

Генеральный директор

ООО «Комбинат школьного питания»

г.о. Самара»

Аврискина Т.Н.



Программа

Производственно - лабораторного контроля

ООО «Комбинат школьного питания»

Юр.Адрес: 443081, Г.Самара, ул. 22 Партсъезда 175 «А»

за выполнением

Закона РФ « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» №52 – Ф.З. от 30.03.99г.

г.о.Самара

1. Общие положения

Программам производственного контроля ООО «Комбината школьного питания» основана на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания, Федеральным законом « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30 марта 1999. и СП 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных Главным санитарным врачом РФ от 10.07.2001г.,

Производственный контроль за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий проводится в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999г. №52 ФЗ «О Санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СП 1.1.1058 – 01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических профилактических мероприятий».

Целью производственного контроля является:

- обеспечение безопасности и безвредности оказываемых услуг путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемических мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.
- Соблюдение всех законодательных и регламентирующих требований РФ.
- Взаимодействие со всеми непосредственными и опосредованными участниками цепи создания пищевой продукции с целью обеспечения обмена информацией, касающейся безопасности пищевой продукции.
- Максимальное использование передового отечественного и зарубежного опыта предприятий и организаций в области безопасности пищевой продукции.

- Лидерство руководства в обеспечении эффективного функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в обеспечении ее ресурсами и постоянном улучшении в процессах потребителей.
- Целенаправленная работа по повышению квалификации сотрудников.

Политика ООО «Комбинат школьного питания»:

Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции, предоставляемой структурным подразделениям. Главное условие обеспечение конкурентоспособности и устойчивого положения предприятия на рынке, основа лидерства и успеха в бизнесе.

Продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур.

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, санитарно – показательных, условно – патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать норм установленных гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Качество продукции, ее безопасность контролируется по органолептическим, физико – химическим и микробиологическим показателям.

Производственный контроль включает в себя следующие этапы:

- Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья – организуется по наличию сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции, в соответствии с действующей нормативной технической документацией.
- Контроль производства – в ходе технологического процесса изготовления продукции.
- Контроль качества и безопасности готовой продукции, подготовленной к реализации в соответствии с НТД.
- Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- Контроль за санитарно — техническим состоянием помещений и оборудования.
- Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
- Контроль личной гигиены и обучения персонала

Порядок проведения производственного контроля определяется организацией изготовителем в соответствии с требованиями нормативной и технической документации по рабочим программам.

Программа производственного контроля утверждается директором ООО «Комбината школьного питания» Аврискиной Т.Н.

Ответственный за выполнение производственной программы является директор ООО «Комбината школьного питания» Аврискина Т.Н. Результаты производственного контроля заносятся в учетную документацию.

Информация о результатах производственного контроля предоставляется контролирующим организациям по их запросу.

Лабораторные исследования по производственному контролю осуществляются на базе аккредитованной лаборатории ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

При выявлении нарушений санитарных правил (в том числе неудовлетворительные результаты лабораторных исследований) на объекте администрация принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения вновь, а именно:

1. Приостанавливает оказание услуг, по которым выявлены нарушения;
2. Прекращает использование сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивает их безопасность (безвредность) для клиентов и персонала;
3. Принимает другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

2. Нормативная документация.

При составлении программы и проведении производственного контроля по соблюдению санитарных правил и норм директор руководствуется официально изданными санитарными правилами, методами и методиками контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью»

Федеральные Законы

- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 – ФЗ « О качестве и безопасности пищевой продукции»
- Закон РФ от 07.02.1992г. №2300 – 1 « О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 27.12.2002г. №184 – ФЗ « о техническом регулировании»
- Федеральный закон от 26.12.2008г. №294 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля»
- Федеральный закон от 24.06.1998г. №89 – ФЗ «Об отходах производства»
- Федеральный закон от 10.01.2002г. №7- ФЗ «Об охране окружающей среды»
- Федеральный закон от 28.12.2013г. №426 – ФЗ «О специальной оценке условий труда»
- Закон РФ №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»

Технические регламенты

- ТР ТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09 декабря 2011года №881
- ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв.Решением КТС от 09 декабря 2011года №880
- ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв.Решением КТС от 09 декабря 2011года №880

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов»
- ТР ТС 1 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 029 /2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- ТО ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 034/2013 (О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Постановления, приказы, решения

- Приказ Роспотребнадзора № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- Постановление Главного государственного врача РФ от 22 августа 2014 №50 « Об утверждении СанПин 3.2.3215 14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021г. №29н «Перечень врачей- специалистов, лабораторных и функциональных исследований для проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- Совместный приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 №988/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные

медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020г. №1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
- Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 №589 « Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»

Санитарные правила

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий»
- СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2. 1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.3684 – 21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 1.2.3685 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 2.2.3670 -20 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда»
- СанПиН 3.3686 – 21 « Санитарно эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»

- СанПиН 1.2.3685 – 21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3.5.3.1129-02 « Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации».

ГОСТ

- ГОСТ 31985 -2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- ГОСТ 30389 -2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- ГОСТ 30524 – 2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ30290 – 2013 « Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- ГОСТ 52113 -2014 « Услуги населению . Номенклатура показателей качества услуг»
- ГОСТ 31986 -2012 « Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию. Общие требования к оформлению, построению и содержанию общественного питания»
- ГОСТ 31988 – « Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в ООО «Комбинат школьного питания» являются:

