

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Комбинат школьного питания»

О.Н. Логинов

« _____ » 2023г



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организациям
общественного питания населения (организации общественного питания детей).

г. СОЛИКАМСК 2023 г.

СПИСОК ОБЪЕКТОВ

ООО «Комбинат школьного питания»

| 1 | Пекарско-кондитерский цех | ул. 20 лет Победы, 196 | Добриян Ольга Владимировна |
|--|----------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| | Мясо-рыбный цех | | |
| СТОЛОВЫЕ ШКОЛ И ПИЩЕБЛОКИ ДЕТСКИХ САДОВ | | | |
| № п/п | Номера школ и детских садов | Адрес школы | ФИО зав. Производства |
| 2 | МАОУ СОШ № 1 | ул. П. Коммуны, 28 | Новосельцева Елена Викторовна |
| 3 | МАОУ СОШ №1 с/п детский сад | ул. П. Коммуны, 10 | Кубарева Ольга Владимировна |
| 4 | Коррекционная Школа № 1 | ул. 20 лет Победы, 138 | Цыганкова Татьяна Николаевна |
| 5 | | ул. Коммунистическая, 1 | Куртнебиева Зарема Халильевна |
| 6 | МАОУ СОШ № 4 | ул. Калийная, 14 | Бабина Ольга Олеговна |
| 7 | МАОУ СОШ №7 | ул. Цифриновича, 29 | Верещагина Надежда Владимировна |
| 8 | МАОУ СОШ №7 с/п детский сад | ул. Цифриновича, 17 | Кротова Ирина Георгиевна |
| 9 | | ул. Кр. Бульвар, 34 | Большакова Валентина Валерьевна |
| 10 | МАОУ СОШ № 16 | ул. Фрунзе, 114 | Чугайнова Людмила Павловна |
| 11 | | ул. Ст. Разина, 12 | Васюкова Татьяна Александровна |
| 12 | | ул. Добролюбова, 16 | Жуланова Анастасия Владимировна |
| 13 | МАОУ СОШ № 16 с/п детский сад | ул. Ключевая, 35 | Туманина Елена Александровна |
| 14 | МАОУ СОШ № 12 | ул. 20 лет Победы, 179 | Лымарь Любовь Юрьевна |
| | | ул. Набережная, 169 | Кузнецова Наталья Ивановна |
| 15 | МАОУ СОШ № 12 с/п детский сад | ул. Набережная, 162 | Ванчугова Ольга Дмитриевна |
| 17 | | ул. Набережная, 170 | Ванчугова Ольга Дмитриевна |
| 16 | | ул. Пушкина, 122 | Васильева Светлана Викторовна |
| 18 | | ул. 20 лет Победы, 181А | Васильева Светлана Викторовна |
| 20 | МАОУ СОШ № 14 | Ул. Молодёжная, 11 А | Пантелеева Анна Петровна |
| 21 | | Ул. Молодёжная, 11 | Журавлёва Любовь Георгиевна |
| 22 | МАОУ СОШ № 14 с/п детский сад | ул. Молодёжная, 23 | Суханова Елена Владимировна |
| 23 | | ул. Молодежная, 8 Б | Суханова Елена Владимировна |
| 24 | МАОУ СОШ № 15 | ул. Пр. Юбилейный, 49 | Калинина Надежда Ивановна |
| 25 | МАОУ СОШ № 15 с/п детский сад | ул. Матросова, 38 а | Тарасенкова Лариса Юрьевна |
| 26 | | Пр. Юбилейный, 53 | Мальшева Ирина Геннадьевна |
| 27 | МАОУ СОШ № 17 | ул. Северная, 31 | Шакирзянова Елена Алексеевна |
| 28 | | ул. Северная, 36 А | Репина Эльвира Ростиславовна |
| 29 | МАОУ СОШ №17 с/п детский сад | ул. Большевикская, 60 | Туманина Юлия Витальевна |
| 30 | | ул. Ст. Разина, 56 | Семенова Ольга Сергеевна |
| 31 | Гимназия № 1 | ул. Пр. Юбилейный, 15 | Шульц Ольга Петровна |
| 32 | Гимназия № 1 с/п детский сад | Пр. Юбилейный, 7 | Боровик Ирина Николаевна |
| 33 | «Соликамский АПК» | Всеобуча, 6 | Апман Юлия Олеговна |

