

**Общество с ограниченной ответственностью
«РЕГЕНТ-ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Регент - школьное питание»
Д. Н. Урвачев

«*ДН*» _____ 2026 г.

**ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

Калининград 2026

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля обеспечения пищевой безопасности разработана в целях обеспечения внутреннего операционного контроля качества на всех этапах обращения с пищевой продукцией – приемки, хранения, производства, реализации продукции Поставщиков и собственного производства в соответствии с требованиями стандартов системы качества, пищевой безопасности и гигиены в ООО «Регент – Школьное Питание», разработанной, внедренной и действующей на основании требований СП 1.1.1058-01 и принципов ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

1.3. Программа производственного контроля распространяется на предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.4. Программа производственного контроля обеспечения пищевой безопасности разработана для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди всех категорий питающихся и определяет основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию точек питания, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Данная ППК распространяется на организацию форматов питания, которые предоставляются компанией ООО «Регент – Школьное Питание».

ППК устанавливает требования к системе управления безопасностью пищевой продукции и дает возможность:

- контролировать процесс при производстве пищевой продукции, начиная с этапа получения сырья и п/ф и завершая реализацией готовых блюд потребителям;
- развивать, внедрять, выполнять, поддерживать и улучшать систему управления безопасностью пищевой продукции.

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы.

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

<ul style="list-style-type: none"> • Наименование нормативного документа 	<ul style="list-style-type: none"> • Регистрационный номер
<ul style="list-style-type: none"> • Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2020 года) • 	<ul style="list-style-type: none"> • № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
<ul style="list-style-type: none"> • Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • № 184 –ФЗ
<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 023/2011
<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (с изменениями на 23 апреля 2015 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 024/2011
<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 034/2013
<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 033/2013

<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) (с изменениями на 18 сентября 2014 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 029/2012
<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 (с изменениями на 18 октября 2016 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 005/2011
<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881(с изменениями на 14 сентября 2018 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 022/2011
<ul style="list-style-type: none"> • Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (с изменениями на 8 августа 2019 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ТР ТС 021/2011
<ul style="list-style-type: none"> • Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ФЗ №2 от 09.01.1996 г.
<ul style="list-style-type: none"> • Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • ФЗ№29 от 02.01.2000г
<ul style="list-style-type: none"> • «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. 	<ul style="list-style-type: none"> • Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г

<p>Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
<ul style="list-style-type: none"> • Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
<ul style="list-style-type: none"> • «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.3. 2. 1324-03
<ul style="list-style-type: none"> • «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановил. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 • №21
<ul style="list-style-type: none"> • «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<ul style="list-style-type: none"> • «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 2.4.3648-20
<ul style="list-style-type: none"> • «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 3.5.3.3223-14
<ul style="list-style-type: none"> • «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 3.5. 1378-03

<ul style="list-style-type: none"> • «Профилактика сальмонеллеза» (с изменениями на 21 января 2011 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 3.1.7.2616-10
<ul style="list-style-type: none"> • «Профилактика иерсиниоза» 	<ul style="list-style-type: none"> • СП 3.1.7.2615-10
<ul style="list-style-type: none"> • 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, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" 	<ul style="list-style-type: none"> • 2.1.3684-21
<ul style="list-style-type: none"> • СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) (с изменениями на 5 декабря 2017 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • 3.1.1.3108-13
<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) (с изменениями на 15 марта 2010 года) 	<ul style="list-style-type: none"> • 2.2.1/2.1.1.1278-03
<ul style="list-style-type: none"> • «Внутренние санитарно-технические системы» 	<ul style="list-style-type: none"> • СНиП 3.05.01-85
<ul style="list-style-type: none"> • «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». • 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.1.4.1116-02
<ul style="list-style-type: none"> • «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах». 	<ul style="list-style-type: none"> • СанПиН 2.2.4.3359-16

3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц предприятия.

Таблица 1. Организационно-административные мероприятия

Организационно-административные мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3
Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Заместитель генерального директора по производству	При запуске объекта
Утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Генеральный директор	При запуске объекта
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте	Генеральный директор	При формировании штата
Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля	Заместитель генерального директора по производству Управляющий группой объектов	При формировании штата
Утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля	Генеральный директор	При формировании штата

<p>Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил</p>	<p>Управляющий группой объектов</p>	<p>При формировании штата</p>
<p>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</p>	<p>Заместитель генерального директора по производству</p>	<p>Перед запуском объекта</p>
<p>Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</p>	<p>Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством</p>	<p>При приеме на работу</p>
<p>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований</p>	<p>Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством</p>	<p>По графику</p>
<p>Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской</p>	<p>Заместитель генерального директора по</p>	<p>Постоянно</p>

Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	производству	
Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно
Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности	Техник-универсал	По мере необходимости по договору с аккредитованной организацией
Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения	Заместитель генерального директора по производству Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно по договору с аккредитованной организацией
Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте	Заведующая производством	Постоянно
Содержание территории объекта в соответствии с требованиями	Заведующая производством	Постоянно

санитарных норм и правил		
Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий	Управляющий группой объектов	При необходимости
Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством	При поступлении персонала на работу
Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены	Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно
При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил – принятие мер, направленных на их устранение	Заведующая производством	Немедленно
Определение мер по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Управляющий группой объектов	При появлении

Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Заведующая производством	Постоянно
Представление информации о результатах производственного контроля в ТО управления Роспотребнадзора по их запросам	Управляющий группой объектов	По требованию ТО управления Роспотребнадзора

4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека, выполняемых работ и выпускаемой продукции.

4.1. При предоставлении услуги общественного питания присутствуют объекты, которые представляют потенциальную опасность и в отношении которых необходим контроль:

- производственные помещения столовых;
- технологическое оборудование;
- сырье, п/ф;
- готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)
- отходы производства;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения;
- персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

Для организации качественного и безопасного питания заключены Договоры на:

- проведение исследований, обследований, испытаний в рамках ППК;
- проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- вывоз твердых бытовых и пищевых отходов;
- проведение медицинских осмотров;
- стирку спецодежды.

ППК распространяется на всех участников процесса приготовления и реализации пищевой продукции, включая все подразделения, непосредственно вовлеченные в один и более производственных процессов (например, склад, производственные цехи, линия раздачи, зал и т.д.) для организации питания. Требования ППК предусматривают совместимость с любой системой управления безопасностью пищевой продукции.

4.2. График лабораторного контроля на предприятии общественного питания Санитарное состояние производства (контрольных критических точек) представлено в Таблице 2.

Таблице 2.

№ п/п	Виды исследований; показатели	Место отбора проб (замеров) на объекте	Количество проб, замеров	Нормативно-техническая документация
1	Отбор проб холодной воды из внутренних сетей водоснабжения -ОМЧ,КОЕ в 1мл; -ОКБ в 100мл; -ТКБ в 100мл; - органолептические показатели	В производственных помещениях кухни	2 раза в год (по 0,5л)	СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН2.1.4.1074-01
2	Отбор проб горячей воды из внутренних сетей водоснабжения на микробиологические показатели: ТКБ, ОКБ, ОМЧ, сульфитредуцирующие клостридии ; органолептические показатели; температура.	В производственных помещениях кухни	2 раза в год (по 1,0л)	СанПиН 2.3.6.1079-01;СанПиН2.1.4.2496-09
3	Смывы: -БКПП	с инвентаря, оборудования, тары, рук, спецодежды, упаковочных материалов	1 раз в год 1 квартал (по 10шт)	СанПиН 2.3.6.1079-01; МУ 2657-82
4	Микроклимат (температура,	В обеденном зале, в горячем и	2 раза в год (в холодный	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07;СанПиН

	влажность воздуха, скорость движения воздуха)	холодном цехах, моечной столовой посуды и т.п	и теплый период)	2.3.6.1079-01;
5	Освещенность	В обеденном зале, в горячем и холодном цехах, моечной столовой посуды и т.п	1 раз в год, (в темное время суток)	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.6.1079-01; Р2.2.2006-05

Таблица 3

№ п/п	Виды исследования	Объект исследования (обследования)	Количество проб, замеров не менее	Кратность, не реже
1	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	1 раз в квартал, 1-ый квартал
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год, 1-ый квартал
3	Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующего средства.	Дез. раствор	1 проба	1 раз в год

5. Предварительным и периодическим медосмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

Должность	Заклучение герпаврга (1 раз в год – приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.11*)	Мазок из носа на наличие патогенного стафилококка (при поступлении на работу, далее по эпид. показаниям)	Флюорография (1 раз в год – приказ № 302н от 12.04.11)	Осмотр дерматовенеролога (1 раз в год – приказ № 302 от 12.04.11)	вакпосев. Серологическое обследование на брюшной тиф (при поступлении на работу, далее 1 раз в год – приказ № 302н от 12.04.11)	Исследования на носительство кишечных инфекций (при поступлении на работу, далее по эпид. показаниям)	Обследование на гелиминтозы (при поступлении на работу, далее 1 раз в год – приказ № 302н от 12.04.11)	Оториноларинголог (при поступлении на работу, далее 1 раз в год – приказ № 302н от 12.04.11)	Прививки согласно нац. календарному плану проф. прививок	Стоматолог (при поступлении на работу, далее 1 раз в год – приказ № 302н от 12.04.11)	Инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медосмотре – приказ № 302н от 12.04.11)	Гигиеническое обучение (1 раз в 2 года)
-----------	---	--	--	---	---	---	--	--	--	---	--	---

Генеральный директор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в медосмотре (приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.11)	+
Заместитель генерального директора	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Технолог	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Специалист по логистике	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Бухгалтер-калькулятор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Зав. производством	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Мойщик посуды	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Уборщик	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Кухонный работник	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Повар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Помощник повара	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Водитель - Экспедитор	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Пекарь	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Раздатчик	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

6. Контроль технологического процесса

В целях обеспечения выпуска качественной продукции на предприятии организован контроль на всех этапах технологического процесса, представленные в Таблице 1.

Таблица 1. Ответственные за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия

Контролируемая точка	Выполняемый контроль	Способ контроля	Период контроля	Форма документа
1	2	3	4	
Приемка сырья	Внешний вид, требование к сопроводительной документации и упаковке	Визуально, документально	Каждое поступление	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф

	маркировке			
Хранение	Состояние сырья, температура, влажность воздуха, соблюдение сроков годности	Органолептически, термометр, психрометр, документы	Каждая партия	Лист регистрации температуры, Журнал фиксации температуры и влажности
Изготовление изделий	Органолептические показатели, температура, время, технологические нормы вложения продуктов, масса изделий	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Тепловая обработка	Соблюдение норм выхода готовых изделий, технологические нормы вложения продуктов, температура, время, органолептические показатели	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Оформление и подача блюд и изделий	Соблюдение норм выхода готовых изделий, технологические нормы вложения продуктов температура, время, органолептические показатели	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований

Оценка соответствия готовых изделий	Цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид и др.	Бракераж, документально, органолептически	Ежедневно	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Оборудование, инвентарь, рабочее место	Мытье, уборка, дезинфекция	Визуально	После каждой технологической операции	Акты отбора проб. Протоколы лабораторных исследований Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров,, наличие гнойничковых заболеваний	Сроки прохождения гигиенической подготовки и медицинских осмотров, наличие гнойничковых заболеваний	Визуально, документально	Постоянно	Личная медицинская книжка сотрудника; Журнал здоровья (Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний)
Проверка холодильников, камер и охлаждаемых витрин	Контроль температуры, чистоты, соблюдение правил товарного соседства	Визуально, термометр	Ежедневно	Лист регистрации температуры, Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам

Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режимов дезинфекции, дератизации, соблюдение правил личной гигиены	Качество и своевременность уборки помещений, соблюдение режимов, дератизации, соблюдение правил личной гигиены	Визуально	Постоянно	Журнал регистрации мероприятий дератизации и дезинсекции Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам, Журнал контроля использования дезинфицирующих средств, График проведения лабораторных испытаний
---	--	-----------	-----------	---

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства.

7.1. Санитарно-гигиенические мероприятия

Влажная уборка производственных помещений производится с применением моющих и дезинфицирующих средств 3 раза в день и по мере необходимости. Генеральные уборки планируются 1 раз в неделю.

На предприятиях имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, хранение осуществляется в отдельном помещении, ведется учет получения и расходования дезинфицирующих средств.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

Для соблюдения правил личной гигиены в столовых имеются раздевалки для персонала (М и Ж) с раковинами для мытья рук, душ (М и Ж), туалет для персонала; в цехах имеются раковины для мытья рук, мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца.

Персонал столовой обеспечен 2 комплектами специальной одежды.

Хранение спецодежды: упорядоченное (промаркированные шкафчики в раздевалке).

Стирка спецодежды – централизованная.

7.2. Описание этапов производственного процесса

В рамках проекта определены следующие основные этапы производственного процесса:

- организация заказа и транспортировки продуктов питания;
- приемка продуктов питания;
- хранение продуктов питания;
- приготовление блюд;
- реализация готовых блюд.

7.2.1. Приемка продуктов питания (PRP)

В столовых Зав. производством в соответствии с действующими требованиями при получении п/ф и продуктов осматривают автотранспорт, проверяют наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, проверяют условия и сроки годности, а также качество продуктов и направляют их на хранение, соблюдая требования для каждого вида продуктов и п/ф.