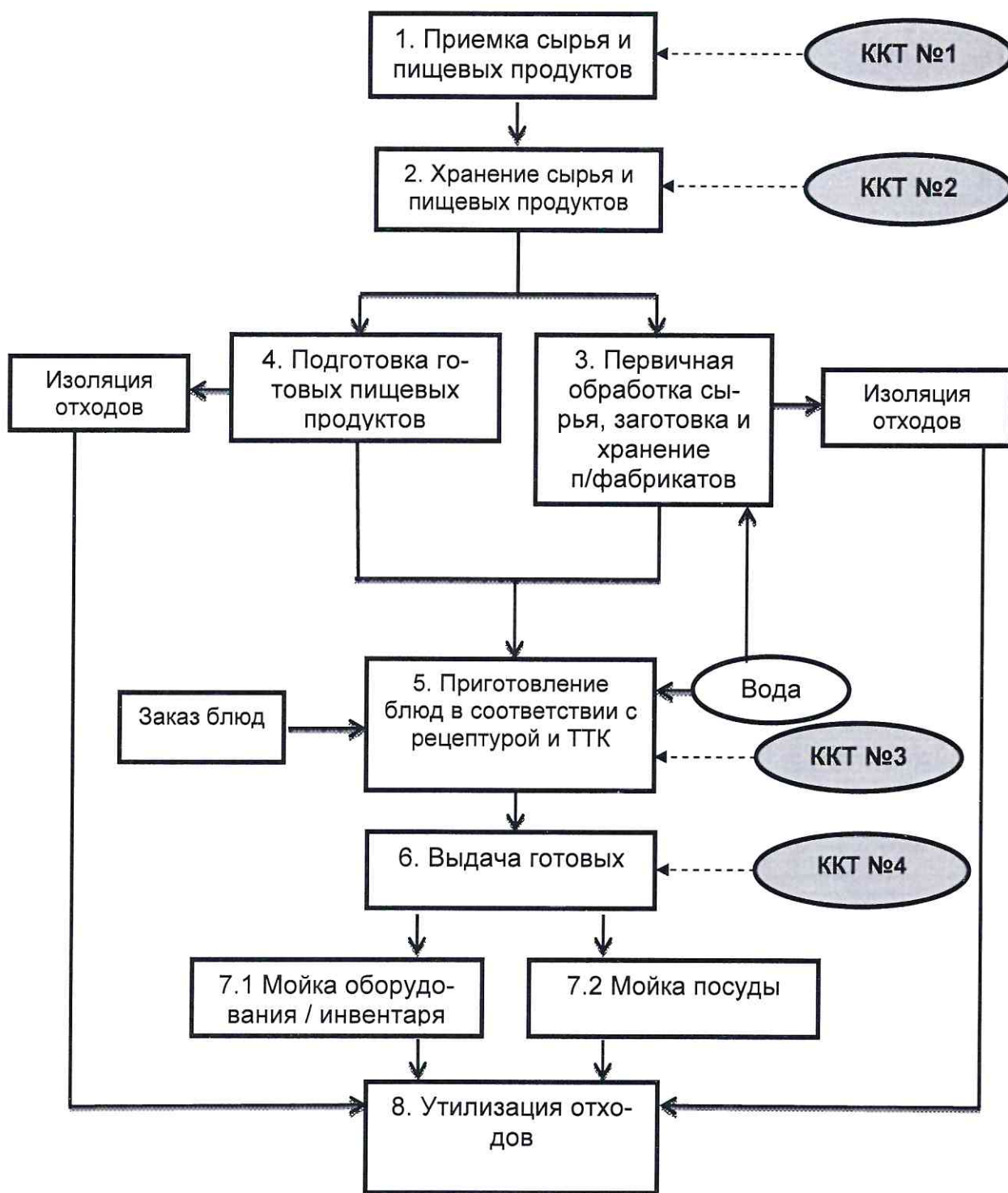
- Определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- Определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- Установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- Разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- Установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
- Разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- Установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- Установление документирующей системы регистрации полученных данных.

Технологический процесс предприятия общественного питания – это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.

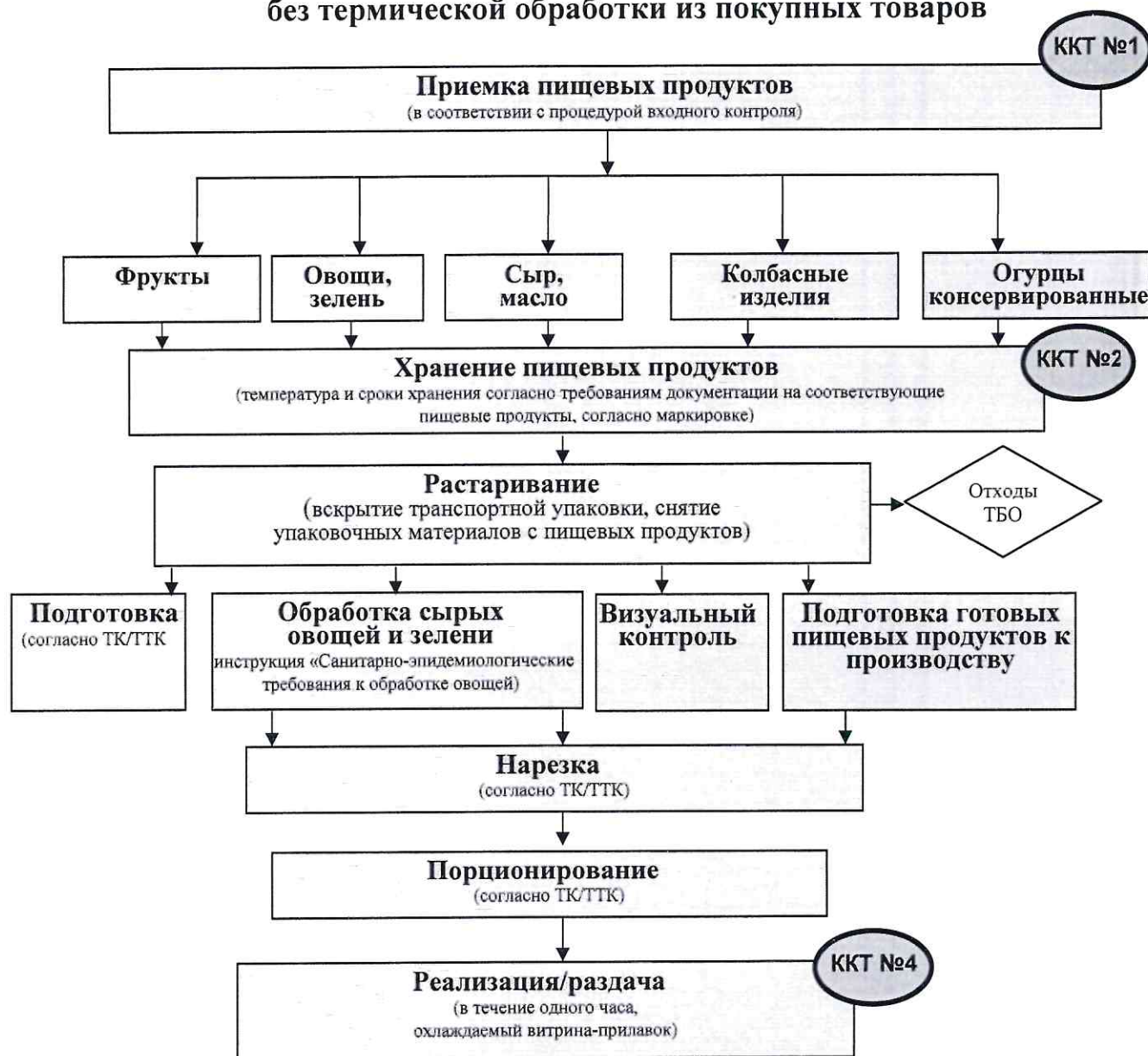
Блок- схема представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта.

