



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКУП «Комбинат школьного
О.Н. Логинов
« 4 » 01 2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организациям
общественного питания населения (организации общественного питания детей).

г. СОЛИКАМСК 2022 г.

СПИСОК ОБЪЕКТОВ

МКУП «Комбинат школьного питания»			
1	Пекарско-кондитерский цех	ул. 20 лет Победы, 196	Добриян Ольга Владимировна
	Мясо-рыбный цех		
СТОЛОВЫЕ ШКОЛ И ПИЩЕБЛОКИ ДЕТСКИХ САДОВ			
№ п/п	Номера школ и детских садов	Адрес школы	ФИО зав. производства
2	МАОУ СОШ № 1	ул. П. Коммуны, 28	Новосельцева Елена Викторовна
3	МАОУ СОШ №1 с/п детский сад	ул. П. Коммуны,10	Кубарева Ольга Владимировна
4	Коррекционная Школа № 1	ул. 20 лет Победы, 138	Цыганкова Татьяна Николаевна
5		ул. Коммунистическая, 1	Куртнебиева Зарема Халильевна
6	МАОУ СОШ № 4	ул. Калийная, 14	Бабина Ольга Олеговна
7	МАОУ СОШ №7	ул. Цифриновича, 29	Верещагина Надежда Владимировна
8	МАОУ СОШ №7 с/п детский сад	ул. Цифриновича, 17	Кротова Ирина Георгиевна
9		ул. Кр. Бульвар, 34	Большакова Валентина Валерьевна
10	МАОУ СОШ № 16	ул. Фрунзе, 114	Чугайнова Людмила Павловна
11		ул. Ст. Разина, 12	Васюкова Татьяна Александровна
12		ул. Добролюбова, 16	Жуланова Анастасия Владимировна
13	МАОУ СОШ № 16 с/п детский сад	ул. Ключевая, 35	Туманина Елена Александровна
14	МАОУ СОШ № 12	ул. 20 лет Победы, 179	-
		ул. Набережная, 169	Кузнецова Наталья Ивановна
15	МАОУ СОШ № 12 с/п детский сад	ул. Набережная, 162	Ванчугова Ольга Дмитриевна
17		ул. Набережная, 170	Ванчугова Ольга Дмитриевна
16		ул. Пушкина, 122	Васильева Светлана Викторовна
18		ул. 20 лет Победы, 181А	Васильева Светлана Викторовна
20	МАОУ СОШ № 14	Ул. Молодёжная, 11 А	Пантелеева Анна Петровна
21		Ул. Молодёжная, 11	Журавлёва Любовь Георгиевна
22	МАОУ СОШ № 14 с/п детский сад	ул. Молодёжная, 23	Суханова Елена Владимировна
23		ул. Молодежная, 8 Б	Суханова Елена Владимировна
24	МАОУ СОШ № 15	ул. Пр. Юбилейный, 49	Калинина Надежда Ивановна
25	МАОУ СОШ № 15 с/п детский сад	ул. Матросова, 38 а	Тарасенкова Лариса Юрьевна
26		Пр. Юбилейный, 53	Малышева Ирина Геннадьевна
27	МАОУ СОШ № 17	ул. Северная, 31	Шакирзянова Елена Алексеевна
28		ул. Северная,36 А	Репина Эльвира Ростиславовна
29	МАОУ СОШ №17 с/п детский сад	ул. Большевикская, 60	Туманина Юлия Витальевна
30		ул. Ст. Разина, 56	Семенова Ольга Сергеевна
31	Гимназия № 1	ул. Пр. Юбилейный, 15	Шульц Ольга Петровна
32	Гимназия № 1 с/п детский сад	Пр. Юбилейный, 7	Боровик Ирина Николаевна
33	«Соликамский АПК»	Всеобуча, 6	Апман Юлия Олеговна

34	«Соликамский АПК» филиал	Осокина,26	Юркова Мария Олеговна
35	«СГХТ»	Пр. Строителей, 2	Загородских Оксана Михайловна
36	«ССПК»	20 лет Победы, 94	Замиралова Лиана Борисовна
37	МАДОУ детский сад № 13 корпус 2	ул. 20 лет Победы, 65 А	Сукач Светлана Юрьевна
38	МАДОУ детский сад № 13 корпус 3	ул. Калийная, 142	Сукач Светлана Юрьевна
39	МАДОУ детский сад № 13 корпус 4	ул. Набережная,129 Б	Шмакова Татьяна Владимировна
40	МАДОУ детский сад № 13 корпус 5,6	ул. Калийная, 163, 163 А	Шмакова Татьяна Владимировна
41	МАОУ СОШ № 9 с/п детский сад	Пр.Преображенского,11А	Шарапова Вера Николаевна
42	МАОУ СОШ № 9 с/п детский сад	ул. Кр. Бульвар, 2	Швецова Елена Анатольевна
43	МАДОУ детский сад №28	ул. Володарского,10	Сухих Надежда Сергеевна
44	МАДОУ детский сад №28 (корпус2)	ул. Матросова,31	Сухих Надежда Сергеевна
45	МАДОУ детский сад №28 (корпус3)	ул. Урицкого, 11	Лапаева Валентина Ивановна
46	МАДОУ детский сад №28 (корпус4)	ул. Культуры, 25	Боровик Ирина Николаевна
47	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Тюлькинский д/с»	ул. Лесная,3	Радионова Татьяна Анатольевна
48	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонский д/с»	ул. Водников,10а	Садкова Наталья Антоновна
49	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонская школа»	ул. Советская, 4	Верстак Анастасия Александровна
ИТОГО: 49 объектов			

ФИО руководителя, телефон

Логинов Олег Николаевич 8(34253)7-94-35

Юридический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы,196

Фактический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы,196

Пояснительная записка к программе производственного контроля

МКУП «Комбинат школьного питания» осуществляет деятельность:

- организация общественного питания детей

Водообеспечение и водоотведение детских садов осуществляется от централизованной сети.

Продукция изготавливается согласно сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий издательство г. Пермь, 1 и 2 том, год издания - 2004г, 2008г, 2001г, 2013г, технико-технологических карт.

Схема технологического процесса:

Блоки питания

Наименование этапа	Краткое содержание этапа	Производственное помещение
Приемка сырья на склад и хранение	Приемка по количеству и качеству: подсчет, взвешивание, визуальный контроль продукта и упаковки, качества сырья, анализ сопроводительных документов, размещение сырья и материалов на складе согласно установленных условий и правил хранения.	Помещения для приемки
Подготовка сырья	Обработка овощей, зелени, фруктов. Подготовка п/ф для 2 блюд (мясо, рыба, кура)	Сырой цех
Изготовление готовой продукции	Варка, приготовление блюд	Горячий цех
Реализация готовых блюд	Подача блюд	Раздаточная зона
Мойка столовой, кухонной посуды	Мытье посуды	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды

Основными целями осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий (далее производственный контроль) являются обеспечение санитарно-противоэпидемиологического благополучия на объекте, обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции, реализуемых пищевых продуктов. Производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Основными задачами производственного контроля в организации питания образовательных учреждений являются:

обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;

предотвращение санитарных правонарушений на объекте; предупреждение (профилактика) инфекционных, в том числе острых

кишечных инфекций и неинфекционных заболеваний, в частности пищевых отравлений.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями действующего законодательства, иметь в штате или привлекать на договорной основе специалистов, прошедших гигиеническое обучение и аттестованных в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с выдачей соответствующего документа, осуществлять производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется новое количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, воды, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

2. В соответствии с осуществляемой деятельностью - организация общественного питания образовательных учреждений, необходимо руководствоваться нормами, санитарными правилами, методами и методиками контроля факторов среды обитания, установленными в нижеуказанном перечне нормативных актов:

