

УТВЕРЖДАЮ:



Председатель правления

Е.А. Завьялова

«09» января 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В СООТВЕТСТВИИ с ХАССП**

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В**

ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ НИЖНЕСОРТЫМСКАЯ СОШ

Юридический адрес: 628447 Тюменская область, ХМАО-Югра,
Сургутский район, сельское поселение Нижнесортимский, поселок
Нижнесортимский ул. Северная ,д 34

Фактический адрес: : 628447 Тюменская область, ХМАО-Югра,
Сургутский район, сельское поселение Нижнесортимский, поселок
Нижнесортимский ул. Северная ,д 34

г. Сургут
2021

I Область применения и общие положения

Программа производственного контроля разработана в соответствии с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности реализуемой продукции, загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой предприятием для исключения вредного воздействия на человека.

Настоящая программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарными правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- производством, хранением и реализацией продукции;
- санитарным состоянием предприятия;
- условиями труда работников.

II Характеристика объекта

Тип организации: предприятия общественного питания.

1	Наименование юридического лица	Сургутское Территориальное Потребительское Общество (СТПО)
2	Год ввода в эксплуатацию	2007
3	Юридический адрес	628446 Тюменская область, ХМАО-Югра, Сургутский район, д. Русскинская, ул. Просвещения, 4
4	Фактический адрес	628446 Тюменская область, ХМАО-Югра, г. Сургут, ул. Рыбников, 31
5	Телефон/факс	(3462) 25-66-66 25-56-00
6	Электронная почта	19560705@wsnet.ru 19560705@bk.ru
7	ОГРН	1028601679700
8	ИНН/КПП	8617012716 / 861701001
9	ОКПО	44723840
10	ОКВЭД	56.29 – деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания
11	Должность, фамилия, имя, отчество руководителя, отвечающего за выполнение производственного контроля	Председатель правления Завьялова Елизавета Арсентьевна, действующая на основании Устава

Вид деятельности:

Режим работы: 36 часов в неделю.

III Характеристика зданий, набор помещений и соответствие санитарным правилам

Здание: помещение столовой находится в общеобразовательном учреждении, в нежилом здании.

На предприятии оборудованы отдельные помещения:

- склад сыпучих продуктов;
- склад овощей;
- цех первичной обработки овощей;
- инвентарная;
- гардеробная;
- туалетная комната;
- горячий цех;
- мясо-рыбный цех;

- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- обеденный зал.

IV Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам)

Водоснабжение и водоотведение предприятия обеспечено организацией МКУ «СФЗ ЭОСС» Сургутского района по договору о сотрудничестве № 11 от 20.08.2009 г., холодная вода на предприятие поступает централизованно из городских сетей, по внутреннему водопроводу распределяется по зданию.

Система электроснабжения от городской сети обеспечена организацией МКУ «СФЗ ЭОСС» Сургутского района по договору о сотрудничестве № 11 от 20.08.2009 г.

Системы приточно-вытяжной вентиляции запроектированы отдельными для групп помещений различного назначения и категорий по взрывопожарной опасности.

В помещениях, в которых выделяются вредные вещества или резко выраженные неприятные запахи, предусмотрен отрицательный дисбаланс. В целом в здании обеспечивается баланс по расходу приточного и вытяжного воздуха.

Приточный воздух для вентиляционных систем забирается на высоте более 2 м от поверхности земли и на расстоянии не менее 10 м от ворот, проходит очистку в фильтрах, подогревается в зимнее время в калориферах и раздается в помещениях.