На ООО «Комбинат школьного питания» при построении блок – схем блюда разделяют на: холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки

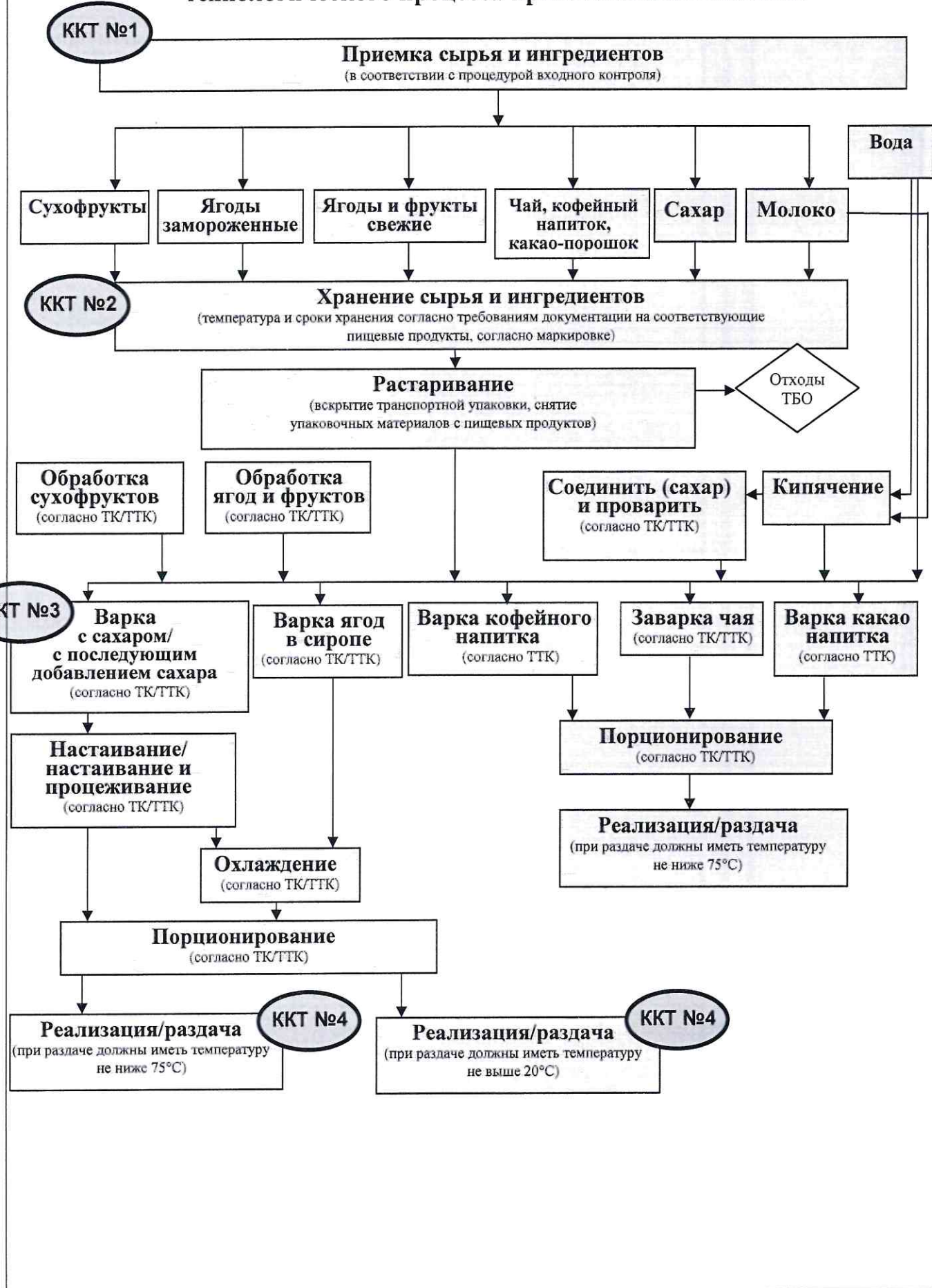
Общая блок-схема приготовления блюд



Блок-схема № 1
технологического процесса приготовления блюд (закусок)
без термической обработки из покупных товаров

