

УТВЕРЖДАЮ :
Директор АО «Уральский
комбинат питания»
И.Н. Воловой



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
на пищеблоках образовательных организаций г. Челябинска и г. Еманжелинска
на 2022-2023 учебный год

Адрес организации: **АО «Уральский комбинат питания» (юр. адрес г. Челябинск, ул. Васенко, 96)**

Ответственные лица: **руководитель службы питания района** _____

заведующий производством на пищеблоке образовательной организации _____

	Наименование объекта производствен ного контроля	Объект исследования (обследования)	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследования, испытаний и т. п.	Ответственный за выполнение
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками				<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г; - Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г; -Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; -Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; - Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»; -Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; -Федеральный закон от21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; - Технический регламент Таможенного 	<p>Руководитель службы питания района,</p> <p>Заведующий производством</p>

					<p>союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <ul style="list-style-type: none">-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;-Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;-Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;- ТР ЭАЭС 044/2017 технический регламент Европейского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;-ТР ЕАЭС 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299;</p> <p>- СанПиН 3. 3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»</p> <p>-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;</p> <p>- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам ,питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху,</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>почвам ,жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» -СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; -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)».</p>	
2.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья	Продовольственное сырьё , пищевая продукция	<p>Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.</p> <p>Соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p>	Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, своевременное ведение по установленным формам документации пищеблока (журналов)	<p>- ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 -ТР ТС 005/2011</p> <p>- СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 -СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	Заведующий производством

			Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)			
3.	Контроль к приёму, хранению пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Сопроводительные документы, условия транспортировки и хранения поступающей продукции. Наличие складских помещений, холодильного оборудования,	Наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов. Поступление в столовую продукции в таре производителя с наличием маркировочного ярлыка. Соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации	Постоянно	- ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ТС 005/2011 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий производством

		<p>подтоварников.</p> <p>Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.</p>	<p>продуктов питания.</p> <p>Соблюдение сроков реализации поступающей продукции, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение</p> <p>Соблюдение температурного режима хранения в складском помещении.</p>			
4.	Контроль к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Условия приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий.	<p>Соблюдение требований к первичной обработке овощей, фруктов и яиц.</p> <p>Достаточное количество кухонной посуды и разделочного инвентаря.</p> <p>Наличие достаточного</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>-ТР ТС 021/2011</p> <p>-СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>-СП 2.4.3648-20</p>	Заведующий производством

			<p>количества технологического оборудования для сырой и готовой продукции, в рабочем режиме.</p> <p>Наличие не менее 3-х комплектов на одного работника специальной санитарной одежды.</p> <p>Соблюдением технологии приготовления пищи.</p> <p>Выполнением норм закладки сырья и выхода готовой продукции.</p>	<p>Своевременное ведение документации по установленным формам (журналы)</p>	<p>ТТК, меню-раскладка</p>	<p>Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Заведующий производством</p>
5.	Санитарно-эпидемиологический режим	<p>Объекты производственного окружения, производственное оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.</p>	<p>Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в</p>	<p>Постоянно</p>	<p>-СП 2.3/2.4.3590-20 -ТР ТС 021/2011 -СП-2.4.3648-20 -СП 2.1.3678-20 -СанПиН 2.1.36874-21 -СП 3.1.3597-20 -СП 3.1/2.4.3598-20</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Руководитель службы питания района</p> <p>Медицинский работник</p>

		<p>помещениях, проведение профилактической дезинфекции. Ежедневное проведение генеральных уборок помещений пищеблока.</p> <p>Выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.</p> <p>Соблюдение требований по использованию моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты.</p> <p>Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря.</p>			
		Осуществлять контроль:			

			<p>За своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока: - журнал бракеража скоропортящей ся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; -гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; -журнал проведения генеральных уборок; - ведомость контроля за рационом питания;</p>	<p>Постоянно</p>	<p>-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20 -СанПиН 2.1.36874-21 -СП 3.1.3597-20 -СП 3.1/2.4.3598-20</p>	<p>Технолог, руководитель службы питания района</p> <p>Технолог, руководитель службы питания района</p> <p>Медицинский работник</p>
--	--	--	---	------------------	---	---

			- примерное 20 (10) дневное меню; -ТТК			
			Организация своевременного прохождения медицинских осмотров и дополнительного обследования на острые кишечные инфекции бактериальной и вирусной этиологии сотрудниками, оформление личных медицинских книжек. -обследование на COVID-19	1 раз в год	Приказ № 29-Н от 01.04.2021г П.23 Постановление №2 от 25.04.2022г	Руководитель службы питания района, зав. производств., мед. работник
			Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	1 раз в год перед летней оздоровительной программой		Заведующий производством Медицинский работник
			Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посудой, тары, разделочного и	по заявке зав. производством и по необходимости	-СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»

			уборочного инвентаря, спец. одежды, моющих и дез. средств .	По нормативу, по заявке зав. производством		
--	--	--	---	--	--	--