V Ассортимент вырабатываемой продукции

Наименование группы блюда	Ассортимент выпускаемой продукции по «Сборнику блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В. Т. Лапшиной 2004 год
Салаты	Салат из моркови с чесноком с маслом растительным
	Салат витаминный с яблоками с маслом растительным 1 вариант
	Салат витаминный с яблоками с маслом растительным 2 вариант
	Салат из свёклы с солёными огурцами
	Салат из свёклы с чесноком
	Салат из свёклы с черносливом и сметаной
	Винегрет овощной с солёными огурцами с маслом растительным
	Винегрет овощной с зеленым горошком с маслом растительным
	Салат из красной фасоли с зеленью
	Салат картофельный с зелёным горошком с маслом растительным
	Перец болгарский в нарезке
	Салат из редьки с овощами с маслом растительным
	Салат из редьки с маслом растительным
	Салат из соленых огурцов с маслом растительным
	Салат из свежих огурцов с маслом растительным
	Салат из свежих помидор с маслом растительным
	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным
	Салат из свежей капусты с помидорами и огурцами с маслом растительным
	Салат «Полонинский» с зелёным горошком
	Салат овощной с яблоками и зелёным горошком
	Салат из свежих помидор с яблоками с маслом растительным
	Салат из белокочанной капусты с морковью
	Салат из кукурузы с морковью и маслом растительным
Салат из редиса	
Салат из помидоров с зеленым горошком	

	Салат из свёклы с изюмом
	Икра свекольная
	Огурец свежий порционно
	Помидор свежий порционно
	Огурец соленый порционно
	Кукуруза консервированная
Супы	Щи из свежей капусты со сметаной
	Борщ с капустой и сметаной
	Суп из овощей и сметаной
	Суп крестьянский с пшеном со сметаной
	Рассольник ленинградский со сметаной
	Суп любительский
	Суп картофельный с рисом и мясными фрикадельками
	Суп картофельный мясными фрикадельками
	Суп-лапша домашняя с курицей
	Суп гороховый
	Суп картофельный с макаронными изделиями
	Суп картофельный с макаронными изделиями с фрикадельками
	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей
	Суп картофельный с фасолью
	Уха с перловой крупой
Суп картофельный	
Блюда из мяса и птицы	Курица запеченая
	Филе куриное, запеченное с помидором
	Биточек рубленый из курицы, запеченный с помидором и сыром
	Макаронник с мясом или субпродуктами
	Биточек «Школьник»
	Котлеты по-хлыновски
	Руллет из говядины с яйцом(паровой)
	Печень тушеная в сметанном соусе
	Печень тушеная в томатном соусе
	Печень по-строгановски
	Голубцы ленивые с соусом сметанным
	Голубцы ленивые с соусом томатным
	Запеканка картофельная с мясом говядины
	Запеканка картофельная с сердцем говядины
	Гуляш из мяса говядины
	Поджарка из говядины
	Бефстроганов из говядины
	Плов с мясом говядины
	Жаркое по-домашнему из говядины
	Котлеты, биточки мясные
	Зразы мясные рубленые с яйцом
	Шницель мясной
	Тефтели мясные в соусе томатном 1 вариант (хлеб)
Тефтели мясные в соусе томатном 2 вариант (рис)	
Фрикаделька мясная в соусе томатном	
Фрикаделька мясная	

	Рис припущенный со сливочным маслом
	Рис припущенный с томатом
	Рис припущенный с овощами
	Каша пшеничная рассыпчатая
	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом
	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом
	Макаронные изделия отварные с сыром
Каши	Каша молочная вязкая кукурузная
	Каша молочная вязкая пшеничная
	Каша молочная вязкая пшеничная
	Каша молочная вязкая рисовая
	Каша молочная вязкая из геркулеса
	Каша молочная вязкая манная
	Каша молочная вязкая манная с изюмом
	Каша перловая с маслом сливочным
Блюда из яиц, блюда из творога, блюда из макаронных изделий	Лапшевник с джемом
	Запеканка рисовая с творогом и джемом
	Запеканка из творога с джемом
	Сырники из творога с джемом
	Лапшевник из творога с джемом
Мучные блюда	Пельмени мясные
Мучные кулинарные и хлебобулочные изделия	Ватрушка с творогом
	Ватрушка с повидлом
	Ватрушка с картошкой
	Пирожок с картошкой
	Пирожок с капустой
	Булочка домашняя
	Булочка дорожная
	Сдоба обыкновенная
	Булочка «Российская»
	Булочка «Веснушка»
	Булочка ванильная
	Бутерброд с повидлом
Сладкие блюда и напитки	Компот из апельсинов
	Компот из сухофруктов
	Компот из яблок
	Компот из груш
	Компот из яблок и груш
	Компот из яблок с лимоном
	Компот из яблок с апельсинами
	Компот из кураги
	Напиток из кураги
	Напиток из апельсинов
	Напиток яблочный
	Кисель из кураги
	Кисель из апельсинов
	Кисель из концентрата
	Сок натуральный
	Напиток из клюквы