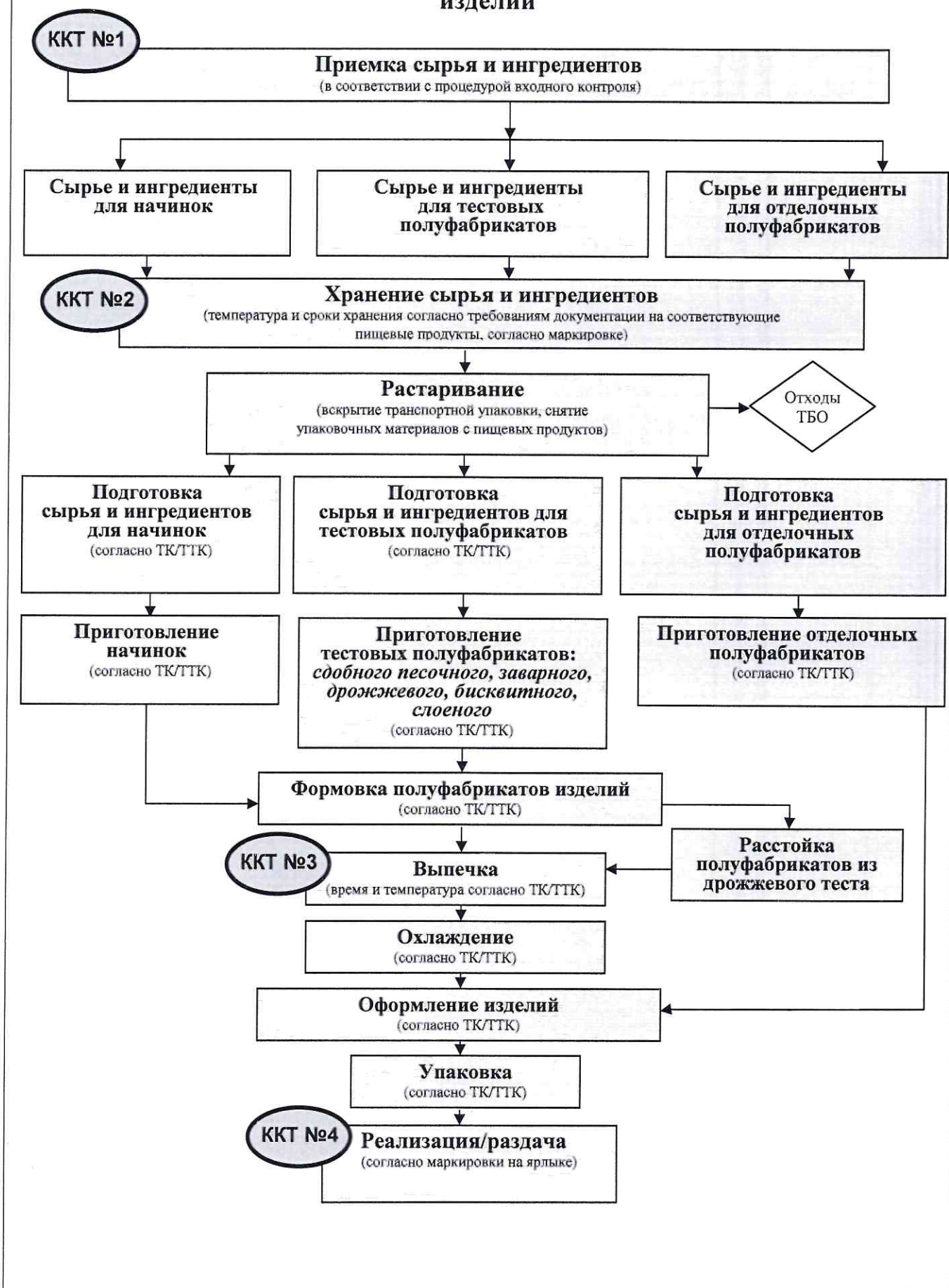


Блок-схема № 2 технологического процесса приготовления напитков



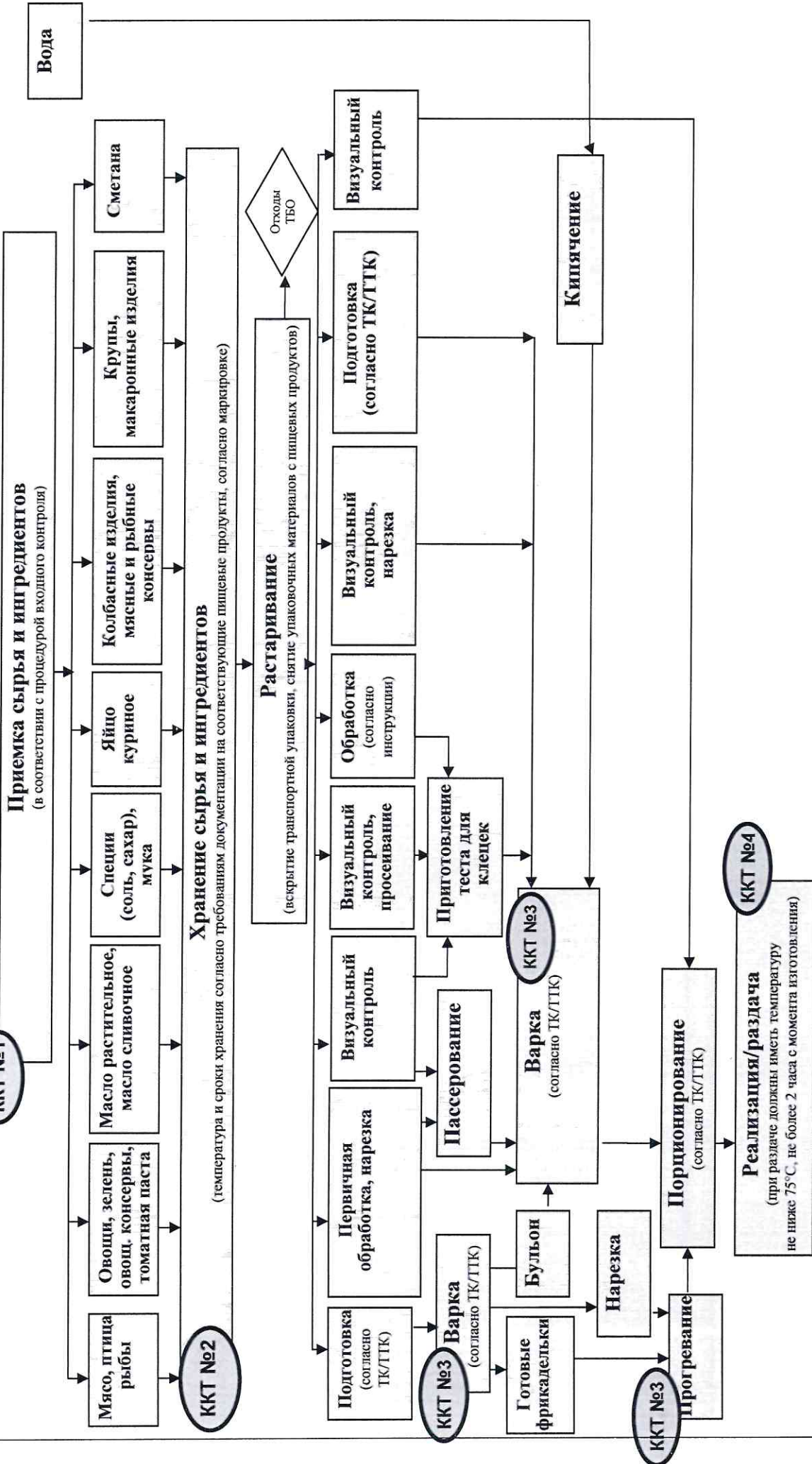
Блок-схема № 3