| | | | |
|---------------------------|---|----------------------------|---------------------------------|
| 34 | «Соликамский АПК» филиал | Осокина,26 | Юркова Мария Олеговна |
| 35 | «СГХТ» | Пр. Строителей, 2 | Загородских Оксана Михайловна |
| 36 | «ССПК» | 20 лет Победы, 94 | Замиралова Лиана Борисовна |
| 37 | МАДОУ детский сад № 13 | 20 лет Победы, 181 | Анфалова Анна Валентиновна |
| 38 | МАДОУ детский сад № 13 корпус 2 | ул. 20 лет Победы, 65 А | Ваулина Юлия Михайловна |
| 39 | МАДОУ детский сад № 13 корпус 3 | ул. Калийная, 142 | Пятина Екатерина Олеговна |
| 40 | МАДОУ детский сад № 13 корпус 4 | ул. Набережная,129 Б | Шмакова Татьяна Владимировна |
| 41 | МАДОУ детский сад № 13 корпус 5,6 | ул. Калийная, 163, 163 А | Шмакова Татьяна Владимировна |
| 42 | МАДОУ детский сад № 13 корпус 7 | ул. Парижской Коммуны, 121 | Белкина Ирина Александровна |
| 43 | МАОУ СОШ № 9 с/п детский сад | Пр.Преображенского,11А | Шарапова Вера Николаевна |
| 44 | МАОУ СОШ № 9 с/п детский сад | ул. Кр. Бульвар, 2 | Швецова Елена Анатольевна |
| 45 | МАДОУ детский сад №28 | ул. Володарского,10 | Сухих Надежда Сергеевна |
| 46 | МАДОУ детский сад №28 (корпус2) | ул. Матросова,31 | Сухих Надежда Сергеевна |
| 47 | МАДОУ детский сад №28 (корпус3) | ул. Урицкого, 11 | Лапаева Валентина Ивановна |
| 48 | МАДОУ детский сад №28 (корпус4) | ул. Культуры, 25 | Сукач Светлана Юрьевна |
| 49 | МАДОУ детский сад №28 (корпус5) | ул. Культуры, 11 | Сукач Светлана Юрьевна |
| 50 | МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Тюлькинский д/с» | ул. Лесная,3 | Радионова Татьяна Анатольевна |
| 51 | МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонский д/с» | ул. Водников,10а | Садкова Наталья Антоновна |
| 52 | МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонская школа» | ул. Советская, 4 | Верстяк Анастасия Александровна |
| ИТОГО: 49 объектов | | | |

ФИО руководителя, телефон

Логинов Олег Николаевич 8(34253)7-94-35

Юридический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул . 20 лет Победы,196

Фактический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы,196

Пояснительная записка к программе производственного контроля

ООО «Комбинат школьного питания» осуществляет деятельность:

- организация общественного питания детей

Водообеспечение и водоотведение детских садов осуществляется от централизованной сети.

Продукция изготавливается согласно сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий издательство г. Пермь, 1 и 2 том, год издания - 2004г, 2008г, 2001г, 2013г, технико-технологических карт.

Схема технологического процесса:

Блоки питания

| Наименование этапа | Краткое содержание этапа | Производственное помещение |
|-----------------------------------|--|--|
| Приемка сырья на склад и хранение | Приемка по количеству и качеству: подсчет, взвешивание, визуальный контроль продукта и упаковки, качества сырья, анализ сопроводительных документов, размещение сырья и материалов на складе согласно установленных условий и правил хранения. | Помещения для приемки |
| Подготовка сырья | Обработка овощей, зелени, фруктов. Подготовка п/ф для 2 блюд (мясо, рыба, кура) | Сырой цех |
| Изготовление готовой продукции | Варка, приготовление блюд | Горячий цех |
| Реализация готовых блюд | Подача блюд | Раздаточная зона |
| Мойка столовой, кухонной посуды | Мытье посуды | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды |

Основными целями осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (далее производственный контроль) являются обеспечение санитарно-противоэпидемиологического благополучия на объекте, обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции, реализуемых пищевых продуктов. Производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Основными задачами производственного контроля в организации питания образовательных учреждений являются:

обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;

предотвращение санитарных правонарушений на объекте; предупреждение (профилактика) инфекционных, в том числе острых кишечных инфекций и неинфекционных заболеваний, в частности пищевых отравлений.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями действующего законодательства, иметь в штате или привлекать на договорной основе специалистов, прошедших гигиеническое обучение и аттестованных в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с выдачей соответствующего документа, осуществлять производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется новое количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, воды, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