№ п/п	Наименование санитарных правил, гигиенических нормативов, методов и методик контроля
1.	Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2.	Федеральный закон от 23.02.2013г №15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
3.	Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
4.	Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
5.	Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
6.	Федеральный закон от 04.05.2011г №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
7.	Постановление Правительства РФ от 16.04.2012г №317 « Об утверждении Положения лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно- модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах» (вред Постановления Правительства РФ от 06.03.2015г № 201);
8.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»;
9.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

11	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из соков и овощей»;
12	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 24/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
13	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
14	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
15	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
16	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»(ТР ЕАЭС 040/2016);
17	Постановление 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
18	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
19	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
20	СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней»;
21	Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации №29н от 28.01.2021г Трудового кодекса РФ ст 213 ч. 4 «Проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»
22	Приказ Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
23	САНПИН 2.3/2.4.3590-20; Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
24	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
25	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20
26	Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21
27	Приказ от 07.04.2021г № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»
28	ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 13 июля 2020 г. N 20 о мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в ЭПИДЕМИЧЕСКОМ СЕЗОНЕ 2020 - 2021 ГОДОВ

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.

3.1. Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность осмотров:
1	2
Исследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу.
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Акушер-гинеколог (женщины)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год

3.2. Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, будет предоставлен дополнительно, согласно графиков.

4.Перечень химических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (**контрольных критических точек**), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Контрольные критические точки:

- транспортировка пищевых продуктов
- качество поступающего сырья
- хранение сырья

- технология обработки сырья и выпуска продукции
- качество выпускаемой продукции
- реализация выпускаемой продукции.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	ежедневно
4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
5.	Проверка качества продовольственного сырья поступающего в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности его хранения и использования	постоянно
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

6. Перечень работ, услуг осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, выпускаемой продукции:

- организация общественного питания образовательных учреждений

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды выпускаемой продукции и процесса выполнения услуг

№ п/п	Вид выполняемых работ и оказываемых услуг (контрольные критические точки)	Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности
1.	Транспортировка пищевых продуктов	- наличие специализированного транспорта, - экспедитор и грузчики имеют личные медицинские книжки;
2.	Приемка сырья	- на каждую поступающую партию сырья имеется сопроводительная документация в полном объеме.
3.	Хранение сырья	- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания (температурный режим), - контроль за соблюдением правил товарного соседства, - предприятие обеспечено необходимым холодильным оборудованием в достаточном объеме, - гарантийное обслуживание холодильного оборудования осуществляется по договору.
4.	Изготовление продукции	- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации - наличие договора на обслуживание технологического и

		холодильного оборудования, - наличие необходимой документации на изготавливаемую продукцию
5.	Качество выпускаемой продукции	- соблюдение технологии приготовления, - контроль за готовой продукцией по органолептическим показателям, - проведение производственного лабораторного контроля выпускаемой продукции и сырья в микробиологической и физико-химической лабораториях
6.	Условия реализации приготовленной продукции	- соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря (щипцы, лопатки, ложки и т.д.), маркировка инвентаря - контроль сроков реализации продукции
7.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на предприятии	- проведение текущей обработки и дезинфекции осуществляется по договору, - своевременное прохождение работниками мед.обследований и гигиенического обучения при поступлении на работу и ежегодных, - наличие достаточного набора инвентаря и дезсредств, - обеспечение персонала достаточным количеством сан/одежды и своевременная смена
8.	Утилизация отходов производства	- вывоз мусора и утилизация лицензированной организацией.