технологического процесса приготовления мучных кулинарных и булочных изделий



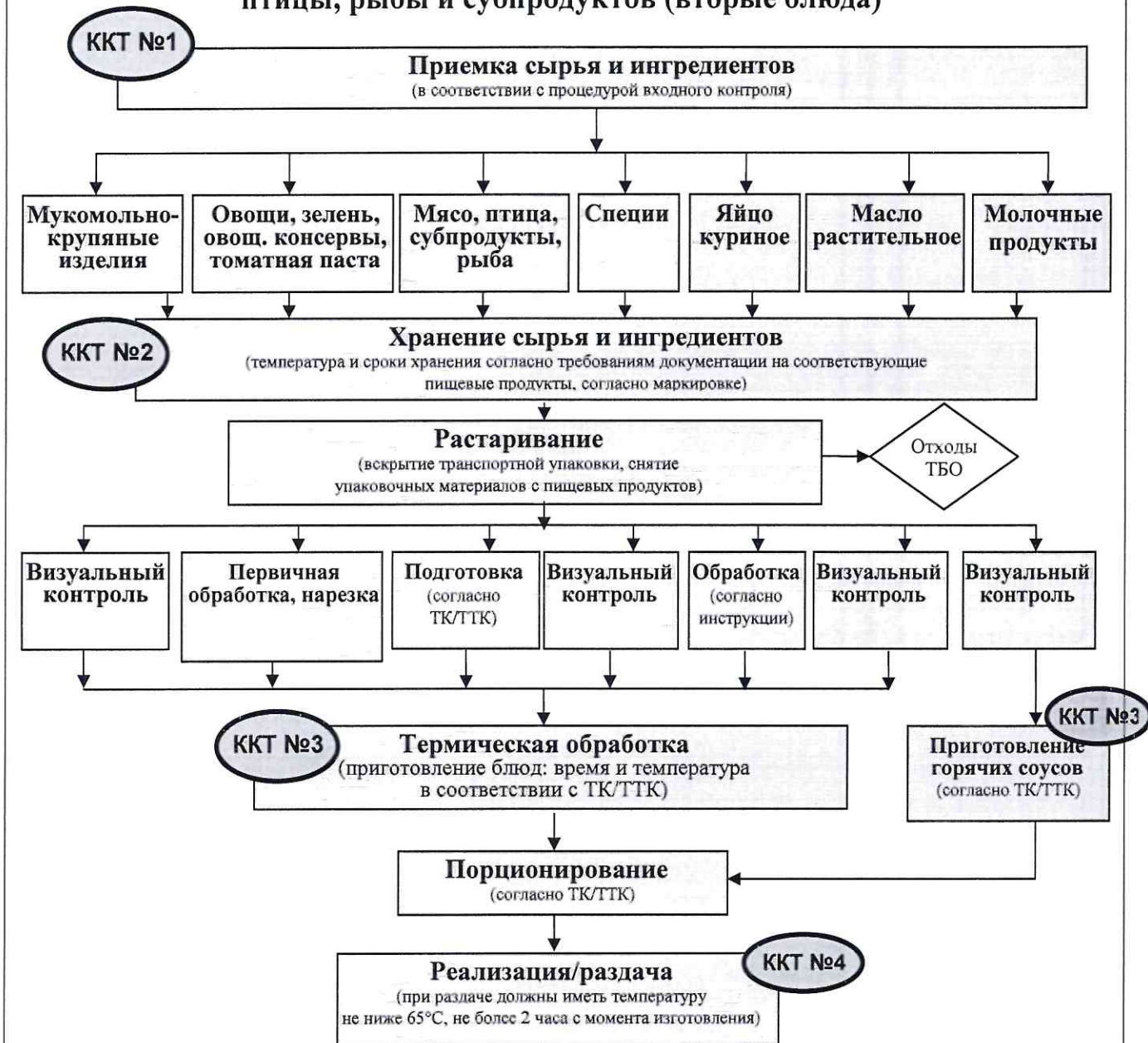
Блок-схема № 4

Технологического процесса приготовления первых блюд

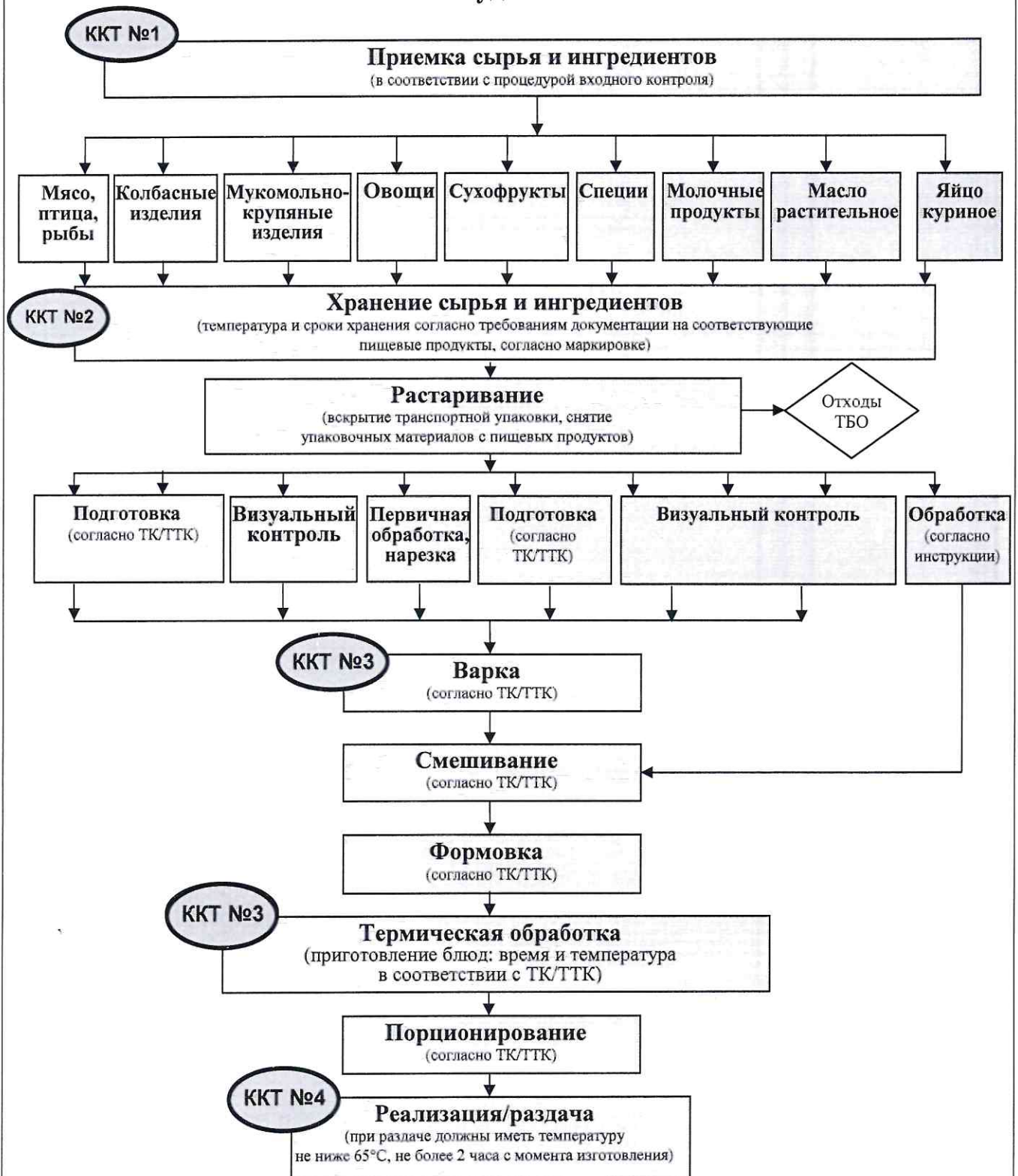


Блок-схема № 5

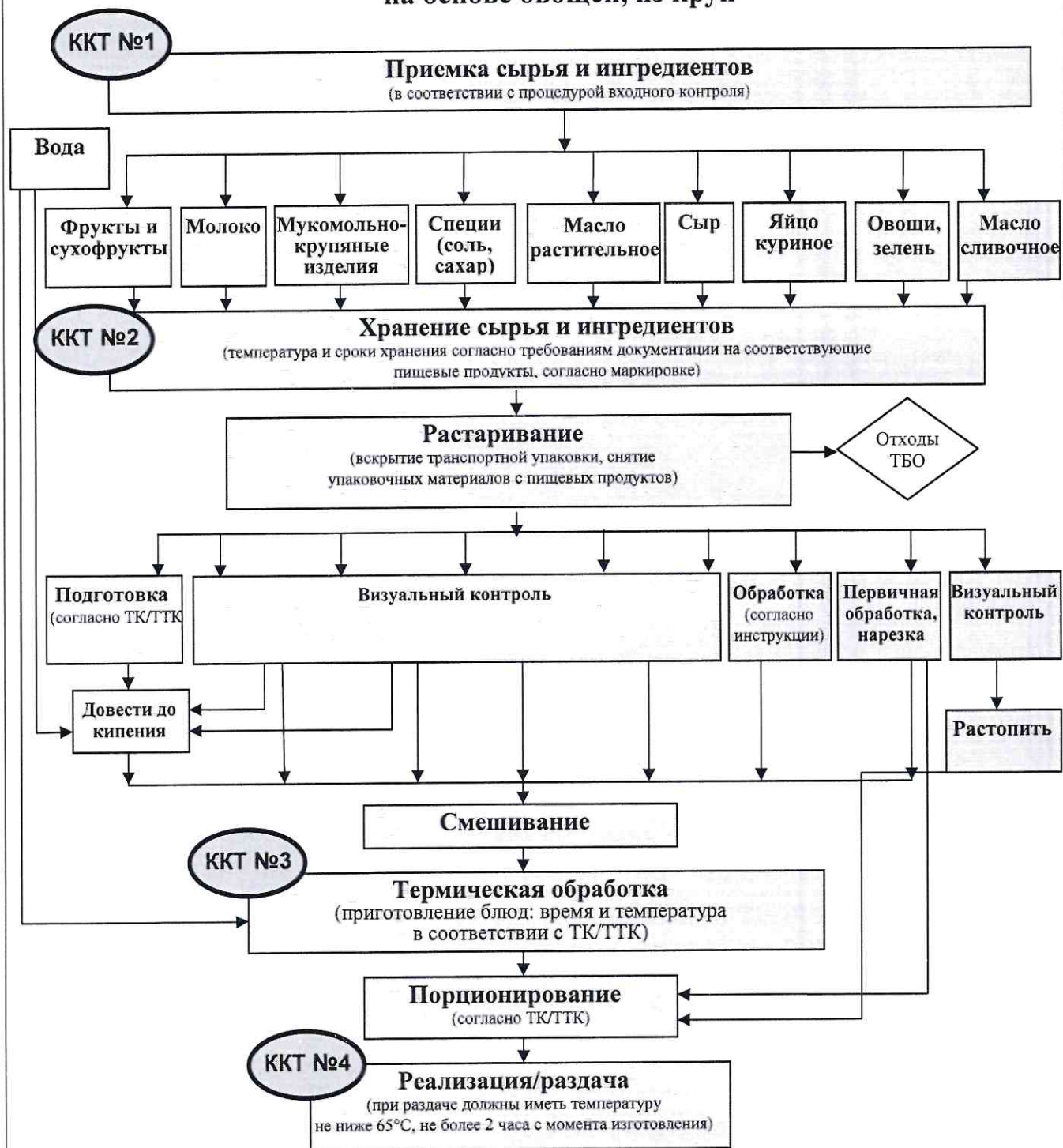
технологического процесса приготовления кулинарных изделий из мяса, птицы, рыбы и субпродуктов (вторые блюда)