2. В соответствии с осуществляемой деятельностью - организация общественного питания образовательных учреждений, необходимо руководствоваться нормами, санитарными правилами, методами и методиками контроля факторов среды обитания, установленными в нижеуказанном перечне нормативных актов:

| № п/п | Наименование санитарных правил, гигиенических нормативов, методов и методик контроля |
|-------|--|
| 1. | Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; |
| 2. | Федеральный закон от 23.02.2013г №15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; |
| 3. | Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; |
| 4. | Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; |
| 5. | Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»; |
| 6. | Федеральный закон от 04.05.2011г №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; |
| 7. | Постановление Правительства РФ от 16.04.2012г №317 « Об утверждении Положения лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно- модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах» (вред Постановления Правительства РФ от 06.03.2015г № 201); |
| 8. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»; |
| 9. | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; |

| | |
|----|---|
| 10 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; |
| 11 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из соков и овощей»; |
| 12 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 24/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; |
| 13 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; |
| 14 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; |
| 15 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; |
| 16 | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»(ТР ЕАЭС 040/2016); |
| 17 | Постановление 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" |
| 18 | СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. |
| 19 | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; |
| 20 | СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней»; |
| 21 | Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации №29н от 28.01.2021г Трудового кодекса РФ ст 213 ч. 4 «Проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников» |
| 22 | Приказ Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации». |
| 23 | САНПИН 2.3/2.4.3590-20; Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания |
| 24 | СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» |
| 25 | Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 |
| 26 | Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 |
| 27 | Приказ от 07.04.2021г № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края» |
| 28 | ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 13 июля 2020 г. N 20 О МЕРОПРИЯТИЯХ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ГРИППА И ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ЭПИДЕМИЧЕСКОМ СЕЗОНЕ 2020 - 2021 ГОДОВ |

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.

3.1. Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

| Наименование осмотров, обследований: | Кратность осмотров: |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Исследование крови на брюшной тиф | При поступлении на работу. |
| Осмотр терапевтом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр дерматовенерологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год |
| Осмотр стоматолога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр оториноларинголог | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Акушер-гинеколог (женщины) | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр врача психиатра | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр врача нарколога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Мазок из зева и носа на наличие стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Флюорография | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |
| Исследование на носительство кишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство яиц гельминтов | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |
| Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |

3.2. Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, будет предоставлен дополнительно, согласно графиков.

4.Перечень химических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (**контрольных критических точек**), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Контрольные критические точки:

- транспортировка пищевых продуктов

- качество поступающего сырья
- хранение сырья
- технология обработки сырья и выпуска продукции
- качество выпускаемой продукции
- реализация выпускаемой продукции.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

| п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-----|---|---------------|
| 1. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования | постоянно |
| 2. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок | постоянно |
| 3. | Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию | ежедневно |
| 4. | Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования | ежедневно |
| 5. | Проверка качества продовольственного сырья поступающего в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности его хранения и использования | постоянно |
| 6. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | постоянно |

6. Перечень работ, услуг осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, выпускаемой продукции:

- организация общественного питания образовательных учреждений

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды выпускаемой продукции и процесса выполнения услуг

| № п/п | Вид выполняемых работ и оказываемых услуг (контрольные критические точки) | Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности |
|-------|---|---|
| 1. | Транспортировка пищевых продуктов | - наличие специализированного транспорта, - экспедитор и грузчики имеют личные медицинские книжки; |
| 2. | Приемка сырья | - на каждую поступающую партию сырья имеется сопроводительная документация в полном объеме. |
| 3. | Хранение сырья | - контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания (температурный режим), - контроль за соблюдением правил товарного соседства, - предприятие обеспечено необходимым холодильным оборудованием в достаточном объеме, - гарантийное обслуживание холодильного оборудования осуществляется по договору. |

| | | |
|----|--|--|
| 4. | Изготовление продукции | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации - наличие договора на обслуживание технологического и холодильного оборудования, - наличие необходимой документации на изготавливаемую продукцию |
| 5. | Качество выпускаемой продукции | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления, - контроль за готовой продукцией по органолептическим показателям, - проведение производственного лабораторного контроля выпускаемой продукции и сырья в микробиологической и физико-химической лабораториях |
| 6. | Условия реализации приготовленной продукции | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря - контроль сроков реализации продукции |
| 7. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии | <ul style="list-style-type: none"> - проведение текущей обработки и дезинфекции осуществляется по договору, - своевременное прохождение работниками мед.обследований и гигиенического обучения при поступлении на работу и ежегодных, - наличие достаточного набора инвентаря и дезсредств, - обеспечение персонала достаточным количеством сан/одежды и своевременная смена |
| 8. | Утилизация отходов производства | <ul style="list-style-type: none"> - вывоз мусора и утилизация лицензированной организацией. |

