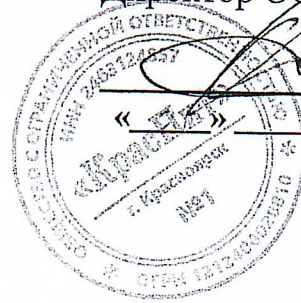


УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «КрасПит»

О.И. Линкевич

« 07 » 2024 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ
ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,
ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП И ПРИМЕНЯЕМАЯ ОБЩЕСТВОМ С
ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «КРАСПИТ»
В ПИЩЕБЛОКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

В соответствии со ст. 1225 ГК РФ
является интеллектуальной
собственностью ООО «КрасПит»
Копирование, фотографирование
и распространение запрещено!

промаркированные емкости, далее в металлический контейнер. Вывоз мусора организован по договору между образовательным учреждением и специализированным предприятием.

Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий организовано по договору между образовательным учреждением и специализированным предприятием.

1.4. Технологический процесс предусматривает: прием, временное хранение и реализацию пищевых продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд, напитков, мытье кухонной и столовой посуды.

1.5. В состав предприятия входят производственные и административно-бытовые помещения: кабинет заведующего пищеблоком, кладовая сухих продуктов, помещение персонала, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, горячий цех, холодный цех, складские помещения, обеденный зал.

1.6. Поступление пищевых продуктов организовано ежедневно небольшими партиями по мере необходимости с учетом имеющегося оборудования транспортом поставщиков.

Ассортиментный перечень реализуемой продукции включает:

-продукция собственного производства: первые блюда, вторые блюда, гарниры, салаты, выпечка, горячие напитки;

-продукция промышленного производства.

Для хранения пищевых продуктов и приготовления блюд имеется необходимое холодильное оборудование (со среднетемпературными и низкотемпературными режимами хранения). Производственные и вспомогательные помещения оснащены современным технологическим оборудованием, работающем на электричестве, с использованием принципа наименьших путей перемещения работающих. Производственные помещения столовой оборудованы раковинами для мытья рук. Посетители обслуживаются через раздаточную линию. Для хранения продуктов предусмотрена кладовая. Для мойки посуды предусмотрены: посудомоечные машины, ванны моечные, двухсекционные для мытья столовой посуды и односекционные — для кухонной посуды.

1.7. Для осуществления технологического процесса пищеблок укомплектован необходимым персоналом: заведующий пищеблоком, повара, кухонный работник. Работники столовой подлежат прохождению медицинских осмотров 1 раз в год и профессиональной гигиенической подготовке 1 раз в год (приложение 2).

1.8. За организацию и проведение производственного контроля отвечает заведующий пищеблоком. Отдельные функции по проведению производственного контроля на предприятии возлагаются на работников согласно должностной инструкции.

В том числе заведующий столовой осуществляет контроль за:

- наличием и своевременностью ведения форм учета и отчетности (приложение 2), связанных с соблюдением санитарных норм и гигиенических нормативов;

- наличием официально изданных санитарно-эпидемиологических норм и правил, гигиенических нормативов (приложение 1), санитарно-эпидемиологических заключений.

1.9. Производственный контроль за качеством пищевых продуктов, факторами среды обитания осуществляется в соответствие с нормативной документацией (НД) на конкретный вид продукции, требованиями санитарных правил и норм, по действующим методам и методикам, утвержденным в установленном порядке.

В основу показателей, подлежащих производственному контролю в пищевых продуктах положен ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

В соответствии со ст. 1225 ГК РФ
является интеллектуальной
собственностью ООО «КрасПит»
Копирование, фотографирование
и распространение запрещено!

- контроль за проведением влажной уборки пищеблока: мытьем стен, осветительной арматуры, чисткой стекол от пыли и копоти - еженедельно;
- контроль за маркировкой разделочных досок, ножей - 1 раз в неделю;
- контроль за сбором и хранения пищевых отходов - ежедневно.

2.1.3. Производственный контроль за температурными параметрами хранения пищевых продуктов и воды при мытье посуды и инвентаря организует повар в соответствии с табл.1.