Блок-схема № 6
технологического процесса приготовления сырников, запеканок, омлетов, пудингов

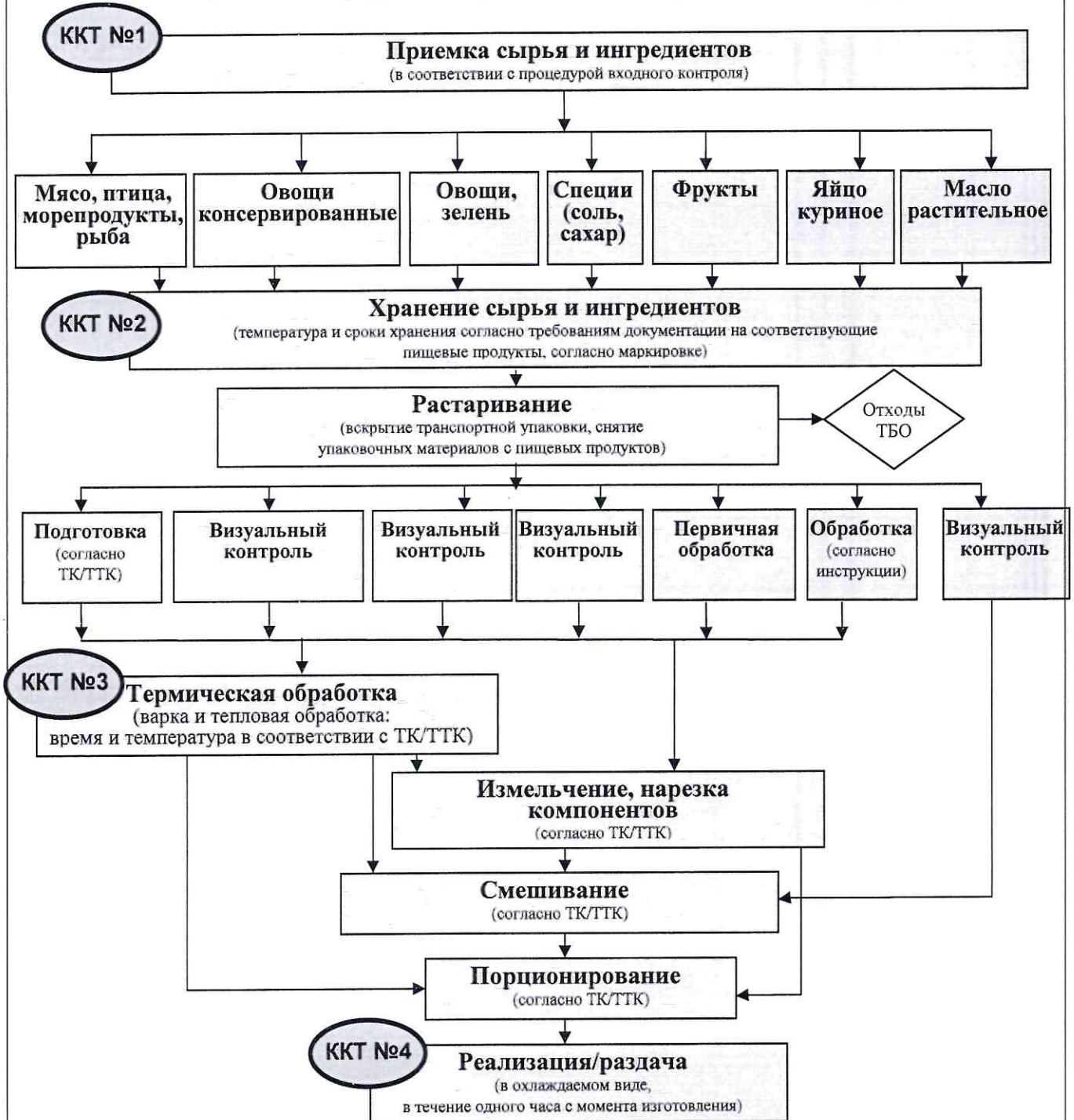


Блок-схема № 7
технологического процесса приготовления гарниров, каш, блюд
на основе овощей, из круп