8. Перечень контролируемых показателей, проводимых пищевой технологической лабораторией ООО «КШП»

| № п/п | Наименование показателей | Объект исследования | Количество показателей, не менее | Место отбора | НД регламентирующая проведение исследований. |
|-------|---|---|---|--|--|
| 1. | Ферментная инактивация (термическая обработка) | Блюда из рубленного мяса, натуральные; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы | Не менее 1 пробы в год | столовые школ, пищеблоки детских садов | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 2. | Содержание хлеба в котлетной массе | Блюда из рубленного мяса; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы | Не менее 1 пробы в год | столовые школ, пищеблоки детских садов | ГОСТ 4288-76 |
| 3. | Массовая доля сухих веществ | Напитки: сладкие блюда, горячие напитки, кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком. Булочные и мучные кондитерские изделия. Хлеб | не менее 1 пробы в месяц не менее 2 проб в месяц не менее 1 пробы в 10 дней | столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех пекарский цех | ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ 5900-2014 |
| 4. | Массовая доля жира | Блюда из творога: запеканки сырники. Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий. Молоко. Молочные продукты. Булочные и мучные кондитерские изделия. | не менее 1 пробы в месяц при поступлении не менее 2 проб в месяц | столовые школ, пищеблоки детских садов входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех | ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ Р 54607.2-2012 ОСТ Р 54607.2-2012 |
| 5. | Содержание молока (по лактозе) | Блюда из круп: каши молочные жидкие, вязкие. Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком. | по мере изготовления | столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 6. | Кислотность | Хлеб Молоко. Молочные продукты. | не менее 1 пробы в месяц не менее 1 пробы в месяц | пекарский цех входной контроль, столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ 5670-96 ГОСТ 3624-92 |
| 7. | Качественное определение наполнителя | Изделия натуральные, рубленные | по мере изготовления на момент проверки | столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ Р 54607.2-2012 |
| 8. | Пористость | Хлеб | не менее 1 пробы в месяц | пекарский цех | ГОСТ 5669-96 |
| 9. | Влажность | Мука хлебопекарная. | по мере поступления | входной контроль | ГОСТ 21094-75 |
| 10 | Лактоза | Молоко. Молочные продукты. | При отборе молочных блюд, на содержание молока в молочных блюдах | входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов. | ГОСТ 51259-99 |
| 11 | Органолептические показатели на доброкачественность (определение продуктов первичного распада белков в бульоне) | Мясо крупнокусковое. | при возникновении сомнительного органолептического анализа | входной контроль | ГОСТ 23392-2016 |
| 12 | Нитраты | Овощи свежие. Капуста свежая белокочанная. Картофель свежий продовольственный. Свекла столовая свежая. Морковь столовая свежая. Лук репчатый свежий. | не менее 1 пробы в месяц | входной контроль | ГОСТ 29270-95 |

