

УТВЕРЖДАЮ :

Директор АО «Уральский

Комбинат питания»

И.Н. Воловой



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических

(профилактических) мероприятий

на пищеблоках образовательных организаций г. Челябинска и г. Еманжелинска

на 2021-2022 учебный год

Адрес организации: **АО «Уральский комбинат питания»** (юр. адрес г. Челябинск, ул. Васенко, 96)

Ответственные лица: **руководитель службы питания района** \_\_\_\_\_

**заведующий производством на пищеблоке образовательной организации** \_\_\_\_\_

Наименование объекта производствен ного контроля	Объект исследования (обследования)	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследования, испытаний и т. п.	Ответственный за выполнение
1	2	3	4	5	6
<p><b>1.</b> Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками</p>				<p>Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г.; Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г»; Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»; Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p>	<p>Руководитель службы питания района, зав. производством</p>
1	2	3	4	5	7

				<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;</p> <p>ТР ЭАЭС 044/2017 технический регламент Европейского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;</p> <p>ТР ЕАЭС 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;</p> <p>СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»</p> <p>СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>обезвреживанию отходов производства и потребления»;  СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;  СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;  СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;  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)».</p>	Зав. производством
<b>2.</b> <b>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья</b>	Продовольственное сырьё, пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документацией.	Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	

			Соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)			
	<b>Лабораторный контроль</b> <b>приложение №1</b>		<b>Обеспечить контроль за:</b> Наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов. Поступлением в столовую продукции в таре			
<b>3.</b>	<b>Контроль к приёму, хранению пищевых продуктов и продовольственного сырья.</b>	Сопроводительные документы, условия транспортировки и хранения поступающей продукции.	Постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20		Зав. производством

		<p>производителя с наличием маркировочного ярлыка.</p> <p>Соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания.</p> <p>Соблюдением сроков реализации поступающей продукции, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение</p> <p>Соблюдением температурного режима хранения в складском помещении.</p>	Постоянно	<p>СП 2.3/2.4.3590-20          ТР ТС 021/2011          СП 2.4.3648-20</p>	Зав. производством
<p><b>4.</b>  <b>Контроль к приговлеению и реализации пищевых продуктов и кулинарных</b></p>	<p>Условия приговлеения пищевых продуктов и кулинарных изделий.</p>	<p>Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.</p>			

	<p><b>изделий.</b></p>		<p>Достаточное количество кухонной посуды и разделочного инвентаря. Наличие достаточного количества технологического оборудования для сырой и готовой продукции, в рабочем режиме. Наличие не менее 3х комплектов на одного работника специальной санитарной одежды. Соблюдение технологии приготовления пищи. Выполнение норм закладки сырья и выхода готовой продукции/продукта.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Лабораторный</p>
				<p>Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»</p>	
				<p>Зав. производством</p>	
				<p>Зав. производством</p>	

Лабораторный контроль	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда.	И Лабораторный инструментальный контроль: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства.	Не менее 1 пробы 1 раз в год.	ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория
5. Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, производственные оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.	Солюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в помещениях, проведение профилактических	1 блюдо 1 раз в год. Постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 СП-2.4.3648-20	Зав. производством столовых школ руководитель службы питания района Медицинский работник



		<p>кой дезинфекции. Ежедневное проведение генеральных уборок помещений пищеблока. Выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соблюдение требований по использованию мощных и дезинфицирую щих средств, средств индивидуально й защиты. Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря.</p>	<p>Не менее 10 смывов 1</p>	<p>Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»»,</p>
<p><b>Лабораторный контроль</b></p>		<p>Лабораторный контроль: Микробиологич еские исследования смывов на наличие</p>		

			санитарно-показательной микрофлоры (БГКП). Исследование дезинфицирующих средств на содержание действующих в-в	раз в год		любая аккредитованная лаборатория
		<b>Осуществлять контроль:</b> За своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока: - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	2 раза в год и при смене дез. средства	ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Технолог, руководитель службы питания района Зав. производством	
			Постоянно		медработник школы	

			<p>-журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;</p> <p>-журнал проведения генеральных уборок;</p> <p>- ведомость контроля за рационом питания;</p> <p>- примерное 20 дневное меню; -ТТК</p>			
		<p>Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками, оформление личных медицинских книжек.</p>	1 раз в год	Приказ № 29-Н от 01.04.2021г	<p>Руководитель службы питания района, зав. производств.,</p> <p>мед. работник</p>	
		<p>Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.</p>	1 раз в год руководители и работники п/б участвующие в производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов, один раз в 2 года другие работники пищеблока		<p>Зав. производств.</p> <p>мед. работник</p>	

			<p>Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посуды, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды моющих и дез. средств</p>	<p>2 раза в год (август, май), по заявке зав. производством и по необходимости</p> <p>по графику (ежемесячно)</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20</p>	<p>Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»</p>
--	--	--	---	---	--	--

## Приложение

Список сырья и поступающей продукции  
для лабораторных исследований (входящее сырье) и химии для проведения текущей уборки и дезинфекции.

Сырье, продукция	лабораторных исследований Физико-химические и микробиологические показатели идентификация продуктов	Программы исследований	Количество сырья ,продуктов	Кратность
Мясо:		Микробиология, идентификация	1,0кг-идентификация 1,0кг-микробиология	1 раз в квартал При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
свинина		Токсические элементы, антибиотики, радионуклиды		
говядина				
курица				
Фарши:				
новый		микробиология	2,0	1 раз в квартал
куриный				
Молоко и молочная продукция:		Определение массовой доли % (жира, белок, влаги, соли); -КМАФАнМ Дрожжи БГКП, патоген, стафилококки	6,0л- идентификация 1,0л –м/б 1,0л- определен массовой доли	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов, ежемесячно
Молоко				
кисло-молочные напитки				
Сметана				
Творог				

сливочное масло		Определение массовой доли%(жира, влаги, соли)	0,6 кг-идентификация 0,5 кг-микробиология	
сыры			1,0 кг идентификация и м/б	
сгущенное молоко		Определение массовой доли%(жира, влаги, токсических элементов)		
Бакалея, консервированные пищевые продукты.	Органолептические показатели, при не соответствии исследования состава			При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Овощи	исследования на нитраты	С сентября по март		При смене поставщиков
	Иерсиниоз (смывы)	С марта по июнь		
Колбасные изделия		Определение массовой доли % (белок, жир, соль, нитраты)		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Рыба	Исследование на паразитологические показатели (личинки)		1,0 кг паразитология	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов