

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства с учетом принципов ХАССП. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания такой продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем надлежащего выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются пищеблок, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя предприятия питания (образовательной организации).

7. Приказом руководителя назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

8. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; технологических процессов приготовления пищи; реконструкции помещений пищеблока; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб на качество питания и т.д.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1.ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «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».
10. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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, и также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
11. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
14. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
15. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
16. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
17. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
19. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
20. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
21. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
22. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
23. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий».
24. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».
25. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
26. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, не связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в 2 года	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)
2	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Адамова Алина Гаясовна	кастеляншица	40936001	06.08.2022 06.08.2023	11.08.2022 11.08.2024
2.	Андрющенко Светлана Михайл.	Машинист по стирке	28172010	18.07.2022	21.07.2022 23.07.2024
3.	Аликина Виктория Валерьевич	дворник	49531127	28.01.2022 28.01.2023	08.02.2022 08.02.2023
4.	Богданова Светлана Николаевна	помощник воспитателя	52002743	20.03.2023 20.03.2024	22.09.2022 22.09.2023
5.	Бычков Роман Сергеевич	сторож	44847288	29.11.2022 29.11.2023	29.09.2020 29.09.2022
6.	Верашина Елена Анатольевна	Инструктор по физкультуре	38478604	21.12.2022 30.12.2023	23.12.2021 23.12.2023
7.	Водкова Наталья Владимировна	воспитатель	40936051	17.08.2022	17.08.2022 17.08.2023
8.	Валкова Надежда Николаевна	повар	20452718	16.06.2022 16.06.2023	17.06.2022 17.06.2023
9.	Годякина Наталья Владимировна	воспитатель	38477944	27.12.2022 27.12.2023	13.01.2023 13.01.2024

10.	Гришмина Елена Александровна	главный бухгалтер	40492949	15.07.2022 15.07.2023	15.12.2021 15.12.2023
11.	Горбунцова Елена Николаевна	воспитатель	45451757	23.11.2022	23.12.2022 23.12.2023
12.	Давыдова Гюзель Фяритовна	воспитатель	36173963	14.07.2023 14.07.2023	14.12.2022 14.12.2023
13.	Давыдова Людмила Александровна	воспитатель	40937235	30.08.2022 30.08.2023	30.08.2022 30.08.2023
14.	Денеи-Марк Елена Александровна	экономист/ делопроизвод итель	40492046	22.06.2022 22.06.2023	24.06.2021 24.06.2023
15.	Дорофеева Светлана Юрьевна	воспитатель	31563257	24.08.2022 24.08.2023	05.09.2022 05.09.2023
16.	Ефанкина Светлана Валентиновна	воспитатель	33494667	08.08.2022 08.08.2023	24.11.2022 24.11.2023
17.	Завалина Лидия Сергеевна	Учитель- логопед	37866810	05.07.2022 05.07.2023	19.07.2021 19.07.2023
18.	Иноземцева Наталья Сергеевна	воспитатель	53214497	15.12.2022 15.12.2023	12.01.2023 12.01.2024
19.	Ильина Елена Георгиевна	Помощник воспитателя	44352838	22.09.2022 22.09.2023	16.09.2022 21.03.2023
20.	Каширова Наталья Михайловна	помощник воспитателя	43218146	28.07.2022 28.07.2023	28.07.2022 28.07.2023
21.	Камратова Наталья Анатолевна	помощник воспитателя	51346148	30.06.2022	25.07.2022 25.07.2023
22.	Костин Евгений Николаевич	Рабочий по обслуж иванию	48498529	17.11.2022 17.11.2023	22.10.2021 22.10.2023
23.	Костина Наталья Викторовна	воспитатель	53214651	16.03.2023 16.03.2024	13.01.2023 13.01.2024
24.	Киреев Александр Константинов.	дворник	3552271	15.07.2023 15.07.2023	16.11.2022 16.11.2024
25.	Кляйн Виктория Викторовна	воспитатель	38191882	16.01.2023 16.01.2024	18.01.2023 18.01.2024
26.	Кузьмина Елена Викторовна	повар	53697056	02.03.2023 02.03.2024	02.03.2023 02.03.2024
27.	Кутьменева Юлия Викторовна	воспитатель	45785155	12.01.2023 12.01.2024	12.05.2022 12.05.2023

