

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»
(АНО «Школьное питание»)
350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО «Школьное питание»
М.С. Шевченко
«01» сентября 2023г.



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

При организации питания детей и несовершеннолетних подростков с 7 до 18 лет
АНО «Школьное питание» столовая МАОУ СОШ № 32
по адресу: г. Краснодар, ул. Ким, д.17

Содержание

1. Введение
2. Нормативные ссылки
3. Мероприятия производственного контроля
4. Объекты исследования
5. Факторы производственной среды
6. Перечень форм учета и отчетности

МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЯ: юридический адрес учреждения: 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1.

фактический адрес: АНО «Школьное питание» столовая МАОУ СОШ № 32, по адресу: г. Краснодар, ул. Ким, д. 17.

Свидетельство о государственной регистрации ОГРН 1232300029829 от 24.05.2023 г.

Свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения в г. Краснодаре ИНН 2312318995

ФИО РУКОВОДИТЕЛЯ учреждения (телефон): директор АНО «Школьное питание»

Михаил Сергеевич Шевченко (тел./факс 8(861) 217-91-85)

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: Основным видом деятельности учреждения является: **организации питания детей и несовершеннолетних подростков с 7 до 18 лет** (закупка пищевых продуктов и продовольственного сырья, изготовление продукции общественного питания, раздача потребителю).

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ:

Заведующий столовой АНО «Школьное питание» **Силенко Наталья Александровна**
(тел. 8(918)-314-58-21)

ВВЕДЕНИЕ

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. При производстве продукции общественного питания первостепенное значение имеют требования ее безопасности для потребителя. Эти требования подробно изложены в нормативных актах (Технические регламенты, Сборники рецептур, ГОСТ, ТУ, ТИ и пр.).

Объектами производственного контроля являются производственные здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Перечень официально изданных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методических документов, которые должны быть в наличии на объекте:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;

- Федеральный закон от 18.06.01 № 77-ФЗ "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации";
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №34;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 года № 58;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.1.3.3684-21 «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, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2,
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- 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)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16;
- Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров 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»;
- Приказ МЗ РФ от 20.12.21 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции.

Производственный контроль включает:

- А. Визуальный контроль – проводится специально уполномоченными должностными лицами (работниками);
- Б. Лабораторно-инструментальный контроль – осуществление (организация) лабораторных исследований, испытаний, измерений;
- В. Документальный контроль – контроль наличия документов, предусмотренных законодательством;
- Г. Аттестация персонала – контроль знаний, навыков, умений работников именно со стороны службы производственного контроля;
- Д. Инструментальный – контроль с использованием инструментальных исследований, (контроль за соблюдением технологических процессов тепловой обработки мясных и рыбных порционных блюд, контроль за температурой блюд на раздаче и т.п.).

Ассортимент:

Первые блюда (супы, борщи). Вторые блюда (мясные, рыбные, из мяса птицы). Гарниры. Горячие и холодные напитки. Салаты и нарезки овощные, салаты консервированные, мучные выпечные изделия собственного производства: пирожки печеные с овощами и фруктами. Кондитерские изделия промышленной выработки. Молоко и кисломолочная продукция промышленного производства. Соки промышленного производства. Овощи и фрукты консервированные. Соусы. Консервы. Безалкогольные напитки в промышленной упаковке. Овощи, фрукты натуральные. Хлеб и хлебобулочные изделия промышленного производства.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам:

№ п/п	Наименование должностей	Наименование вредных производственных факторов	Вредность по приказу МЗ РФ от 28.01.21 №29н	Количество
1.	Заведующий производством, бухгалтер, заведующий складом, шеф-повар, специалист, кладовщик, уборщик служебных помещений, повар, мойщики посуды, официант, кухонный рабочий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кондитер, грузчик, слесарь-электрик по ремонту электрооборудования, слесари-сантехники, рабочий по комплексному обслуживанию зданий, водитель автомобиля	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	п.23 ежегодно	
2.	Из них: Шеф-повар, Повар, мойщики посуды, официант, кухонный рабочий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кондитер,	Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении «стоя»),	п. 23, 5.1 ежегодно	