Кисель из клюквы
Кисель из брусники
Молоко кипяченое
Чай с лимоном
Чай с сахаром
Напиток из шиповника
Компот из слив
Компот из слив и яблок
Компот из чернослива
Компот из мандаринов
Кисель из мандаринов
Чай с цельным молоком
Чай со сгущенным молоком
Напиток кофейный со сгущенным молоком
Какао с цельным молоком
Какао со сгущенным молоком
Кисель из яблок
Напиток кофейный с цельным молоком

При производстве, хранении и реализации пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, а также нормы и правила, обеспечивающие выполнение мероприятий по предупреждению нанесения вреда окружающей среде и здоровью человека.

VI Деятельность осуществляется в соответствии с санитарными правилами и на основании Законов:

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный Закон от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями, вступившими в силу с 31.10.2021);

Федеральный Закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями, вступившими в силу с 01.01.2022)

Федеральный Закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями, вступившими в силу с 21.06.2021);

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СанПиН СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

СанПиН СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданиях;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;

Закон Российской Федерации от 14.05.1993 №4979-1 «О ветеринарии»;

Закон Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30.01.2016 №4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20);

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.05.2012 №33 «Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008 №33 «О производстве и обороте мяса птицы»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

ГОСТ 30389-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 31985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения».

VII Порядок организации и проведения производственного контроля

Объектами производственного контроля являются производственные, бытовые помещения, здания, санитарно-защитные зоны, оборудование, в т.ч. технологическое, транспорт, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства.

Лабораторный контроль по микробиологическим показателям безопасности осуществляют ФБУЗ, в соответствии с условиями договора.

Участвовать в проведении производственного контроля могут сотрудники сторонних/смежных организаций, работающих на данном производственном объекте. При этом название должности может отличаться от указанных ниже, но имеет одну функциональную нагрузку.

VIII Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Параметр контроля	Периодичность контроля	Ответственный
1	2	3	4	5
1	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии	<ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние производства; - санитарная обработка помещений, внутрицеховой и оборотной тары; - санитарная обработка оборудования, инвентаря; - утилизация отходов; - уборка территории; - проведение текущих косметических ремонтов; - санитарное состояние производственных участков, отделений, складов и др.; - санитарное состояние оборудования и рабочего места; 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>По графику</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	Заведующий производством
2	Соблюдение медицинских осмотров, флюорографического обследования, гигиеническое обучение и аттестация	<ul style="list-style-type: none"> - организация ежедневных работы медицинских осмотров перед началом; - организация медицинских осмотров; - своевременность прохождения флюорографического обследования; - организация профессионального гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников предприятия; - контроль наличия медицинских книжек, сертификатов профилактических прививок; - контроль за вакцинацией сотрудников против инфекционных заболеваний; - проведение генеральных уборок 	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p> <p>При приеме на работу, далее в соответствии с календарем прививок</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Медицинский работник</p> <p>Технолог</p> <p>Заведующий производством</p>
4	Организация производственного контроля	<ul style="list-style-type: none"> - организация производственного контроля; - входной контроль сырья (контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, маркировка, условия транспортировки, температурный режим доставки, товарное соседство, тара, органолептическая оценка, сроки годности, лабораторные испытания); - контроль за условиями и сроками хранения сырья (температурно-влажностный режим, товарное соседство); 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	Заведующий производством