**Перечень контролируемых показателей,
проводимых микробиологической лабораторией
ООО «Комбинат школьного питания»**

| № п / п | Наименование | Место отбора | Количество отобранных проб | Периодичность | Цель исследования |
|----------------|--|---|-----------------------------------|----------------------|--|
| 1. | смывы с объектов производственного окружения оборудования, руки персонала и одежды | произв. ООО «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 5 проб | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>Пере</u> |
| 2. | вода питьевая | произв. ООО «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>чень</u> |
| 3. | мясо птицы, субпродукты | произв. ООО «КШП» (мясо-рыбный цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>долг</u> |
| 4. | яйцо куриное | Произв. ООО «КШП» | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>ремы</u> |
| 5. | масло сливочное | Произв. ООО «КШП» | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>х</u> |
| 6. | мясо охлажденное | произв. ООО «КШП» (мясной цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>показ</u> |
| 7. | мясо замороженное | произв. ООО «КШП» (мясной цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>ателе</u> |
| 8. | Колбасные изделия | произв. ООО «КШП» (мясной цех) | не менее 2 проб | 4 раза в год | микробиологические исследования <u>и,</u> |
| 9 | Овощи свежие очищенные полуфабрикаты (картоф, морковь) | произв. ООО «КШП» (овощной цех) | не менее 1 пробы | 4 раза в год | микробиологические исследования <u>прово</u> |
| 10 | готовая продукция: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, изделия из рубл. мяса, запеченные и т. д. | столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>димы</u> |
| 11 | гарниры (рис отвар, макаронные изделия, пюре картофельное и т.д.) | столовые школ, пищеблоки детских садов | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>х в</u> |
| 12 | пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные без крема и т.д. | произв. МКУП «КШП» (кондит. цех) | не менее 1 пробы | 2 раза в год | микробиологические исследования <u>пкред</u> |

Утвержденная программа производственного контроля ООО «Комбинат школьного питания» 2023г

«Пер
МАгр
оСерв
ис»

| N п/п | Наименование объекта | Объект исследования или (и) исследуемый | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая |
|--------------|-----------------------------|--|--------------------------------|---|--|
|--------------|-----------------------------|--|--------------------------------|---|--|

| | | материал | | | проведение исследований, испытаний |
|---|---|--|---------------------------------|-------------|--|
| 1 | Контроль готовой продукции производства ООО «КШП», смывов | Хлебобулочные изделия (хлеб) | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Колбасные изделия | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Овощи свежие очищенные полуфабрикат | Токсичность | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |
| | | Исследования смывов (мясо-рыбный цех, пекарско-кондитерский цех) | Исследования на яйца гельминтов | 1 раз в год | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции |

9. ПЕРЕЧЕНЬ СЛУЖЕБНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ на 2023 год

| №п /п | Наименование журнала | Ответственные |
|--------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1 | Журнал бракеража готовой пищевой | Заведующие производством |

| | | |
|---|--|-------|
| | продукции | |
| 2 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | |
| 3 | Гигиенический журнал (здоровья) | |
| 4 | Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования» | |
| 5 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | |
| | | |
| | | |
| | | |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

- Отключение электроэнергии.
- Отключение водоснабжения.
- Выход из строя холодильного оборудования.
- Выход из строя технологического оборудования.
- Выход из строя канализационной системы.
- Стихийное бедствие.

При возникновении любой из выше перечисленных ситуаций предприятие останавливает свою деятельность. Принимаются немедленные меры для устранения причин аварии.

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ,
на которых возложены функции по осуществлению производственного
контроля.**

1. Директор предприятия
2. Заместитель директора
3. Специалисты по школьному и дошкольному питанию
4. Главный технолог предприятия

- 5 Зав. микробиологической лаборатории
- 6 Технологи
- 7. Специалист по качеству
- 8. Зав производством

12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Заместитель директора предприятия
Специалисты по школьному и дошкольному питанию
технологи
заведующие производством
кондитера
повара
кухонные рабочие
кладовщик
экспедиторы- грузчики
уборщики производственных помещений

13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПИЩЕВОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ МКУП « КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

- Полуфабрикаты: Мясные рубленые формованные; мясосодержащие рубленые формованные.
- Полуфабрикаты: мясные крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные.
- Блюда из рубленого мяса натуральные.
- Блюда из рубленого мяса.
- Блюда из рыбы: Изделия из котлетной массы.
- Блюда из круп: Каши молочные жидкие, вязкие.
- Блюда из творога: Запеканки, сырники.
- Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.
- Напитки: Сладкие блюда. Холодные напитки. Горячие напитки.
Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток.
- Булочные и мучные кондитерские изделия.
- Хлеб.
- Молоко. Молочные продукты.
- Овощи свежие (капуста, картофель, свекла столовая, морковь столовая, лук репчатый)
на определение нитратов.

14. Мука.

14. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- Выполнение производственного лабораторного контроля поступающих пищевых продуктов.
- Соблюдение согласованного ассортиментного перечня.
- Соблюдение правил транспортировки, приемки, хранения и

реализации пищевых продуктов.

- Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
- Обновление оборудования, технологических инструкций.
- Проведение санитарных дней на предприятии.
- Своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения персоналом предприятия, повышение производственных навыков и т.д.