	грузчик	«сидя» без перерывов, «лежа», «на коленях», «на корточках», с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня		
2.1.	Повар, шеф-повар	Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п. 23, 4.8 1x24 мес	
2.2	водитель автомобиля	Управление наземными транспортными средствами: Категории «А», «В», «ВЕ», трактора и другие самоходные машины, мини-трактора, мотоблоки, автопогрузчики, электрокары, регулировщики и т.п., автомобили всех категорий с ручным управлением для инвалидов, мотоколяски для инвалидов	п. 23, 18.1 1x24 мес	

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ОБСЛЕДОВАНИЕ) ПЕРСОНАЛА ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ:

Наименование обследований:	Кратность обследований и медицинских осмотров
СПЕЦИАЛИСТЫ: 1. терапевт, 2. врач-психиатр, 3. врач-нарколог, 4. дерматовенеролог, 5. оториноларинголог, 6. стоматолог, 7. невропатолог, 8. Хирург,(5.1) 9. Окулист (5.1, 4.8) 10. Профпатолог	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	1 раз в год
Исследования на гельминтозы и протозоозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу.
Психиатрическое освидетельствование (водители)	При поступлении на работу.

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся:

1. Анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения

мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

2. Следующие исследования:

- расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
- электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно;
- определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;
- флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше;
- измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

3. Осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога.

4. Женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза.

5. Женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

При прохождении медицинского обследования водителями автотранспорта необходимо иметь решение врачебной комиссии, проводившей обязательное психиатрическое освидетельствование.

Примечание:

1. Работник должен иметь прививки: АДСМ или (АДС) 1х10 лет, против гепатита В, кори (от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска: работники коммунальной и социальной сферы), против гепатита А, шигеллез (дизентерии), против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS- CoV-2 согласно Национальному календарю прививок, утвержденному Приказом Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. № 1122н.

2. Результаты периодических медицинских осмотров, сведения о профилактических прививках заносятся в личную медицинскую книжку.

3. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее согласно приказа МЗ РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций»: не реже 1 раза в год.

МЕРОПРИЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ С 3 ДО 18 ЛЕТ)

п/п	Наименование мероприятий	Используемые методы контроля	Кратность
1	2	3	4
1	Соблюдение санитарных норм и правил	Визуальный, документальный, лабораторный, органолептический и т. д.	Постоянно
1.1	Наличие нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами и персоналом	Документальный контроль	Постоянно
1.2	Контроль за санитарно-техническим состоянием и содержанием пищеблока	Визуальный, документальный, инструментальный	Постоянно
1.3	Обеспеченность холодной и горячей проточной водой, канализацией	Визуальный, инструментальный	Постоянно
1.4	Исправность теплового, технологического и холодильного оборудования; вентиляционной системы	Визуальный, инструментальный	Постоянно
1.5	Текущий ремонт помещений пищеблока: - производственных цехов и сан. бытовых помещений	Визуальный (профилактический)	Ежегодно, по необходимости
1.6	Контроль за обеспеченностью мягким и твёрдым инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами и условиями их хранения	Визуальный, документальный	Постоянно
1.7	Проведение контрольных обследований с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих, восстановления их численности и степени заселенности ими помещений	Визуальный, документальный (журнал учета дератизационных и дезинсекционных мероприятий)	Ежемесячно
1.8	Контроль за проведением мероприятий по дератизации	Визуальный, документальный (журнал учета дератизационных и дезинсекционных мероприятий)	Ежемесячно
1.9	Контроль за проведением дезинфекции	Лабораторный (контроль смывов)	Ежегодно
1.10	Контроль за использованием и утилизацией люминесцентных ламп	Визуальный, документальный	Постоянно
1.11	Своевременный вывоз твёрдых бытовых отходов	Визуальный, документальный	Постоянно при наполнении 2/3 объёма в контейнерах
2	Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при приёме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, полуфабрикатов, продовольственного сырья	Визуальный, документальный, инструментальный	Постоянно, ежедневно
2.1	Контроль за качеством поступающей продукции: документальный и органолептический, условия её транспортирования.	Визуальный, документальный, инструментальный (Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Постоянно, ежедневно
2.2	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов, правил товарного соседства, температурно-влажностного режима	Визуальный, документальный, результат записывается в журнале «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	Постоянно, ежедневно
2.3	Соблюдение технологии приготовления блюд, маркировки кухонного инвентаря и технологического оборудования	Визуальный, инструментальный (температура в жарочных, духовых шкафах)	Постоянно, ежедневно
2.4	Соблюдение сроков реализации готовой продукции	Документальный журнал бракеража скоропортящейся продукции	Постоянно, ежедневно
2.5	Соблюдение рецептур закладки продуктов, выхода блюд	Визуальный, в соответствии технологическими, технико-технологическими картами	Постоянно, ежедневно
2.6	Оценка качества кулинарных изделий и готовых блюд (бракераж готовой пищи, допуск к раздаче)	Органолептический, визуальный, документальный. Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Постоянно, ежедневно
2.7	Соблюдение температурного режима при приготовлении, хранении и реализации блюд	Инструментальный. Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Постоянно, ежедневно
2.8	Формирование рациона питания с учётом утверждённых натуральных норм питания, включая контроль за используемым ассортиментом	Документальный, расчётный	Постоянно, ежедневно

пищевых продуктов			
2.9	Выполнение натуральных норм питания	Документальный, по итогам выполнения за квартал	Ежеквартально
2.10	Соблюдение цикличного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора	Документальный контроль	Постоянно, ежедневно
2.11	Использование в рационе питания йодированной соли, либо йодированных продуктов и продуктов, обогащённых микронутриентами	Документальный контроль, расчётный	Постоянно, ежедневно
2.12	Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	Визуальный, инструментальный (не менее 100 гр.)	Постоянно, ежедневно
2.13	Контроль за соблюдением режима обработки технологического оборудования, кухонной и столовой посуды, тары.	Документальный (журнал расхода дезсредств), Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды	(журнал расхода дезсредств)- ежедневно. Смывы с предметов окружающей среды
2.14	Проведение текущей и генеральной уборки в соответствии с графиком, утверждённым руководителем предприятия	Визуальный, документальный	не реже 1 раза в месяц
3	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	Постоянно, ежедневно
3.1	Контроль за состоянием здоровья персонала	Документальный (на основании сведений из личных медицинских книжек, ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией результатов в «Гигиенический журнал»)	Постоянно, ежедневно
3.2	Наличие и соблюдение графиков прохождения медицинских осмотров по приказам	Документальный, по графикам	1 раз в год
3.3	Выполнение предложений по заключительным актам медицинского осмотра лиц, работающих во вредных условиях	документальный	Согласно указанных рекомендаций в заключительном акте
3.4	Создание условий труда женщин (для работников пищеблока)	Визуальное, документальное	Постоянно, ежедневно
3.5	Гигиеническое обучение персонала и работников пищеблока	Документально; аттестация	1 раз в год
4.0	Обеспечение необходимых условий труда: микроклимата, освещённости	Визуальный, документальный, лабораторный	Замеры параметров не реже 2 раз в год
4.1	Обеспечение санитарной, спец. одеждой, средствами индивидуальной защиты и др. в соответствии с нормативами	Визуальный, документальный	Постоянно, ежедневно
4.2	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Визуальный, документальный	Постоянно, ежедневно
4.3	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающего пищевого сырья, готовой продукции, инструкций по применению и технике безопасности, используемых моющих, дезинфицирующих средств.	Визуальный, документальный	Постоянно, ежедневно
5.0	Организация проведения лабораторно - инструментальных исследований	Документальный контроль	В течение года

ОБЪЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ МЕТОДАХ ИССЛЕДОВАНИЯ

Объект исследований	Номенклатура показателей	Примечание
Готовая кулинарная продукция собственного производства	микробиологические показатели	Контроль качества готовой продукции. По 1 блюду 2 раза в год
Готовая кулинарная продукция собственного производства	Температура блюд при раздаче	Контроль качества готовой продукции проводятся специальным термометром со шупом бракеражной комиссией
Готовая кулинарная продукция собственного производства	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре	Контроль качества готовой продукции. 2 раз в год
Готовая кулинарная продукция собственного производства	Качество термической обработки мясного, рыбного порционного блюда.	Контроль качества готовой продукции. 2 раз в год