		<ul style="list-style-type: none"> - микробиологический контроль (вода, сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция); - контроль полуфабрикатов, ГП; - контроль за ведением и своевременным заполнением документации по учёту и отчётности; - контроль за потребительской и транспортной упаковкой (при хранении), наличием этикеток (маркировки) на потребительской и транспортной упаковке при поступлении и до конца реализации. 	По графику Ежедневно Постоянно Постоянно	
--	--	---	---	--

IX Контроль санитарного состояния предприятия

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля	Ответственные
1	Контроль содержания производственных, бытовых и вспомогательных помещений в чистоте	ежедневно	Заведующий производством
2	Контроль наличия достаточного количества производственного инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения	ежедневно	Заведующий производством
3	Обеспечение работников санитарной одеждой	постоянно	Заведующий производством
4	Контроль качества проведения санитарных дней	по графику	Заведующий производством
5	Контроль за проведением дезинфекционных работ	по графику	Заведующий производством
6	Контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, условий их хранения и приготовления рабочих растворов	ежедневно	Заведующий производством
7	Контроль наличия насекомых и грызунов	ежедневно	Заведующий производством

X Контроль санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря

№ п/п	Объект контроля	Мероприятие	Периодичность
1	Уборка полов	Очистка, мытьё с моющими средствами, дезинфекция	Ежедневно и по мере необходимости
2	Внутренняя остеклённая поверхность оконных рам	Очистка, мытьё	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц по графику
3	Отопительные приборы и пространства за ними	Очистка от пыли и загрязнений	Постоянно
4	Электроосветительная аппаратура	Очистка от пыли	По мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц
5	Панели стен производственных цехов	Протирание влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочными растворами, мытьё горячей водой и протирание насухо	По мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю
6	Перила лестничных клеток, двери и ручки дверей и вспомогательных помещений	Мытьё с моющими средствами, дезинфекция	1 раза в смену
7	Контейнеры, ёмкости для сбора мусора и санитарного брака	Очистка, мытьё с моющими средствами, дезинфекция	При заполнении 2/3 объёма, в т.ч. для санитарного брака не реже 1 раза в день
8	Холодильные камеры	Мытьё, дезинфекция	По мере загрязнения

9	Цеха, помещения, оборудование, инвентарь	Очистка, мытьё с моющими средствами, дезинфекция	1 раз в месяц (санитарный день)
10	Туалеты	Очистка, мытьё с моющими средствами, дезинфекция	2 раза в день и по мере необходимости

XI Контроль условий труда работающих

Обеспечение безопасных условий труда направлено на предупреждение профессиональных и массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Поставленная цель достигается выполнением санитарных норм и правил и нормативных документов.

Производственный контроль достигается проведением визуального контроля, лабораторными и инструментальными исследованиями воздушной среды.

Визуальный контроль осуществляется руководителем подразделения и предусматривает ежедневную проверку:

- содержания прилегающей территории;
 - исправности и правильной расстановки технологического оборудования;
 - безопасности рабочих проходов;
 - исправности систем отопления, электроснабжения, вентиляции;
 - соответствия систем освещения принятому технологическому процессу, их исправности и укомплектованности осветительных приборов лампами;
 - организации водообеспечения и удаления сточных вод;
 - своевременности вывоза отходов производства;
 - качество уборки помещений, в т.ч. чистотой светильников и остекленных поверхностей;
 - соблюдения правил личной гигиены;
 - наличия протоколов измерений параметров физических факторов;
 - прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинских осмотров персонала, наличия личных медицинских книжек на каждого работника;
 - наличия аптечки для оказания первой неотложной медицинской помощи;
 - устранения ранее выявленных нарушений.
- Результаты контроля регистрируют в специальных журналах.

