Общество с ограниченной ответственностью
"Кардинал"

454007, г. Челябинск, ул. Савина 8 А-22/1
ИНН 7452103580, КПП 745201001, ОГРН 1127452007715
Челябинское отделение № 8597 ПАО Сбербанка г. Челябинск, р/с 40702810572000018562,
БИК 047501602, к/сч. № 30101810700000000602,
тел.: +8 (351) 775-31-66, 775-31-33

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Кардинал»
_____ /Вахитов И. Г./
Приказ № 5 от 09.01.2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
пищеблока, обслуживаемого ООО «Кардинал»
МБОУ «Лицей № 23» г. Озерск на 2024 - 2025 года:

Программа производственного контроля устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в ***систематизации контроля конечного продукта*** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических точек:

Принцип 1. **Проведение анализа рисков** с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. **Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)** для устранения риска или возможности его проявления.

Принцип 3. **Определение критических пределов для каждой ККТ** для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. **Установление системы мониторинга ККТ,** позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий с применением их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности организации питания путем должного выполнения требований нормативно – правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля за работой на пищеблоках несет заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г.
2. Перечень нормативной, нормативно-технической и методической документации, регламентирующей проведение контроля:
- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» (извлечение);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
- План ХАССП предприятия.
3. Перечень объектов производственного контроля (контролируемый фактор):

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность контроля	Сведения об ответственном лице
1.	Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Феоктистова Т.П., технолог
2.	Санитарное состояние помещений, технологического оборудования, эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней	Ежедневно и 1 раз в неделю ген. уборка с дезобработкой	Заведующий производством Феоктистова Т.П., медицинская сестра
3.	Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников столовой	1 раз в год	Заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г., медицинская сестра
4.	Соблюдение технологического процесса согласно НТД	Ежедневно, каждая	Заведующий производством

	использованием каждой стороны средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).		Феоктистова Т.П. или менеджер по снабжению
8.	Водитель и (или) экспедитор поставщика кроме маски и перчаток должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.	Ежедневно	Заведующий производством Феоктистова Т.П., менеджер по снабжению
9.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Феоктистова Т.П.
10.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Раз в месяц	Заведующий производством Феоктистова Т.П.
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Заведующий производством Феоктистова Т.П.
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий производством Феоктистова Т.П.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора (телефон 727-08-93):

№ п/п	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1.	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.
2.	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.
3.	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4.	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5.	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагополучного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.

8. Проведения лабораторных исследований и испытаний проводятся в соответствии с требованиями ХАССП и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество проб (испытаний)	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в полугодие согласно договора
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в полугодие согласно договора