

Директор МБОУ « Гимназия №4 им. А.С.Пушкина »
С. Пушкина»
ПВЕРЖДАЮ:
Е.Н. Гребнева
« 11 » *сентября* 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МБОУ « Гимназия №4 им. А.С. Пушкина »
ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(профилактических) мероприятий
на основе принципов ХАССП

Йошкар-Ола, 2021

Программа производственного контроля основана на положениях следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324—03
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ПОСТАНОВЛЕНИЕ Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ - СП 1.1.1058-01" (вместе с "ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА. СП 1.1.1058-01");
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

1. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Целью настоящей программы производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объекта производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением, а также предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) среди населения; обеспечение организации оказания услуг общественного питания посредством соблюдения требований санитарных правил и гигиенических нормативов.

Обеспечение путем должного выполнения действующих санитарных правил, выполнение мероприятий и осуществления контроля за их выполнением, безопасностью и сохранностью товаров при приемке, транспортировке, реализации, а также совместимостью условий и сроков годности, безопасностью упаковки, безопасностью технологического оборудования.

1.1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

№	ФИО	занимаемая должность	№, дата приказа
1	Гребнева Елена Николаевна	директор	Приказ от 11.01.2021 г №3/1
2.	Тодорова Людмила Петровна	заместитель директора по УВР	
3.	Борисова Ольга Ивановна	медицинский работник школы	
4.	Журавлева Светлана Анатольевна	заместитель директора по АХР	
5.	Митрашкина Татьяна Геннадьевна	заведующей производством столовой	
6.	Шишкина Светлана Валерьевна	ответственный за организацию питания	

1.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

	Медицинский осмотр	проф. гигиеническая подготовка
руководители	1 раз в год	1 раз в 2 года
учителя	1 раз в год	1 раз в 2 года
заведующие производством школьной столовой	1 раз в год	1 раз в год
повара	1 раз в год	1 раз в 2 года
кухонные рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
буфетчица	1 раз в год	1 раз в 2 года

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация:

Должностных лиц – 1 раз в год

остальных работников – 1 раз в 2 года производится по договору с ФБУЗ.

Производственно-лабораторный контроль производится по договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

1.3. Входной контроль производится:

- Органолептический
 - Документальный (наличие сертификатов и удостоверений о качестве)
- Результаты контроля фиксируются в журналах.

1.4. Все скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике с соблюдением температурного режима. Реализация

готовой продукции производится в течении 2-3 часов после изготовления.

1.5. Учет и отчетность осуществляется в соответствии с действующим законодательством. Разработаны ТТК, калькуляционные и технологические карточки.

1.6. В условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) проводится профилактическая дезинфекция.

Она включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание (по возможности) рабочих помещений каждые 2 часа, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

2. ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

2.1. Контроль за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья, полуфабрикатов, продуктов, упаковочных материалов, поступающих на предприятие.

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, пищевой продукции и упаковочных материалов	Прием, учет, осмотр, бракераж Приемка: - накладная; - маркировка в соответствии с ТР ТС 022/2011; ГОСТ Р 51074 и НД на конкретный вид продукта - наличие декларации о соответствии или сертификатов о соответствии - ветеринарного свидетельства, свидетельства о государственной регистрации - ветеринарных сопроводительных документов Осмотр: - условия транспортировки; - санитарное состояние транспорта; - температурный режим доставки; - вид и целостность упаковки; - органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, по возможности вкус; не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НД.	Каждая партия	Заведующая производством Митрашкина Т.Г.	Накладная, декларации о соответствии, сертификатов, ветеринарные свидетельства, свидетельства о государственной регистрации. Наличие маркировочного ярлыка или этикетки. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Несоответствующая продукция помещается биркой красного цвета «Несоответствующая продукция», изолируется в специально отведенном месте склада до возвращения её поставщику.

2.2. Контроль качества готовой продукции, соблюдения требований санитарных правил и требований технических регламентов при производстве кулинарной продукции

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Качество готовой кулинарной продукции	На этапах технологического процесса: Готовая продукция: -органолептические показатели; калорийность, выход блюд	Ежедневно	Директор, медицинский работник, ответственный за питание, заведущая производством	Бракеражный журнал готовой пищевой продукции
2	Качество санитарной обработки посуды, рук, оборудования, инвентаря, тары	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала - на БГКП, - на наличие возбудителей нерсиниоза; - на наличие яиц гельминтов	1 раз в год (10 смывов) 1 раз в год (5-10 смывов) 1 раз в год (не менее 10 смывов)	По договору с аккредитованной ИЛ	Протоколы лабораторных исследований, акты отбора
3	Помещения производственные складские, вспомогательные, санузлы.	Гигиеническое и техническое состояние	Периодический осмотр	Заведующая производством, заместитель директора по АХЧ	Журнал контроля уборки и санитарного состояния

2.3. Контроль за технологией производства

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Нормативная и техническая документация: (ТР ТС, ФЗ, ГОСТ, СанПиН, ТК, ТТК, калькуляции)	Наличие актуализированной необходимой нормативной, технической и технологической документации	По мере необходимости	Заведующая производством	Технологические и технико-технологические карты, ГОСТ, СанПиН, калькуляции,

2.4. Контроль за изъятием из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов.