XII Лабораторный контроль за условиями труда на предприятии

№ п/п	Объем исследований	Кратность контроля	Осуществление производственного контроля	Учетная документация	Примечание (НД)
1	2	3	4	5	6
1	Освещенность: Заведующий производством – 1 точка Технолог - 1 точка Повар – 2 точки Кухонный работник - 6 точек	1 раз в год (10 точек)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	СНиП 23-05-95 СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03
2	Микроклимат: Заведующий производством – 1 точка Технолог - 1 точка Повар – 2 точки Кухонный работник - 6 точек	2 раза в год (холодный и теплый период года) (10 точек)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	СанПиН 2.2.4.548-96

3	Вибрация общая Заведующий производством – 1 точка Технолог - 1 точка Повар – 2 точки Кухонный работник - 6 точек	1 раз в год (2 точки)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	СанПиН 2.2.12.1.1278-03
4	Воздух рабочей зоны Заведующий производством – 1 точка Технолог - 1 точка Повар – 2 точки Кухонный работник - 6 точек	1 раз в год (10 точек)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	ГОСТ 12.1.005 – 88 Гн 2.2.5.13.13 - 03
5	Шум: Заведующий производством – 1 точка Технолог - 1 точка Повар – 2 точки Кухонный работник - 6 точек	1 раз в год (10 точек)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	Г ОСТ 12.1.003-83 С Н 2.2.4/2.1.8.5
6	Работы с региональными мышечными напряжениями: Кухонный работник - 6 точек	1 раз в год (6 точек)	Лаборатория аккредитованная в установленном порядке	Протоколы испытаний	С анПиН 2.2.12.1.12 78-03

В технологическом процессе применяется типовое оборудование, тара, упаковочные материалы, выполненные из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Набор оборудования обеспечивает технологический процесс и отвечает гигиеническим требованиям.

Всё сырье и упаковка имеют декларации о соответствии/сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства, гигиенические сертификаты.

ХIII Перечень форм учета и отчетности

№ п/п	Руководитель структурного подразделения	Документация по учёту и отчётности (чек-листы, формы, журналы и т.д.)
1	2	3
1	Заведующий производством	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Гигиенический журнал (сотрудники) Журнал контроля бактерицидных ламп Журнал приготовления дезинфицирующих растворов Журнал проведения технического обслуживания и ремонта оборудования Журнал «С» - витаминизации блюд Технико-технологические карты Ежедневное меню Журнал по пожарной безопасности Журнал охраны труда и техники безопасности Журнал контроля параметров термообработки Журнал генеральных уборок Журнал сбора и оборота отходов Журнал проведения текущих уборок Журнал выдачи СИЗ Журнал смены СИЗ Журнал учета температуры сотрудников

XIV Схема микробиологического контроля

№ п/п	Точка отбора проб, объекты исследования	Периодичность отбора проб	Производимые определения
1	2	3	4
ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ			
1	Салаты	1 раз в 6 месяцев	Определение КМАФАнМ, БГКП, патогенного стафилококка, сальмонелла, протеус
2	Супы заправочные	1 раз в 6 месяцев	Определение КМАФАнМ, БГКП, патогенного стафилококка, сальмонелла, протеус
	Вторые блюда	1 раз в 6 месяцев	Определение КМАФАнМ, БГКП, патогенного стафилококка, сальмонелла, протеус
	Гарниры	1 раз в 6 месяцев	Определение КМАФАнМ, БГКП, патогенного стафилококка, сальмонелла, протеус
	Хлеб и хлебобулочные изделия, выпечка из песочного теста	1 раз в 6 месяцев	Определение КМАФАнМ, БГКП, патогенного стафилококка, сальмонелла, протеус
ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, РУКИ И САНИТАРНАЯ ОДЕЖДА			
1	Смывы с приборов	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
2	Смывы с термосов	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
3	Смывы с тары для разогрева продукции и инвентаря	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
4	Смывы с тарелок	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
5	Смывы со стаканов	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
6	Смывы с весов	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
7	Смывы со столов производственных	1 раз в 6 месяцев	Определение плесени
8	Смывы с рук	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
9	Смывы с санитарной одежды	1 раз в 6 месяцев	Определение БГКП, патогенного стафилококка
КОНТРОЛЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА			
2	Контроль качества воды холодной из распределительной сети (микробиологический)	1 раз в 3 месяца	Определение ОМЧ, ОКБ/КОЕ, ТКБ/КОЕ
6	Количественный анализ воды холодной (химический)	1 раз в 3 месяца	Химические исследования
9	Контроль воздуха в помещении раздачи	1 раз в год	Определение ОБЗ
	Контроль воздуха в помещении мойки	1 раз в год	Определение ОБЗ