Таблица 1

Температурные режимы, подлежащие постоянному контролю

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы	Кратность контроля
Температура воздуха	Холодильники для гастрономической продукции, молока	+2...+6 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильники для закусок, салатов	+2...+6 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильник для рыбы	0...-18 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильник для сырково-творожных изделий	0...+4 °С	Ежедневно
Пищевые продукты (готовность изделий)	В толще продукта – натуральные рубленые изделия, в котлетной массе	Не ниже +85 °С Не ниже +90 °С	Ежедневно

2.2. Контроль санитарного состояния пищеблока:

2.2.1. Визуальный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке осуществляется заведующим производства и предусматривает:

- проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке - 1 раз в месяц;
- проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке - ежедневно;
- проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря с применением моющих средств, разрешенными в установленном порядке - после каждого приема пищи;
- качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- организацией и проведением дератизационных мероприятий - 1 раз в месяц;
- организацией и проведением дезинсекционных мероприятий - по мере необходимости;
- проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Контроль за санитарной обработкой организует заведующий столовой в соответствии с табл. 2.

В соответствии с законодательством является интеллектуальной собственностью ООО «КрасПит»
Копирование, фотографирование и распространение запрещено!

- контроль за использованием йодированной поваренной соли — ежедневно;
- контроль за органолептическими показателями готовых блюд путем снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции — ежедневно, перед раздачей;
- контроль за весом порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд — ежедневно;
- контроль за расчетами и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов — 1 раз в 10 дней;
- контроль наличия рабочих растворов дез. средств на пищеблоке, соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды на пищеблоке - ежедневно;
- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний — ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

2.4. Лабораторный контроль за организацией питания детей:

2.4.1. Лабораторный контроль за организацией питания предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности и качества питьевой воды с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

2.4.2. Производственный контроль, проводимый с применением лабораторных исследований, за качеством и безопасностью готовых блюд, кулинарных изделий, продовольственного сырья, организует заведующий производством в соответствии с табл. 3.

2.4.3. С целью контроля санитарного состояния организации общественного питания и предотвращения реализации недоброкачественной продукции проводят лабораторные исследования по микробиологическим исследованиям смывов с технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, рук персонала, а также контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств.

Таблица 3

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие обязательным требованиям (КМАФАнМ, БГКП, E. Coli, S. Aureus, Proteus, плесени, дрожжи), в том числе патогенные	Салаты и овощные блюда, гарниры или соусы, вторые блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи на каждом пищеблоке	3 раза в год (сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-апрель)

В соответствии со ст. 1225 ГК РФ является интеллектуальной собственностью ООО «КрасПит»
Копирование, фотографирование и распространение запрещено!

2.5.1. Производственный контроль за условиями труда работников пищеблока осуществляется заведующим производством и предусматривает:

- контроль за обеспечением работающих антисептиком, мылом, полотенцами, туалетной бумагой - ежедневно;
- контроль за работой санитарно-технических приборов в бытовом помещении - ежедневно;
- контроль за работой вентиляционной системы в горячем цехе - ежедневно;
- контроль за проведением шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) — ежедневно;
- контроль за прохождением предварительных медицинских осмотров (приложение 2) работниками пищеблока - перед приемом на работу;
- контроль за прохождением периодических медицинских осмотров (приложение 2) работниками пищеблока — 1 раз в год;
- контроль за наличием в личных медицинских книжках работников пищеблока сведений о профилактических прививках против дифтерии, вирусного гепатита «В», гриппа, для работников до 35 лет включительно сведений о прививках против кори, для работников в возрасте от 18 до 25 лет включительно сведений о прививках против краснухи — 1 раз в год;
- контроль за полнотой охвата и своевременностью прохождения персоналом флюорографического обследования — ежегодно;
- контроль за прохождением профессиональной гигиенической подготовки работниками пищеблока — 1 раз в год.

Приложение 1

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением деятельности

1. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
2. Гигиенический журнал
3. Протоколы исследований сырья и кулинарной продукции, смывов.
4. Примерное 10/12-дневное цикличное меню с технической документацией, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемых готовых блюд и кулинарных изделий.
5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
6. Журнал бракеража поступающих на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов.
7. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
8. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов: сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения. (допускается хранение в электронном виде)
9. Журнал учета показаний температуры и влажности в складских помещениях.

В соответствии со ст. 1225 ГК РФ
является интеллектуальной
собственностью ООО «КрасПит»
Копирование, фотографирование
и распространение запрещено!