП*

*Цель производственного контроля* - обеспечение безопасности организации питания путем должного выполнения требований нормативно – правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля за работой на пищеблоках несет заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г.
2. Перечень нормативной, нормативно-технической и методической документации, регламентирующей проведение контроля:
  - СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» (извлечение);
  - Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
  - Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
  - План ХАССП предприятия.
3. Перечень объектов производственного контроля (контролируемый фактор):

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность контроля	Сведения об ответственном лице
1.	Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э., технолог
2.	Санитарное состояние помещений, технологического оборудования, эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней	Ежедневно и 1 раз в месяц ген.уборка с дезобработкой	Заведующий производством Суханова Л.Э., медицинская сестра Войнова И.И.
3.	Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников столовой	1 раз в год	Заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г., медицинская сестра Войнова И.И.
4.	Соблюдение технологического процесса согласно НТД	Ежедневно, каждая	Заведующий производством

		партия продукта	Суханова Л.Э., технолог
5.	Контроль за измерением температуры готовых блюд в соответствии с нормативными документами (ТТК) при помощи термощупа и термометра.	Ежедневно, каждая партия продукта	Заведующий производством Суханова Л.Э.
6.	Контроль за наличием сертификатов, санэпидзаключений, качественных удостоверений, товарно-транспортных накладных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно, каждая партия продукта	Заведующий производством Суханова Л.Э., технолог, менеджер по снабжению Дурагина М.О.
7.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора по Челябинской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию населения	По мере возникновения	Заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г., Заведующий производством Суханова Л.Э., технолог

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

№ п/п	Должность	Периодичность
1.	Заведующие производствами	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год
3.	Повар-кондитер	1 раз в год
4.	Накрывальщица	1 раз в год
5.	Мойщик посуды	1 раз в год
6.	Буфетчица	1 раз в год
7.	Грузчики	1 раз в год
8.	Водители	1 раз в год

5. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: молочные продукты, яйца, рыба.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Сведения об ответственном лице
1.	При входе в пищеблок устанавливаются дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
2.	Ежедневно проводится «утренний фильтр» с обязательной термометрией с использованием бесконтактных термометров среди сотрудников с целью своевременного выявления и изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний, и повышенной температуры.	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
3.	Питание детей организовывается по графику. После каждого приема пищи проводится дезинфекция путем погружения в дезинфицирующий раствор столовой и чайной посуды, столовых приборов с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо мытьем в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима.	После каждого приема пищи	Заведующий производством Суханова Л.Э.
4.	Проводится ежедневная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств эффективных в отношении вирусов (текущая дезинфекция) в средствах индивидуальной защиты (маски и перчатки). Обеспечивается в отсутствие детей сквозное проветривание помещений.	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
5.	Дезинфекция воздушной среды обеспечивается с использованием приборов для обеззараживания воздуха.	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
6.	Работа персонала пищеблоков организовывается с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
7.	Прием-передача любых документов, в том числе на продукты и сырье, а также поступление продуктов сырья, прием и возврат тары осуществляется с	Ежедневно	Заведующий производством



	использованием каждой стороны средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).		Суханова Л.Э. или менеджер по снабжению Дурягина М.О.
8.	Водитель и (или) экспедитор поставщика кроме маски и перчаток должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э., менеджер по снабжению Дурягина М.О.
9.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
10.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Раз в месяц	Заведующий производством Суханова Л.Э.
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий производством Суханова Л.Э.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора (телефон 727-08-93):

№ п/п	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1.	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.
2.	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование. Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.
3.	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4.	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5.	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.

3. Проведения лабораторных исследований и испытаний проводятся в соответствии с требованиями ХАССП и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество проб (испытаний)	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал согласно договора
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал согласно договора

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в квартал согласно договора
Микробиологические исследования смывов на наличие яйца гельминтов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в квартал согласно договора
Контроль проводимый витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в квартал согласно договора
Микробиологические исследования питьевой воды.	Питьевая вода	бактериологические показатели	1 раз в год
		паразитологические показатели	1 раз в год

9. Перечень форм учета и ответственности, связанных с осуществлением производственного контроля, и правила управления документацией и записями приведены в СТП-01-2022.

10. Перечень рекомендуемых образцов журналов:

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в:

1. *Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (форма, рекомендуемая СанПин 2.3/2.4.3590-20).*
2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в:  
*Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (форма, рекомендуемая СанПин 2.3/2.4.3590-20).*
3. Выдача готовой пищи проводится с проведением контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в:  
*Журнал бракеража готовой продукции (форма, рекомендуемая СанПин 2.3/2.4.3590-20)*

Также согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 ведутся следующие журналы:

4. *Гигиенический журнал (сотрудники)*
5. *Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях*
6. *Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки*
7. *Журнал учета аварийных ситуаций*
8. *Журнал проведения генеральной уборки*

Согласно МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Методические рекомендации по организации работы предприятия общественного питания в условиях распространения COVID – 19» ведутся следующие журналы:

9. *Журнал температуры тела сотрудников*
10. *Журнал учета выдачи СИЗ сотрудникам с целью профилактики коронавирусной инфекции.*

Исполнители: Заместитель директора по производству Хмылёва Л. Г., технолог.  
Контактный телефон: 8 (351) 775-31-33; 8 (351) 775-31-66

ОЗНАКОМЛЕН:

Заведующий производством Сиря (подпись), Сирянов (Ф.И.О.), «13» февраля 2024 г.