XV Схема физико-химического контроля

Наименование	Нормативный документ, регламентирующий схему контроля	Периодичность контроля	Форма записи	Ответственный за осуществление контроля
1	3	4	5	6
Полуфабрикаты. Готовая продукция				
Определение органолептических показателей качества, массы нетто	ГОСТ 5897	Выборочно	Бракеражный журнал	Заведующая столовой
Энергетическая ценность	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Массовая доля сухих веществ	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Массовая доля жира	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Массовой доля поваренной соли	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Общую (титруемую кислотность)	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Активная кислотность	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой

Массовая доля сахара	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой
Свежесть	По договору с ФБУЗ	1 раз в 6 месяцев	Протокол	Заведующая столовой

XVI Схема технологического контроля производства

Перечень контрольных точек на производстве:

Перечень контрольных точек

№ п/п	Наименование этапов и контрольных точек	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации
Приемка готовой пищевой продукции и сырья				
1	Санитарное состояние автотранспорта	санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора)	визуальный	Каждая партия
2	Условия транспортировки	температура (для скоропортящихся продуктов)	термометрия	Каждый транспорт Журнал входного контроля качества сырья и материалов
		время транспортировки	учет времени	
3	Поступающее сырьё	наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции	визуальный	Каждая партия Журнал входного контроля качества сырья и материалов
		внешний вид тары, упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации	органолептический	Каждая партия Журнал входного контроля качества сырья и материалов
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), моющих, дезинфицирующих средств				
4	Приемка материалов, моющих и дезсредств	наличие сопроводительных документов	визуальный	Каждая партия Журнал входного контроля качества сырья и материалов
		соответствие материалов и средств и маркировке сопроводительной документации		
Хранение сырья и пищевых продуктов				
5	Условия хранения	температурный режим холодильного оборудования	термометрия	Ежедневно 2 раза в день, Журнал температурного режима холодильного оборудования
		температура хранения горячей пищевой продукции	термометрия	ежедневно, Бракеражный журнал
6	Сроки хранения	срок хранения, маркировка	контроль сроков	постоянно на ежедневной основе
Технологический процесс				
7	Соблюдение технологических регламентов по изготовлению блюд	Соблюдение технологии изготовления согласно ТТК	контроль времени и температуры	постоянно на ежедневной основе
8	Раздача	температура блюда при раздаче	термометрия	постоянно на ежедневной основе
		срок реализации	контроль времени	постоянно на ежедневной основе
		количество продукта	масса	постоянно на ежедневной основе
Требования к готовой продукции				
9	Требования к готовой продукции	органолептика	бракераж готовых блюд	каждая партия

		микробиологические, физико-химические, сан-химические показатели	лабораторные исследования	1 раз в 6 месяцев
Контроль системы водоснабжения				
10	Питьевая вода централизованной системы водоснабжения	органолептика, микробиологические, физико-химические показатели	лабораторные исследования	1 раз в 3 месяца
11	Горячая вода	температура	термометрия	ежедневно
Санитарная обработка				
12	Помещений, оборудования, инвентаря	наличие соблюдение графика санитарных дней	визуальный	ежемесячно
		качество проведение обработки: смывы на БГКП смывы на стафилококк смывы на гельмитины	лабораторные исследования	1 раз в 6 месяцев
13	Тары, посуды	наличие инструкции по обработке	визуальный	постоянно
		соблюдение режима мойки, температура, концентрация растворов	термометрия, лабораторные исследования	2 раза в смену
		качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП)	лабораторные исследования	1 раз в 6 месяцев
Производственный и обслуживающий персонал				
14	Соблюдение правил личной гигиены	внешний вид персонала	визуальный	ежедневно
		обработка рук после туалета, перед началом работы		постоянно
15	Своевременность прохождения медицинских осмотров	контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров		при приеме на работу и 1 раз в год
16	Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания	опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний		ежедневно, до начала работы
		осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания		ежедневно, до начала работы