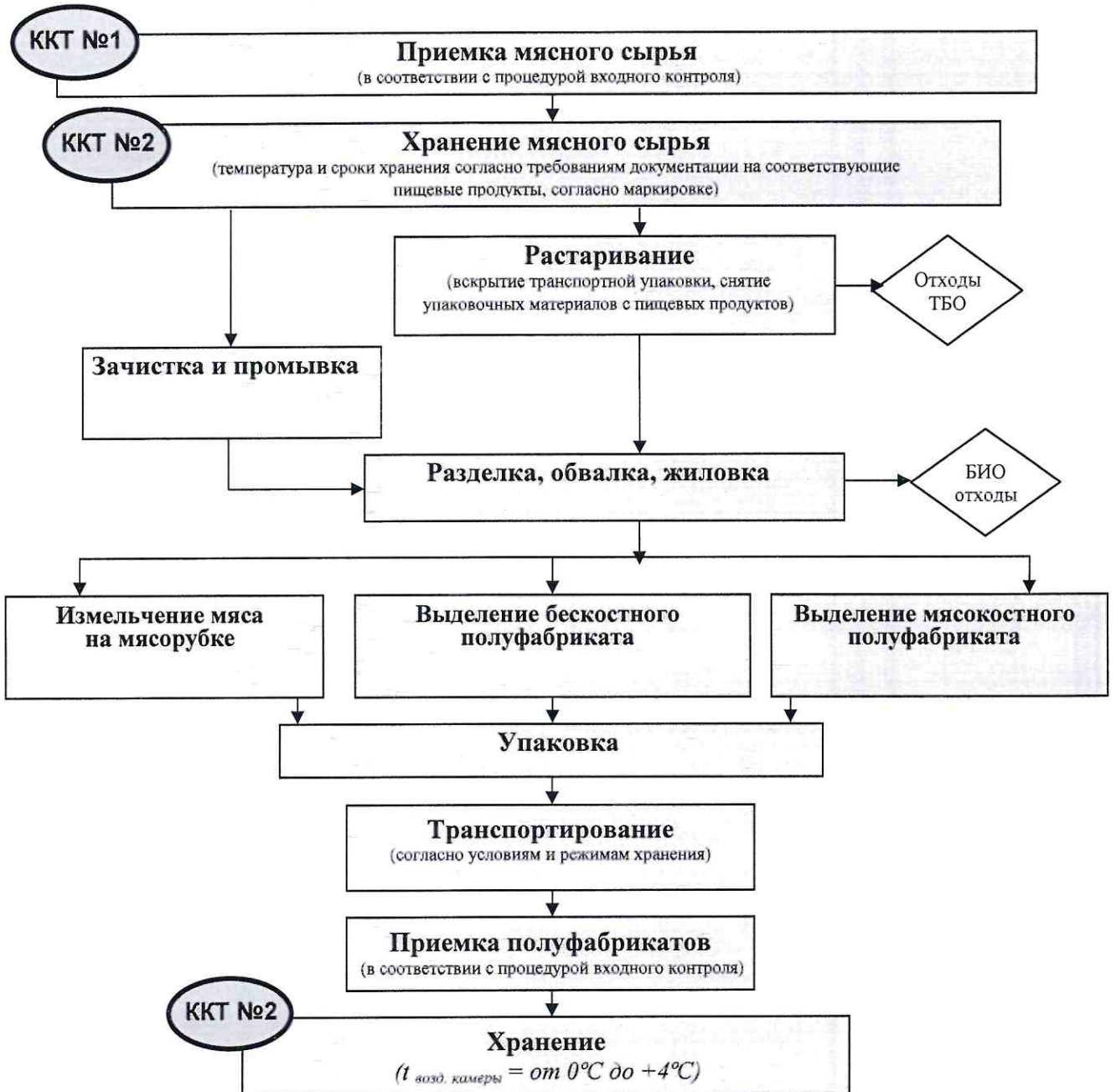
Блок-схема № 8

технологического процесса приготовления закусок холодных, салатов из вареных ингредиентов, салатов из сырых овощей и фруктов



Блок-схема № 9

технологического процесса приготовления полуфабрикатов мясных и мясокостных натуральных крупнокусковых, мелкокусковых



Все сотрудники ООО «Комбинат школьного питания», контактирующие с пищевой продукцией, в обязательном порядке, проходят обучение по поддержке принципов ХААСП на предприятии, которые включают в себя личную гигиену, применение санитарной одежды, правильное мытье рук, указания по поводу еды, питья и курения на рабочем месте, содержание рабочей зоны и оборудования в чистом виде, перекрестное заражение.

Обучение проходят все работники кухни и администрации при приеме на работу, а затем по мере необходимости.

ООО «Комбинат школьного питания» имеет все должностные инструкции для всех сотрудников организации, а также рабочие инструкции для каждого рабочего места.

Все сотрудники проходят медицинские осмотры, согласно Приказа №29н РФ, обучение по программе санитарно гигиенического минимума, что фиксируется в личной медицинской книжке установленного образца. Данные прохождения медицинского осмотра отражены в заключительном акте.

Сотрудники работают в чистой санитарной одежде установленного образца (имеют три комплекта), в одноразовых масках, перчатках.

Необходимая текущая документация на рабочем месте:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал разведения моющих и дезинфицирующих средств;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Санитарный журнал внутреннего контроля;
- Журнал проведения инструктажа на рабочем месте;

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукцией на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатываются меню, с учетом заболевания ребенка. Каждое разработанное меню фиксируется в журнале регистрации диетических меню для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в образовательных организациях.

Все помещения пищеблоков оборудованы необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Все оборудование промаркировано, используется по назначению. Поточность технологического процесса при приготовлении кулинарных изделий соблюдается.

Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно – эпидемиологического надзора

Вид исследования	Объект исследования	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда	1- блюдо	1 раз в год
	Гарниры	1- блюдо	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед: 1 – блюдо	1 – блюдо	1 раз в год
	Горячее блюдо из мяса (рыбы, кур)	1- блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и одежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Определение активности хлора	Рабочий раствор	1 проба	1 раз в год
	Сухое вещество	1 проба	1 раз в год

1.Контроль качества и безопасности за поступившими пищевыми продуктами и их хранением.

Объект исследования (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Кратность Общее кол-во исследований	Нормативно-правовой акт, регламентир. проведение исследован.	Ответствен. за исполнение
Контроль сопров-ных документов, поступающих пищевых продуктов	Полнота, правильность Оформления документации. Соответствие требованиям санитарных норм и гигиенических нормативов. Все поступающие продукты должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность, обязательно наличие деклараций, сертификатов, санитарно – эпидемиологически х заключений	Каждая партия , ежедневный контроль	ТР ТС 021/2011 «О Безопасности пищевой продукции»	Повар - бригадир
Хранение продуктов	Оценка загруженности складских помещений, соответствии объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов. Контроль за соблюдением правил товарного соседства. Наличие измерительных приборов. Сроки годности и условия хранения. Визуальный осмотр продуктов питания при входном контроле	Каждая партия ежедневно	ТР ТС 021/2011 «О Безопасности пищевой продукции»	Зав. складом

Территориальное Управление в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области информируется :

- ▲ по его запросам;
- ▲ случаи нестандартных лабораторных исследований;
- ▲ авариях.

Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля:

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, том числе:

- ▲ приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию здания, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказания услуг;
- ▲ прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, не соответствующую санитарным требованиям и представляющую опасность для здоровья человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожение;
- ▲ информировать Управление в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области о мерах принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- ▲ принять другие меры, предусмотренные
- ▲ действующим законодательством.

Генеральный директор



Т.Н. Аврискина