28.	Ламбанина Нина Васильевна	воспитатель	479922110	05.08.2022 05.08.2023	10.08.2022 10.08.2023
29.	Леонтьева Марина Игоревна	воспитатель	47992275	25.09.2022 25.09.2023	09.08.2022 09.08.2023
30.	Мальшова Ольга Николаевна	воспитатель	38190460	16.09.2022 16.09.2023	20.09.2022 20.09.2023
31.	Мезенкова Елена Михайловна	заместитель заведующего	18830655	15.07.2022 15.07.2023	28.09.2020 28.09.2022
32.	Попова Ольга Александровна	воспитатель	44846593	09.08.2022 09.08.2023	22.08.2022 22.08.2023
33.	Потанина Анна Евгеньевна	логопед	45450392	17.05.2022 17.05.2023	01.06.2022 01.06.2024
34.	Потешкина Екатерина Олеговна	бухгалтер	52001080	26.08.2022 26.08.2023	09.09.2022 09.09.2024
35.	Проскурина Юлия Анатольевна	воспитатель	40936495	29.08.2022 29.08.2023	29.08.2022 29.08.2023
36.	Селянкина Елена Викторовна	воспитатель	53214261	16.12.2022 16.12.2023	26.12.2022 26.12.2023
37.	Серебренников а Нина Сергеевна	Помощник воспитателя	47992687	16.08.2022 16.08.2023	17.08.2022 17.08.2023
38.	Синицина Наталья Владимировна	повар	48981445	17.05.2023 17.05.2024	19.12.2022 19.12.2023
39.	Стрижкова Ольга Сергеевна	Помощник воспитателя	17535724	12.08.2022 12.08.2023	16.01.2022 16.01.2024
40.	Степанская Ольга Владимировна	Музыкальный руководитель	22620871	18.11.2022 18.11.2023	10.01.2022 10.01.2024
41.	Салдаева Олеся Алексеевна	Помощник воспитателя	52001959	06.09.2022 06.09.2023	12.09.2022 12.09.2023
42.	Третьякова Валерия Сергеевна	воспитатель	33244372	06.09.2022 06.09.2023	07.09.2022 07.09.2023
43.	Чабанок Ирина Ивановна	Учитель- логопед	33866757	25.08.2022 24.08.2023	26.08.2021 26.08.2023
44.	Чернова Ольга Александровна	Начальник ХО	36174416	15.07.2022 15.07.2023	16.11.2022 16.11.2023
45.	Чернова Рената Андреевна	сторож	40490004	15.07.2022 15.07.2023	20.01.2022 20.01.2024
46.	Шкребган Валентина Ивановна	воспитатель	28416413	16.08.2022 16.08.2023	29.11.2022 29.11.2023

47.	Щеголева Елена Владимировна	Помощник воспитателя	45784629	20.12.2022 20.12.2023	22.12.2022 22.12.2023
48.	Завалина Лидия Сергеевна	Учитель- логопед	37866810	05.07.2022 05.07.2023	19.07.2022 19.07.2023
49.	Банников Сергей Владимирович	сторож	33245797	26.05.2022 26.05.2023	12.12.2022 12.12.2024

Перечень мероприятий по производственному контролю с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Адгамова Алина Гаясовна
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	Адгамова Алина Гаясовна
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	Адгамова Алина Гаясовна
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние, температурный режим	Ежедневно	Адгамова Алина Гаясовна
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	Чернова Ольга Александровна
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	Чернова Ольга Александровна
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	Чернова Ольга Александровна
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	Чернова Ольга Александровна
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Чернова Ольга Александровна
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.	Ежедневно	Чернова Ольга Александровна

Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	Чернова Ольга Александровна
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы напольные, достаточность, работоспособности, целостности, санитарное состояние, использование по назначению, условия мытья и хранения	Ежедневно	Чернова Ольга Александровна
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, точность технологических процессов, температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	Синицина Наталья Владимировна
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	Синицина Наталья Владимировна
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ваняева Любовь Константиновна
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Мезенкова Елена Михайловна
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинация в соответствии с календарем прививок	Ваняева Любовь Константиновна
Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	Ваняева Любовь Константиновна
Контрольная критическая точка – реализации готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Мезенкова Елена Михайловна
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	Ваняева Любовь Константиновна
Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд: использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	Ваняева Любовь Константиновна
Брэндерик готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	Ваняева Любовь Константиновна
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	Ваняева Любовь Константиновна

Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка	Наименование показателя	Кратность отбора проб, количество проб (не менее)
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раз в год, 8 блюд
2	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раза в год, 2 проб
3	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба
4	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	1 раз в год, 10 смывов
5	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год, (февраль - март) 5 смывов
6	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год, 10 смывов
7	Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Физико-химические показатели	1 раз в год, 3 блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранящихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия

Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия