

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ООО «Тимашевское

предприятие розничной
торговли райпо»



Н.Н. Стромилова

01

2023г.

**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**

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.

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

2. Ведущий специалист по торговле Валеева Н.С.

3. Ведущий специалист по питанию А.В. Маракушина

4. Ответственный по питанию при СОШ.

5. Повар СОШ

ПЕРЕЧЕНЬ

правовых документов по организации питания обучающихся

Вид документа	Наименование документа
Федеральный закон РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 01 марта 2020г. № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. От 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред. 19.12.2016) ст. 37)	«Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).
Федеральный закон РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
Федеральный закон 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017г.
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 09 декабря 2011г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06.2014г. №91	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 09 декабря 2011г. №881) ТС	Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11.2016г. № 148	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000г. № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000г. № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2001г. №2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст.
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившим силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

Решение комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299

«О применении санитарных мер в таможенном союзе».

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 блюда и соответствие химического состава блюду рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль провозимой витаминизации блюда	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БПД)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей мерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей,	5 - 10 смывов	1 раз в год

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