8. Перечень контролируемых показателей, проводимых пищевой технологической лабораторией МКУП «КШП»

№ п/п	Наименование показателей	Объект исследования	Количество показателей, не менее	Место отбора	НД регламентирующая проведение исследований.
1.	Ферментная инаktivация (термическая обработка)	Блюда из рубленного мяса, натуральные; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы	Не менее 1 пробы в год	столовые школ, пищеблоки детских садов	ГОСТ Р 54607.2-2012
2.	Содержание хлеба в котлетной массе	Блюда из рубленного мяса; Блюда из рыбы: изделия из котлетной массы	Не менее 1 пробы в год	столовые школ, пищеблоки детских садов	ГОСТ 4288-76
3.	Массовая доля сухих веществ	Напитки: сладкие блюда, горячие напитки, кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком. Булочные и мучные кондитерские изделия. Хлеб	не менее 1 пробы в месяц не менее 2 проб в месяц не менее 1 пробы в 10 дней	столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех пекарский цех	ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ 5900-2014
4.	Массовая доля жира	Блюда из творога: запеканки сырники. Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий. Молоко. Молочные продукты. Булочные и мучные кондитерские изделия.	не менее 1 пробы в месяц при поступлении не менее 2 проб в месяц	столовые школ, пищеблоки детских садов входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов кондит. цех	ГОСТ Р 54607.2-2012 ГОСТ Р 54607.2-2012 ОСТ Р 54607.2-2012
5.	Содержание молока (по лактозе)	Блюда из круп: каши молочные жидкие, вязкие. Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток с молоком.	по мере изготовления	столовые школ, пищеблоки детских садов.	ГОСТ Р 54607.2-2012
6.	Кислотность	Хлеб Молоко. Молочные продукты.	не менее 1 пробы в месяц не менее 1 пробы в месяц	пекарский цех входной контроль, столовые школ, пищеблоки детских садов.	ГОСТ 5670-96 ГОСТ 3624-92
7.	Качественное определение наполнителя	Изделия натуральные, рубленные	по мере изготовления на момент проверки	столовые школ, пищеблоки детских садов.	ГОСТ Р 54607.2-2012
8.	Пористость	Хлеб	не менее 1 пробы в месяц	пекарский цех	ГОСТ 5669-96
9.	Влажность	Мука хлебопекарная.	по мере поступления	входной контроль	ГОСТ 21094-75
10	Лактоза	Молоко. Молочные продукты.	При отборе молочных блюд, на содержание молока в молочных блюдах	входной контроль столовые школ, пищеблоки детских садов.	ГОСТ 51259-99
11	Органолептические показатели на доброкачественность (определение продуктов первичного распада белков в бульоне)	Мясо крупнокусковое.	при возникновении сомнительного органолептического анализа	входной контроль	ГОСТ 23392-2016
12	Нитраты	Овощи свежие. Капуста свежая белокочанная. Картофель свежий продовольственный. Свекла столовая свежая. Морковь столовая свежая. Лук репчатый свежий.	не менее 1 пробы в месяц	входной контроль	ГОСТ 29270-95

Перечень контролируемых показателей, проводимых микробиологической лабораторией МКУП «Комбинат школьного питания»

№ п / п	Наименование	Место отбора	Количество отобранных проб	Периодичность	Цель исследован ия	Н рег ща исс
1.	смывы с объектов производственного окружения оборудования, руки персонала и одежды	произв. МКУП «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов	не менее 5 проб	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
2.	вода питьевая	произв. МКУП «КШП» (кондит, пекарский, мясо-рыбный цеха), столовые школ, пищеблоки детских садов	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
3.	мясо птицы , субпродукты	произв. МКУП «КШП» (мясо- рыбный цех)	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
4.	яйцо куриное	произв. МКУП «КШП»	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
5.	масло сливочное	произв. МКУП «КШП»	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
6.	мясо охлажденное	произв. МКУП «КШП» (мясной цех)	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
7.	мясо замороженное	произв. МКУП «КШП» (мясной цех)	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
8.	Колбасные изделия	произв. МКУП «КШП» (мясной цех)	не менее 2 проб	4 раза в год	микробиологическ ие исследования	
9	Овощи свежие очищенные полуфабрикаты (картоф, морковь)	произв. МКУП «КШП» (овощной цех)	не менее 1 пробы	4 раза в год	микробиологическ ие исследования	
10	готовая продукция: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, изделия из рубл. мяса, запеченные и т. д.	столовые школ, пищеблоки детских садов	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
11	гарниры (рис отвар, макаронные изделия, пюре картофельное и т.д.)	столовые школ, пищеблоки детских садов	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	
12	пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные без крема и т.д.	произв. МКУП «КШП» (кондит. цех)	не менее 1 пробы	2 раза в год	микробиологическ ие исследования	