Предметы производственного окружения на пищеблоке, включая оборудование, оснащение, инвентарь и т. п.	Микробиологические исследования смывов (БГКП)	Контроль за правильностью и своевременностью проведения санитарной обработки предметов производственного окружения.
Руки персонала пищеблока	Микробиологические исследования смывов (БГКП)	Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом.
Санитарная одежда	Микробиологические исследования смывов (БГКП)	Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом.
Условия хранения пищевых продуктов	Измерение температуры и относительной влажности воздуха (Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования)	Внутри каждой единицы (каждой секции) холодильного оборудования, во всех складских помещениях.
Микроклимат в производственных помещениях	Измерение температуры, относительной влажности, подвижности воздуха	В производственных помещениях с постоянным пребыванием людей – цехах, моечных и т.п. По 2 точки в варочном цехе и моечной, кухонной и столовой посуды, 1 раз в год.
Освещенность	Измерение уровня освещенности на рабочем месте	2 точки на разделочных столах (мясной, рыбный, овощной, гастрономический) 1 раз в год
Питьевая вода из водопроводной системы (разводящей сети)	Микробиологические показатели	Из водопроводного крана в моечном отделении для столовой посуды, 1 раз в год
Шум от работающего производственного оборудования	Измерение шума от работающего производственного оборудования	1 раз в год
Атмосферный воздух производственных помещений	Измерение атмосферного воздуха производственных помещений на участке мучных - выпечных изделий	1 раз в год
Смывы на паразитарную чистоту	Исследование методом смывов на паразитарную чистоту	2 раза в год

Перечень факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

№ п/п	Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Периодичность	Количество точек (не менее)
1.	Исследование питьевой воды на соответствие требования санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети в моечной столовой посуды	1 раз в год	1 проба (в моечной столовой посуды)
2	Микробиологические исследования проб готовых блюд и пищевой продукции на соответствие требованиям санитарного законодательства	Варочный цех, цех холодных закусок	1 раз в год	1 готовое блюдо
3	Эффективность тепловой обработки (степень термической обработки) блюд из мяса, рыбы, птицы	Изделия из мяса, рыбы, птицы	2 раза в год	1 блюдо выборочно
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)	Обработанные объекты производственного окружения, руки и спец. одежды персонала	2 раза в год	5 смывов
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниоза	Овощехранилище и склады хранения овощей, цеха переработки овощей	1 раз в год	3 смыва
6	Исследование параметров микроклимата в производственных помещениях	Пищеблок, рабочее место в варочном цехе и моечной, столовой и кухонной посуды	2 раза в год	По 1 точке в варочном цехе
7	Исследование параметров освещенности в производственных помещениях	Пищеблок, рабочее место в варочном цехе и моечной, столовой и кухонной посуды	1 раз в год	По 1 точке в производственных помещениях
8	Измерение уровня шума	Измерение уровня	1 раз в год	По 1 точке

		шума от работающего производственного оборудования		
9	Замеры атмосферного воздуха производственных помещений	Замеры атмосферного воздуха в производственных помещениях, на участке приготовления мучных – выпечных изделий	1 раз в год	По 1 точке
10	Микробиологическое исследование методом смывов на паразитарную чистоту	Микробиологическое исследование смывов на паразитарную чистоту	2 раза в год	3 смыва

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- - гигиенический журнал (приложение № 1 СП 2.3/2.4.3590-20)
- - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- - журнал бракеража готовой пищевой продукции; (приложение № 4 СП 2.3/2.4.3590-20)
- - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- - журнал проведения генеральных уборок
- - журнал учета работы бактерицидных ламп
- - журнал учета дератизационных и дезинсекционных мероприятий
- - личные медицинские книжки работников
- - заключения предварительного при поступлении и периодического медицинского осмотра (обследования)
- - заключительные акты по результатам периодического медицинского осмотра (обследования) работников
- - акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
- - документы, подтверждающие качество и безопасность поступающего сырья и продуктов питания
- - договоры и акты выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

В случае изменений ассортимента реализуемой продукции, проведение реконструкции пищеблока, изменения мощности предприятия общественного питания, программа подлежит изменению.

При возникновении аварии на системе канализации со сливом сточных вод в складские и производственные помещения;

- появлении кишечных инфекционных заболеваний, отравлений, связанных с употреблением изготовленных блюд среди питающихся и персонала;
- поломки производственного и технологического оборудования **немедленно оповестить:** администрацию АНО «Школьное питание».

Согласовано:

Заместитель директора по организации питания
и соблюдению санитарных норм



И.Ю. Будникова