

УТВЕРЖДАЮ :  
Директор ООО КП «Лидер»



В.В. Лагута

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических**  
**(профилактических) мероприятий на пищеблоках образовательных организаций г.Челябинска**  
**на 2024г. учебный год**

Адрес организации: ООО КП« ЛИДЕР» юр.адрес г.Челябинск,ул.Островского д.7,эт.1,н.п.2 МАОУ СОШ №152 Челябинска»  
Челябинск , ул. Чичерина д.3

Ответственные лица: **Технолог Антонова Марина Александровна.**

**Заведующий производством Астанина М.И.**

	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	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г;</li> <li>- Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г;</li> <li>-Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</li> <li>-Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;</li> <li>- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»;</li> <li>-Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;</li> <li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;</li> <li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</li> <li>-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</li> </ul>	Технолог,  Зав.производство М

					<ul style="list-style-type: none"><li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;</li><li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;</li><li>- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;</li><li>- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;</li><li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;</li><li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;</li><li>- ТР ЭАЭС 044/2017 технический регламент Европейского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;</li><li>- ТР ЕАЭС 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;</li><li>СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»</li><li>- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические</li></ul>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;</p> <p>- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>-СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;</p> <p>-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>	
2.	<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-	Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011</li> <li>- ТР ТС 022/2011</li> <li>- ТР ТС 033/2013</li> <li>- СП 2.3/2.4.3590-20</li> <li>- СП 2.4.3648-20</li> </ul>	



			<p>сопроводительной документации.</p> <p>Соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)</p>			
3.	<b>Контроль к приёму, хранению пищевых продуктов и продовольственного сырья.</b>	Сопроводительные документы, условия транспортировки и хранения поступающей продукции.	Наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов.	Постоянно	-СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	Технолог, Зав.производством

		<p>Наличие складских помещений, холодильного оборудования, подтоварников.</p> <p>Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.</p>	<p>Поступление в столовую продукции в таре производителя с наличием маркировочного ярлыка.</p> <p>Соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания.</p> <p>Соблюдение сроков реализации поступающей продукции, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение</p> <p>Соблюдение температурного режима хранения в складском помещении.</p>			
--	--	---	--	--	--	--



	<p><b>Лабораторный контроль на производстве готовой продукции</b></p>	<p>Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда.</p> <p>Суточный рацион питания.</p>	<p>приготовления пищи.</p> <p>Выполнением норм закладки сырья и выхода готовой продукции.</p> <p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <p>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства.</p> <p>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.</p>	<p>Не менее 1 пробы 1 раз в год.</p> <p>Не менее 1 пробы 1 раз в год.</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20</p>	<p>ОМ</p> <p>Зав.производством</p> <p>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория)</p>
--	---	--	--	---	--	--



		Третьи блюда.		1 блюдо 1 раз в год.		
5.	<b>Санитарно-эпидемиологический режим</b>	Объекты производственного окружения, производственное оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.	Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в помещениях, проведение профилактической дезинфекции. Еженедельное проведение генеральных уборок помещений пищеблока.  Выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.  Соблюдение требований по использованию моющих и	Постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 -СП 2.4.3648-20	Зав. производством  Технолог

	<p><b>Лабораторный контроль внешней среды на производстве</b></p>		<p>дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты.</p> <p>Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>Лабораторный контроль:</p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП). Исследование дезинфицирующих средств на содержание действующих в-в</p>	<p>Не менее 10 смывов 1 раз в год</p> <p>2 раза в год и при смене дез. средства</p>		<p>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория)</p>
			<p><b>Осуществлять контроль:</b></p>			
			<p>За</p>	<p>Постоянно</p>	<p>-ТР ТС 021/2011</p>	<p>Технолог,</p>

			<p>своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;</li><li>- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;</li><li>-гигиенический журнал (сотрудники);</li><li>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li><li>-журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;</li><li>-журнал проведения генеральных уборок;</li><li>- ведомость контроля за рационом питания;</li><li>- примерное 20</li></ul>	<p>-СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20</p>	<p>Зав.производств ом</p> <p>медработник школы</p>
--	--	--	--	--	--

			дневное меню; -ТТК			
			Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками, оформление личных медицинских книжек.	1 раз в год	Приказ № 29-Н от 01.04.2021г	Технолог, Зав.производством
			Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	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		Технолог, Зав.производством
			Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды, моющих и дез.	2 раза в год август, май и по заявке зав. производством и по необходимости	СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	АО КП «Лидер»

			средств .			
--	--	--	-----------	--	--	--



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	1р в квартал При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
свинина		Токсические элементы, антибиотики, радионуклеиды		
говядина				
курица				
Фарши:				1 раз в квартал
новый		микробиология	2,0	
куриный				
Молоко и молочная продукция:		Определение массовой доли %(жира, белок, влаги, соли); -КМАФАнМ -Дрожжи БГКП, патоген, стафилококки		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов, ежемесячно

МОЛОКО			6,0л- идентификация 1,0л –м/б 1,0л- определен массовой доли	
кисло- молочные напитки				
сметана				
творог				
сливочное масло		Определение массовой доли%( жира, влаги, соли)	0,6кг-идентификация 0,5кг-микробиология	
сыры			1,0кг 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
	Иерсинеоз (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)		1,0кг паразитология	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
------	---	--	---------------------	---