**Пере
чень
конт
ролир
уемы
х
показ
ателе
й,
прово
димы
х в
акред
итов
анно
й
испы
тате
льной
лабор
атор
ии
ООО
«Пер
мАгр
оСерв
ис»**

Утвержденная программа производственного контроля МКУП «Комбинат школьного питания» 2022г

№ п/п	Наименование объекта	Объект исследования или (и) исследуемый	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая
----------	-------------------------	--	----------------------------	--	---

		материал			проведение исследований, испытаний
1	Контроль готовой продукции производства МКУП «КШП», смывов	Хлебобулочные изделия (хлеб)	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
		Колбасные изделия	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
		Овощи свежие очищенные полуфабрикат	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
		Исследования смывов (мясо-рыбный цех, пекарско-кондитерский цех)	Исследования на яйца гельминтов	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

9.ПЕРЕЧЕНЬ СЛУЖЕБНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ на 2022год

№п /п	Наименование журнала	Ответственные
1	Журнал бракеража готовой пищевой	Заведующие производством

	продукции	
2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	-----
3	Гигиенический журнал (здоровья)	-----
4	Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»	-----
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

- Отключение электроэнергии.
- Отключение водоснабжения.
- Выход из строя холодильного оборудования.
- Выход из строя технологического оборудования.
- Выход из строя канализационной системы.
- Стихийное бедствие.

При возникновении любой из выше перечисленных ситуаций предприятие останавливает свою деятельность. Принимаются немедленные меры для устранения причин аварии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Директор предприятия
- 2 Заместитель директора
- 3 Специалисты по школьному и дошкольному питанию
- 4 Главный технолог предприятия

- 5 Зав. микробиологической лаборатории
- 6 Технологи
- 7. Специалист по качеству
- 8. Зав производством

12. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Заместитель директора предприятия
Специалисты по школьному и дошкольному питанию
технологи
заведующие производством
кондитера
повара
кухонные рабочие
кладовщик
экспедиторы- грузчики
уборщики производственных помещений

13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПИЩЕВОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ МКУП « КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

- Полуфабрикаты: Мясные рубленые формованные; мясосодержащие рубленые формованные.
- Полуфабрикаты: мясные крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные.
- Блюда из рубленого мяса натуральные.
- Блюда из рубленого мяса.
- Блюда из рыбы: Изделия из котлетной массы.
- Блюда из круп: Каши молочные жидкие, вязкие.
- Блюда из творога: Запеканки, сырники.
- Гарниры: из картофеля, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.
- Напитки: Сладкие блюда. Холодные напитки. Горячие напитки.
Кофе с молоком, какао с молоком, кофейный напиток.
- Булочные и мучные кондитерские изделия.
- Хлеб.
- Молоко. Молочные продукты.
- Овощи свежие (капуста, картофель, свекла столовая, морковь столовая, лук репчатый)
на определение нитратов.

14. Мука.

14. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- Выполнение производственного лабораторного контроля поступающих пищевых продуктов.
- Соблюдение согласованного ассортиментного перечня.
- Соблюдение правил транспортировки, приемки, хранения и

реализации пищевых продуктов.

- Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
- Обновление оборудования, технологических инструкций.
- Проведение санитарных дней на предприятии.
- Своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения персоналом предприятия, повышение производственных навыков и т.д.