

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

**ООО «Тимашевское
предприятие розничной
торговли райпо»**



Н.Н. Стромилова
Н.Н. Стромилова

02 *08* **2022г.**

**Программа производственного контроля над качеством
и безопасностью приготовляемых блюд, основанного на
принципах ХАССП, для питания обучающихся
в МБОУ и МАОУ СОШ Тимашевского района
на учебный год**

1. Общие положения

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 14, ст. 1650; №29, ст. 4504 и 4504 и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 « Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»
2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5, МР 2.4. 0179-20).

Наименование юридического лица: ООО «Тимашевское предприятие розничной торговли райпо»

Юридический адрес юридического лица: город Тимашевск, улица Ленина 144

Фактический адрес объекта: город Тимашевск, улица Ленина 144

Вид деятельности: услуга питания .

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. Отходы производства и потребления

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.2 Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор ООО «Тимашевское предприятие розничной торговли райпо»
Н.Н. Строилова

2. Ведущий специалист по торговле Н.С. Валеева

3. Ведущий специалист по питанию А.В. Маракушина

4. Ответственный по питанию при СОШ.

5. Повар СОШ

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. Контроль за организацией питания.

1	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.		ежедневно	Повар
2	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.		ежедневно	Повар
3	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.		ежедневно	Повар Ведущий специалист по торговле Ведущий специалист по питанию
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.		ежедневно	Повар
5	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.		ежедневно	Повар Ведущий специалист по питанию
6	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.		ежедневно	Повар Ведущий специалист по торговле
7	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых		ежедневно	Повар Ведущий специалист по

	приборов, соблюдением правил мытья посуды.			торговле
8	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.		ежедневно	Повар , Ведущий специалист по питанию
9	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.		ежедневно	Повар, Ведущий специалист по питанию
10	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.		ежедневно	Повар Ведущий специалист по питанию
11	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.		ежедневно	Повар, мед работник школы
12	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.		ежедневно	Повар Ведущий специалист по питанию Ведущий специалист по торговле
13	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.		ежедневно	Повар медработник
14	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.		ежедневно	Повар, медработник

5.Контроль за состоянием медицинского обслуживания.

15	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников		перед началом учебного года	Ведущий специалист по питанию
16	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности		ежедневно	Повар, инженер по ТБ

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

Приложение 5

к МП 2.4.0179-20

РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей,	5 - 10 смывов	1 раз в год

	цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, ручки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год