

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МАОУ «Лицей № 176»  
\_\_\_\_\_ М.П. Корнева  
Приказ № 387/1-од от «02» сентября 2024г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в предприятиях общественного питания, расположенных в учреждениях образования  
(столовая полного цикла)

Наименование	Столовая полного цикла МАОУ «Лицей № 176»
Юридический адрес	630073, г. Новосибирск, ул. Новогодняя, 20/2
ИНН/КПП	5403127249 / 540301001
ОГРН	1025401309790
Телефон	8(383)3465702
e-mail	l_176@edu54.ru
Контактное лицо:	Директор МАОУ «Лицей № 176» Корнева Марина Петровна

## Юридические лица обязаны:

### **1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

### **2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:**

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека.
- Информировать Управление Роспотребнадзора по г Новосибирску и НСО о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо обязано внести необходимые изменения, дополнения в программу.
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания».

(Выписка из СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

### **Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.**

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
2. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) ТР ТС 034/2013
3. Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) ТР ТС 033/2013
4. 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) ТР ТС 023/2011
5. 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) ТР ТС 029/2012.
6. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
7. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992г 2300-1 (ред. От 18 июля 2011 г.) «О защите прав потребителей».
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
13. Приказ № 302-Н от 12 апреля 2011г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
16. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
17. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
18. ГОСТ Р 51304-2009. «Услуги торговли. Общие требования».
19. ГОСТ Р 53104-2008. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

## Раздел № 2:

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля:

должность, Ф. И.О.: Заместитель директора по УВР Миненко Лариса Анатольевна

Приказ № 387/1-од от 2.09.2024

## Раздел № 3: Производственный контроль на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Вид контроля	Контролируемые показатели	Кто контролирует (при необходимости кого привлекают)	Метод контроля и количество контролируемых образцов	кратность	Документ - основание	Документ подтверждающий проведение контроля
<b>Внутренний</b>						

Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	<p><b>Поступающее сырье:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> <li>- Наличие для продуктов животного происхождения отметки в системе Меркурий, ветеринарной справки, своевременное гашение справки и полное соответствие бирки с ней (дата изготовления, партия и т.д.)</li> </ul>	<p>Ответственное лицо за прием продуктов питания на предприятие (заведующий столовой),</p>	<p>Визуальный метод контроля. Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкцию по входному контролю (внутренняя инструкция по предприятию)</p>	<p>Журнал бракеража скоропортящегося сырья (расширенный)</p>
		<p>в качестве дополнительного контроля за данными показателями привлекается директор по производству или технолог, или специалист по системе ХАССП</p>	<p>Визуальный метод контроля, метод сравнения, весь товар, находящийся на складе на момент проверки</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Рабочие листки ХАССП</p>

Контроль на этапе технологических процессов (процессы хранения сырья, приготовления блюд, готовая продукция)	<b>Хранение сырья:</b> - Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов (температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность и температура на складах) - Товарное соседство по холодильному и складскому оборудованию	заведующий столовой	Визуальный метод контроля, с использованием термометров и гигрометров	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, инструкцию по температурному режиму хранения продуктов и товарному соседству (внутренняя инструкция по предприятию)	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		в качестве дополнительного контроля за данными показателями привлекается директор по производству или технолог, или специалист по системе ХАСПП	Визуальный метод контроля, весь товар, находящийся на складе, складское и холодильное оборудование на момент проверки, с использованием термометров и гигрометров	1 раз в месяц	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, инструкцию по температурному режиму хранения продуктов и товарному соседству	Рабочие листки ХАССП
	- Показатели микроклимата	Лаборатория по проведению инструментальных и лабораторных исследований (в соответствии с заключенным договором)	Инструментальные исследования	1 раз в год	п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований
	<b>Технологический процесс:</b> - Соблюдение санитарных норм и	Заведующий столовой	Визуальный метод контроля	Ежедневно		Гигиенический журнал, журналы проведения инструктажей,

