

УТВЕРЖДАЮ :
**Директор АО «Уральский
комбинат питания»**
И.Н. Воловой



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением 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	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками				<p>Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 Ф3 от 30.03.99 г;</p> <p>Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г;</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 Ф3 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;</p> <p>Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»;</p> <p>Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p>	Руководитель службы питания района, зав. производством

					<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»;</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.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья	Продовольственное сырьё, пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.	Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>ТР ТС 033/2013</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p>	Зав. производством

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

		<p>Наличие складских помещений, холодильного оборудования, подтоварников.</p> <p>Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.</p>	<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>			
4.	Контроль к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных	Условия приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Соблюдение требований к первичной обработке овощей, фруктов и яиц.	Постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 СП 2.4.3648-20	Зав. производством

	<p>изделий.</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.</p> <p>Лабораторный</p>	<p>Постоянно</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. Суточный рацион питания. Третьи блюда.	и Лабораторный инструментальный контроль: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Не менее 1 пробы 1 раз в год. Не менее 1 пробы 1 раз в год. 1 блюдо 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, производственное оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.	Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в помещениях, проведение профилактических	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>Лабораторный контроль</p>		<p>кой дезинфекции. Ежедневное проведение генеральных уборок помещений пищеблока. Выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соблюдение требований по использованию моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты. Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря.</p> <p>Лабораторный контроль:</p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие</p>	<p>Не менее 10 смывов 1</p>		<p>Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»,</p>
--	-------------------------------------	--	--	-----------------------------	--	--

			<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;</p> <p>-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., мед. работник</p>
			<p>Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.</p>	<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>		<p>Зав. производств. мед. работник</p>

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

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:				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)	0,6 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
	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)		1,0 кг паразитология	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов