



ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»

ИНН 7024045162; КПП 702401001; ОГРН 1197031063976. Юр. адрес: 636017, Томская обл., г. Северск, ул. Калинина, д. 69, лит. А, пом. 16



Утверждаю:
Директор ООО «Общественное питание»
А.В.Комиссаров
22.03.2024г.

I

I. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование юридического лица: ООО «Общественного питания»

Полное название организации	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»
Сокращенное название	ООО «Общественное питание»
Директор	Комиссаров Александр Владимирович
На основании	Устава
Юридический адрес:	636017 Томская область, г. Северск, ул. Калинина69, ,пом.1016
e-mail	

Вид деятельности: услуги питания.

ЦЕЛЬ ППК: Обеспечение безопасности реализуемой кулинарной и кондитерской продукции, предупреждение влияния опасных факторов на здоровье потребителей

Ответственные лица за проведение производственного контроля

По столовой МБОУ «СОШ №89» -Петрова Вера Никодимовна 8-953-919-88-09,

По столовой МАОУ СФМЛ – Чепчугова Евгения Викторовна 8-952-881-52-80,

По столовой МБОУ «СОШ №196»-Брычёва Любовь Николаевна 8-952-880-82-25,

По столовой МАОУ «СОШ №80»-Лысак Лариса Ивановна 8-953-919-88-09,

По столовой МБОУ «СОШ№197»- Филлипова Рузиля Шайдулловна 8-953-925-36-45,

По столовой МАОУ «Северский лицей»- Ивушина Ольга Валентиновна 8-913-80-76-145,

По столовой МБОУ «СОШ №83»- Лезова Ольга Николаевна 8-952-899-20-78,

По столовой МАОУ «СОШ№76»- Жаркова Ольга Леонидовна 8-953-928-154.

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов и методических рекомендаций для организации питания детей:

1. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (оборудование пищеблоков и др.)
5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля (далее Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1 Проведение анализа рисков.

Принцип 2 Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4 Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5 Установление корректирующих действий.

Принцип 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7 Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Порядок организации и проведения производственного контроля

- Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением Противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование
- Производственный контроль включает:
 - Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - Организация медицинских осмотров.
 - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
 - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
 - Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
 - Ответственность за организацию производственного контроля несет заведующая производством.

Технологические документы на производство продукции, реализуемой в столовой и буфетах

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛипринт, 2007г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, Дели плюс, 2015г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва, Хлебпродинформ, 1996г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Санкт-Петербург, Профикс, 2004г.
5. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений, Москва, 2010г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛипринт, 2012г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛипринт, 2011г.
8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва, ДеЛи принт, 2022г.

Форма учета и отчетности

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведется следующая необходимая техническая документация:

1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений, влажности складских помещений
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
4. Гигиенический журнал сотрудников
5. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
6. Отчет по результатам производственного контроля
7. Журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля, проводимого сторонними организациями
8. Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки

Также ведутся и оформляются:

- Техничко-технологические карты;
- Цикличное меню;
- Индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
- Меню с указанием выхода кулинарных изделий и калорийности, номера технико-технологической карты;

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- накладные
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья

II. Мероприятия производственного контроля

Критические контрольные точки	Показатели	НД	Ответственное лицо
Контроль санитарно-техническим состоянием помещений	<p>Своевременное проведение ремонта помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение ремонта помещений по мере необходимости, при этом для отделки, облицовки и окраски помещений использовать материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей МЗ РФ, – оборудование светильников защитными плафонами, заменять перегоревшие лампы по мере необходимости, – проведение профилактического осмотра и ремонта инженерных сетей, водоснабжения, отопления, канализации. <p>Проведение мероприятий по защите столовой от грызунов: установка металлических стоков в местах прохода коммуникаций.</p>	<p>Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21 СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Директор общеобразовательных учреждений Заведующий производством столовой</p>
Контроль санитарного содержания производственных помещений	<ul style="list-style-type: none"> – Санитарное содержание производственных и бытовых помещений обеспечить путем: – соблюдение периодичности текущей уборки помещений, рабочих мест, холодильного оборудования с применением разрешенных моющих средств, – соблюдение периодичности генеральной уборки с последующей дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря – обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве, методическими указаниями на их применение и инструкциями по их приготовлению и хранению. – обеспечение режима мытья технологического инвентаря оборудования, столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями санитарных правил с использованием моющих и дезинфицирующих средств, из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве и инструкциями по их применению и хранению. 	<p>Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 2. 4.3648-20</p>	<p>Заведующий производством столовой</p>

Приемка сырья и пищевых продуктов	-проверка документов, подтверждающих их происхождение качество и безопасность продуктов, сырья и сохранение их до конца срока годности (-первичная экспертиза сырья (визуальный осмотр, органолептический)	ФЗ №29 от 02.01.2000 Сан ПиН2.3/2.4.3590-20 Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .	Заведующий производством столовой
Хранения сырья, продуктов и полуфабрикатов	- хранение сырья, продуктов и п/ф, согласно инструкциям и условиям хранения, указанным производителем и согласно сопроводительным документам	Сан ПиН2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством столовой
Подготовка сырья к процессу производства	- просеивание всего сыпучего сырья, -санитарная обработка яиц, -зачистка блоков масла сливочного и.т.д	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством школьной столовой
Контроль качества и безопасности готовой продукции	Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд: соблюдение поточности технологических процессов согласно технологическим картам (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников), Соблюдение температурного режима готовой пищи и сроки ее реализации. Ведение журналов по столовой согласно Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за качеством приготавливаемой и реализуемой продукции.	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 3.1/2.4.3598-20 Сан ПиН 2. 4.3648-20	Заведующий производством школьной столовой Технолог Медицинский работник Члены бракеражной комиссии
Создание бракеражной комиссии	Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания в лагере, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лагере.	Приказ и положение о бракеражной комиссии Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПиН 3.1/2.4.3598-20 Сан ПиН 2. 4.3648-20 Технологические карты	Заведующий производством школьной столовой Медицинский работник Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением личной гигиены	Обеспечение персонала санитарной одеждой в соответствии с нормами (смена одежды-ежедневно). Допуск к работе: – сдача анализов необходимых для допуска к работе на пищеблоке в летний оздоровительный период – прохождение ежедневной медицинских осмотров- термометрия и освидетельствование на гнойничковые инфекции – заполнение гигиенического журнала – наличие личной медицинской книжки: с пройденными своевременно медосмотром, гигиеническим обучением	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.0121№29н	Заведующий производством школьной столовой медицинский работник
Контроль за применением бактерицидной установки в производственных помещениях и обеденном зале	Закрытые облучатели должны работать в помещениях согласно инструкции, контроль и безопасность работы бактерицидной установки фиксировать в журнале - ежедневно	Сан Пин 23-0595	Заведующий производством школьной столовой медицинский работник
Факторы производственной среды	– Микроклимат на рабочих местах. – Освещенность общая и на рабочих местах. – Шум и вибрация.		Директор общеобразовательного учреждения

Инженерно-техническое обеспечение предприятия	<ul style="list-style-type: none"> – Контроль исправности инженерных сетей (ВК, ОВ), – Контроль исправности системы освещения, – Контроль исправности холодильных установок, – Контроль исправности технологического оборудования, – Проведение косметических ремонтов 		Директор общеобразовательного учреждения
Контроль за заполнением нормативных документов	Ежедневное заполнение журналов, норм учета и отчетности	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством
Аттестация работника пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> – С целью повышения квалификации проводить обучения, мастер классы, – Своевременную аттестацию квалификация работника. 	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	Технолог

III. Обоснование мероприятий по безопасности продукции и технологического процесса

№ п/п	Наименование продукции	Критерий безопасности	Мероприятия
1.	Готовые блюда, кулинарная и кондитерская продукция	<ul style="list-style-type: none"> -Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», -Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) -СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" 	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности
2.	Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы натуральные и рубленые	<ul style="list-style-type: none"> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», -Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС040/2016) -Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", 	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности
3.	Полуфабрикаты из овощей и фрукты	<ul style="list-style-type: none"> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", 	Органолептическая оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности

IV. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке в школьных столовых общеобразовательных учреждений

№ п/п	Должность	Периодичность медосмотра	Периодичность гигиенической подготовки
1.	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
3.	Машинист моечной машины	1 раз в год	1 раз в год
4.	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в год
5.	Уборщик производственных помещений	1 раз в год	1 раз в год

V. Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора (в одном обследуемом объекте столовой общеобразовательного учреждения) договор с Межрегионального управления №81 ФМБА России ЗАТО Северск Томской области

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1.	Микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Полуфабрикаты, гарниры, овощные блюда	1-2 блюда выборочно	1 проба в сезон
2.	Калорийность (определение жира и сухих веществ) в блюдах, выход блюд Определение сухих веществ	Гарниры, вторые блюда	1 блюдо выборочно	1 проба в сезон
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной флоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала	2смыва	1 проба в сезон

VI. Аттестация профессиональной квалификации работников

№	Профессия	Период прохождения обучения
1.	Зав. производства	1 раз в год
2.	повар	1 раз в 2 год

VII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

№ П/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1.	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятий)	1.Сообщить о случае аварии на водопроводе заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру. 2. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 3.При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) – прекращение работы до устранения неполадок.
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления)	1.Сообщить о случае аварии на электросетях заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру. 2.Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества.
3.	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятия)	1.Сообщить о случае аварии в канализационной сети заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру. 2.Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств. 3.Остановка производства

4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники предприятия)	1.Сообщить о случае аварии в канализационной сети заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру. 2.Остановка производства и отправка во внеочередной отпуск всех работников предприятия за исключением занятых на работах по устранению аварийной ситуации.
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравления парами ртути (сотрудники предприятия)	1.Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп. 2.Провести демеркуризацию помещений. 3.Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4.Провести утилизацию неисправных ламп в специальной организации.
6.	Нарушение технологических процессов	Возможные нарушения технологических процессов могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	1.Остановка производства. 2.Сообщить заведующему столовой, мастеру участка, руководителю Тки ЛКП.
7.	Аварийный выброс загрязняющих веществ в атмосферу в воздухе рабочей зоны	Аварийный выброс загрязняющих веществ в атмосферу могут создать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	1.Остановка производства. 2.Сообщить о случае аварии в соответствующие службы 3.Сообщить о случае аварии в центр ГО и ЧС (моб. тел. 112).