	личной гигиены сотрудников (в т.ч. осмотр сотрудников на наличие кожных заболеваний, температура тела, наличие заболеваний дыхательных путей и т.д., прохождение медицинского осмотра)		регулярное проведение инструктажей	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, внутренние инструкции	отметка в личных медицинских книжках, листок по итогам медицинских осмотров, журналы проведения генеральных уборок, журнал уборки помещений в условиях COVID, графики и журналы работы бактерицидных ламп, журнал дезинфекции холодильного оборудования, журнал выдачи СИЗ, и их утилизации, Журнал разведения дез. средств
		Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска, медицинские центры в соответствии с заключенными договорами	гигиеническое обучение персонала и прохождение мед.осмотра	1 раз в 1 года		
	- Объекты производственного окружения (инвентарь, столы), руки и спецодежда персонала	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП- 3 смыва	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, внутренняя система ХАССП	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований
	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов – 3 смыва	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, внутренняя система ХАССП	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований
	Оборудование, инвентарь, тара	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов – 2 смыва	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, внутренняя система ХАССП	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований

	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Исследования питьевой воды из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем - 2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели)	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.4.1074-01 внутренняя система ХАССП	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований
	<b>Готовая продукция:</b> - органолептические показатели готовой продукции	Заведующий столовой, бракеражная комиссия с привлечением представителей школы	Метод дегустации, визуальный контроль, отбор суточных проб	Ежедневно, перед каждым приемом пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, внутренняя система ХАССП	Журнал бракеража готовой продукции, наличие суточных проб
	- показатели безопасности готовой продукции	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства (КМАФАнМ, БГКП) – 3 блюда	1 раз в год	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТР 021/2011), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований
	- Качество тепловой обработки	Центр гигиены и эпидемиологии г. Новосибирска	Исследование на степень прожарки – 1 образец	1 раз в год	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТР 021/2011)	Акты и заключения выполненных работ, Журнал регистрации проводимых исследований

<b>Внешний</b>	<i>Выполнение предприятием санитарных норм и правил, безопасность изготавливаемых продуктов</i>	Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по НСО (с привлечением лабораторных исследований), департамент образования мэрии г. Новосибирска, администрация Кировского района, Испытательная лаборатория ЦСМ		В соответствии с плановыми графиками, внепланово	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Акты и заключения проводимых проверок
----------------	---	--	--	--	---	---------------------------------------

Пояснение: Наличие в предполагаемый период проведения запланированных внутренних исследований, внешнего контроля надзорными органами с использованием лабораторных методов исследований (например: отбор проб специалистами Роспотребнадзора, отбор сырья независимой лабораторией и т.д.), может заменить внутренний контроль предприятия, т.к. это более объективный вид исследования.

· Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно, а производственный контроль усиливается, при этом кратность проводимых исследований увеличивается до двух раз в год по конкретному филиалу, в котором выявлены неудовлетворительные показатели смывов.

Для усиления внутреннего контроля за соблюдением санитарных норм и выполнением требований производственной программы ежемесячно проводится контроль директором по производству, технологом или специалистом группы ХАССП.

**Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 302Н	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3	Мойщица, техничка	1	IV
Хлор и его соединения	1.28.1	Мойщица, техничка	1	III
Тепловое излучение	3.10	Повар	1	-
Тепловое излучение	3.10	Пекарь	1	-

Дополнительно контролируются такие показатели, как уровень шума и освещенность (при наличии компьютеров на рабочих местах).

Количество сотрудников по отдельным профессиям зависит от конкретного филиала и регламентируется штатным расписанием.

**Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.**

Должность	Зав. столовой	Повар	Пекарь	Помощник повара	Техничка, мойщица
количество человек	+	+	+	+	+

Все сотрудники столовой должны проходить не реже 1 раза в год медицинские осмотры и не реже 1 раза в 2 года – гигиеническое обучение. Количество сотрудников по отдельным профессиям зависит от конкретного филиала и регламентируется штатным расписанием.

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания (школьное питание).**

Ассортимент: первые, вторые блюда, гарниры, выпечка, салаты, напитки.

**Раздел № 6: Перечень форм отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования контролируемых показателей;

2. Протокол санитарно-химического исследования контролируемых показателей;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Журналы, подтверждающие наличие внутреннего ежедневного контроля, указанные в таблице раздела №3, рабочие листки ХАССП.
6. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

**Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Раздел № 8:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений \_\_\_\_\_