XVII Перечень профессий работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и вакцинации

№	Цех, участок, отдел производство	Полный перечень профессий на предприятии	Код по ОК 016-94	Факторы производственной среды (ФПС) и факторы трудового процесса (ФТП) в соответствии с Приказом № 302н	№ прил. и пункт приказа № 302н	Периодичность
1	Пищеблок	Заведующий производством	22101	Шум Работы в школьных образовательных учреждениях	Пр.1 п.3.5 Пр.2 п.18	1 раз в год
2	Пищеблок	Технолог	27142	Шум Работы в школьных образовательных учреждениях	Пр.1 п.3.5 Пр.2 п.18	1 раз в год

3	Пищеблок	Повар	16675	<p>Электромагнитные поля промышленной частоты</p> <p>Шум</p> <p>Работы с региональными мышечными напряжениями</p> <p>Подъем и перемещение груза вручную</p> <p>Работы при повышенных температурах</p> <p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p>	<p>Пр.1 п.3.2.1</p> <p>Пр.1 п.3.5</p> <p>Пр.1 п.4.1.2</p> <p>Пр.1, п.4.1</p> <p>Пр.1, п.3.9</p> <p>Пр.2 п.18</p>	1 раз в год
4	Пищеблок	Кухонный рабочий	13249	<p>Шум</p> <p>Работы с региональными мышечными напряжениями</p> <p>Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой</p> <p>Синтетические моющие средства</p> <p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p>	<p>Пр.1 п.3.5</p> <p>Пр.1 п.4.1.2</p> <p>Пр.1, п.1.2</p> <p>Пр.1, п.1.3.3</p> <p>Пр.2 п.18</p>	1 раз в год

XVIII Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия аварийной ситуации	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1	Отсутствие обеспечения водой	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятия, посетители)	Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. Сообщить о случае аварии. При длительной аварии (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок
2	Отсутствие электричества	Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции. Нарушение технологического процесса из-за остановки работы оборудования	Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества. Сообщить о случае аварии на электросети. Контроль времени и условий хранения продукции.
3	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (сотрудники предприятия, посетители)	Вывести персонал из помещений, где произошла неисправность ламп. Провести демеркуризацию помещений. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступать к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договору на вывоз ТБО.
4	Короткое замыкание	Возгорание проводки, возникновение пожара с выделением едкого дыма. Несвоевременность тушения пожара может вызвать тяжелые последствия	Обесточивание электроприборов. Эвакуация людей из аварийной зоны. При возникновении пожара применение средств аварийного огнетушения. Сообщить в центр ГО и ЧС. Оповестить ТО ТУ Роспотребнадзора
5	Засор	Распространение кишечных	Сообщить о случае аварии канализационной

	канализационной системы	инфекций (сотрудники предприятия, посетители)	системы. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезсредств. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дезрастворами.
6	Отключение отопления	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники предприятия, посетители)	Остановка производства и отправка во внеочередные отпуска всех работников предприятия за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации
7	Возникновение 2-х и более случаев инфекционных заболеваний	Возможное заражение персонала (сотрудники предприятия, посетители)	Немедленная госпитализация больного. Оповестить органы Роспотребнадзора об имевших случаях инфекционных заболеваниях. Проведение влажной заключительной дезинфекции. Проветривание помещений (при выявлении воздушно-капельных инфекций)

Во всех перечисленных случаях работа предприятия приостанавливается.