№ п/п	Контролируемый объект, исследуемый материал (критические контрольные точки)	Контролируемые и или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля и корректирующие действия
1	Продукты недоброкачественные и не отвечающие требованиям стандартов	Контроль за изъятием из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный осмотр. Акты на списание. На срок необходимый для утилизации, продукты немедленно изымаются из оборота, временно хранятся в условиях, исключающих возможность доступа к продуктам, в условиях, соответствующих требованиям НД и с обозначением «некачественный опасный продукт». Утилизация: жидкие продукты выливаются в канализацию, плотной консистенции — засыпаются хлорной известью или белизной. Продукты некачественные и не отвечающие требованиям стандартов, не принимаются. В случае обнаружения некачественных продуктов после получения товара, немедленно направляется официальная претензия поставщику и возвращается поставщику или списывается. Несоответствующая продукция помечается биркой красного цвета «Несоответствующая продукция», изолируется в специально отведенном месте склада и не расходуется до возвращения её поставщику.

2.5. Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции)

№ п/п	Контролируемый объект	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Форма контроля. Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Помещение для хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Условия хранения в соответствии с СП 2.3.2.1324-03 и нормативной документацией на продукты. Наличие достаточных помещений для хранения. Наличие измерительных приборов: термометров, психрометров и контроль наличия дистиллированной воды в психрометрах. Соблюдение правил товарного соседства.	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
2	Холодильное оборудование, холодильные камеры, морозильные камеры	Исправность холодильного оборудования и правильной установки температуры в камерах и холодильных шкафах Наличие измерительных приборов (термометров, психрометров)	Ежедневный контроль за режимом работы холодильных камер	Заведующий производством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3	Пищевой продукт, полуфабрикат, находящийся на хранении	Наличие маркировочного ярлыка каждого тарного места (информации о продукте, полуфабрикate с указанием срока годности)	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль

2.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

№ п/п объект	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Форма контроля. Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Производственный и обслуживающий персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль Гигиенический журнал (сотрудники) Журнал Регистрации измерения температуры работников для профилактики коронавирусной инфекции
2	Производственный и обслуживающий персонал, (подлежащий медосмотру в соответствии с санитарными правилами)	Согласно графика 1 раз в год	Заведующий производством	Медицинские книжки персонала
3	Производственный и обслуживающий персонал	Вводный и текущий	Заведующий производством	Журнал инструктажа на рабочем месте
4	Санитарно-противо-эпидемиологический режим на	постоянно	Заведующий производством	Визуальный контроль. Бракеражный журнал
	Соблюдение режима обработки сырья, соблюдение правил обработки овощей	постоянно	Заведующий	Контроль
	Соблюдение технологии приготовления	постоянно	Заведующий	

производстве	блюд – достаточности термической обработки.		производством	температуры, визуальный контроль
	Соблюдение условий, сроков реализации, сроков годности готовой продукции	ежедневно	Заведующий производством	Визуальный осмотр,
	Наличие маркировки цехов, оборудования (столов), емкостей для сырой и готовой продукции, инвентаря (разделочных досок и ножей);	1 раз в неделю	Заведующий производством	Визуальный осмотр
	Правильность приготовления дезинфицирующих растворов	Постоянно	Заведующий производством	Визуальный осмотр, Выписки из инструкций
	Режима санитарной обработки оборудования: - холодильники - электроплита - эл.мясорубка, эл. сковорода - производственные столы	Ежедневно По мере необходимости перед началом работы, в течение работы, и по окончании работы	Заведующий производством	Визуальный осмотр Выписки из правил эксплуатации и инструкций Инструкция по санитарной обработке оборудования Протоколы исследования смывов 1 раза в год Визуальный осмотр, Выписки из правил эксплуатации и инструкций Инструкция по санитарной обработке оборудования
	Режима мытья инвентаря, кухонной, столовой посуды, столовых приборов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в т.ч. контроль температуры воды в моечных ваннах (наличие термометров для измерения температуры воды) и достаточность ополаскивания от моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно, в т.ч. ошпаривание кипятком разделочных досок, ножей, овощерезок		
	Состояние санитарной и форменной одежды	постоянно	Заведующий производством	Визуальный контроль

5	Целостность стеклянных изделий, посуды, тары, оконных стёкол и изделий из хрупких материалов и твёрдого пластика	Соблюдение режима уборки и кварцевания помещений: Текущая уборка Санитарный день	Ежедневно Согласно графику санитарных дней	Заведующий производством	Журнал контроля уборки и санитарного состояния
		Количество и исправность уборочного инвентаря. Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц	Заведующий производством	Визуальный контроль Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов Без регистрации
		Отсутствие трещин, сколов, разбитых предметов	Ежедневно	Заведующий производством	