Приему подлежат только доброкачественные продукты. Поступающее в столовую продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и:

- сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство);
- находиться в исправной чистой таре;
- иметь «запас» срока годности, необходимый для реализации;
- температура поступающего продукта должна быть:
 - для охлажденных продуктов не выше +6 °С;
 - для замороженных продуктов не выше -18 °С;
 - температура может отличаться в рамках критических пределов при условии подтверждения поставщиком безопасности такой продукции;
- продукты не должны иметь признаков порчи: цвет и запах должны быть естественными, консистенция упругой.

При обнаружении недоброкачественных продуктов, отсутствии документов, маркировки необходимо сообщить руководству.

Загрузка продуктов осуществляется на загрузочный пандус, откуда продукты в зависимости от условий хранения направляются по различным помещениям.

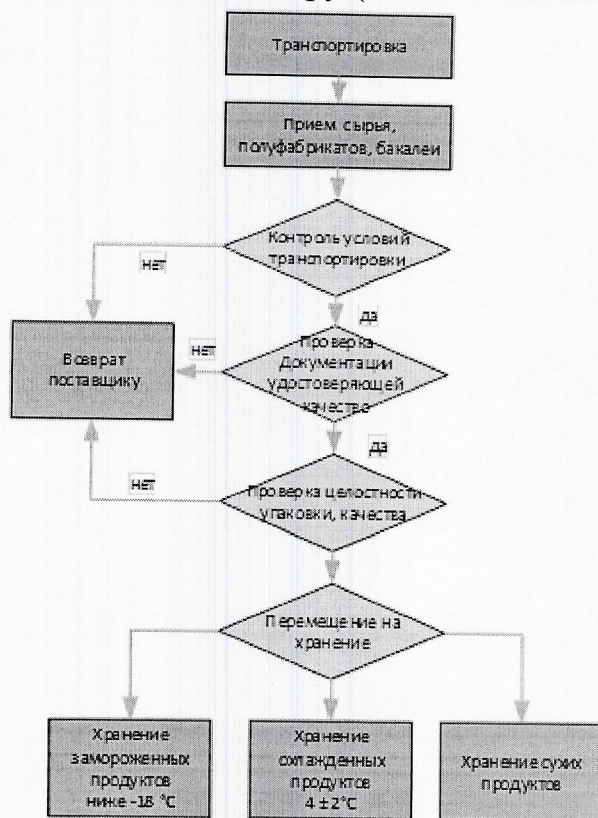
Сухие продукты (специи, смеси, сахар, консервы, орехи, мука и пр.), которые не требуют хранения в условиях холодильника, направляются в сухую кладовую.

Замороженные продукты (температура хранения от -18 до -25 °С) поступают в морозильную камеру на хранение.

Охлажденные продукты (температура хранения от 0 до +6 °С)

поступают в холодильные камеры.

Продукты не могут поступать в цехи во внешней упаковке (транспортной таре). Они перекладываются согласно маркировке во внутрицеховую тару (за исключением камер склада).



7.2.2. Хранение продуктов питания

Для соблюдения требований и условий хранения в столовых имеются необходимые помещения и оборудование.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции:

- п/ф охлажденные;
- п/ф замороженные;
- бакалея (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб и хлебобулочные;
- молочно-жировые;
- овощи и фрукты;
- напитки;
- консервация;

Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах. Допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта.

Продукты хранятся в таре производителя, при необходимости – переукладываются в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля

- Журнал здоровья,
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- Журнал генеральных уборок;
- Журнал фиксации дезинсекции и дератизации.
- Журнал расходования дез. средств.
- Журнал температурного режима холодильного оборудования,
- Журнал ежедневного контроля за температурой и влажностью
- Журнал регистрации работы бактерицидных установок,

9. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТУ Роспотребнадзора

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливов сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи).

10. Проведение отбора суточных проб

В целях контроля за соблюдением технологического процесса и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (Повар, Зав. производством).

Пробу отбирают сразу после снятия бракеража: из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) пластиковую посуду с плотно закрывающимися крышками. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 – +6 °С.

По окончании срока хранения емкости для отбора суточных проб освобождаются, промываются горячей водой с моющими средствами и стерилизуются вместе с инвентарем для отбора проб в пароконвектомате 20 минут при температуре 120 °С.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заведующей производством.

С Программой производственного контроля ознакомлен:

- Заведующая производством

_____ /

- Заместитель генерального директора по производству (Управляющий группы объектов)

_____ / Маркин И.В.

- Технолог (Управляющий группы объектов)

_____ /

ООО «Регент-школьное питание»



_____ / Д.Н. Урвачев