

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»:



Орехова С.В.

____ года

ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Объект производственного контроля: Организация общественного питания
ООО «Таганрогское школьное питание»
Подразделение: **МБОУ Краснодесантская СОШ**

Наименование юридического лица: ООО "Таганрогское школьное питание"

ИНН: 6154126438

ОГРН: 1136154000102

Ф.И.О. руководителя: Орехова Светлана Владимировна

Телефон: 8(8634)600-505

Юридический адрес: г. Таганрог, ул. Москатова,5

Фактический адрес: **Ростовская область, Неклиновский район, х.Красный
Десант, ул. Октябрьская, 2**

Виды осуществляемой деятельности: общественное питание

Перечень реализуемой продукции:

- Холодные закуски, Салаты
- Первые блюда
- Горячие блюда (мясо, птица, рыба)
- Горячие блюда из овощей, включая гарниры
- Макароны изделия отварные
- Рис и крупы - гарниры и блюда
- Яйца - блюда из яиц (омлеты, яйца отварные)
- Каши молочные
- Творожные блюда (сырники, запеканки, пироги, начинки)
- Напитки собственного производства (Кисели плодовые и ягодные, Компоты и узвары из плодов и ягод сушеных, Кофе, Чай, Напитки с добавлением плодов и ягод свежих)

Количество работающих - **5** человека

Ответственный за производственный контроль: Орехова Светлана
Владимировна.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», и иными актами согласно п.1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ООО «Таганрогское школьное питание» 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 (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под

контролем).

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

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в ООО «Таганрогское школьное питание» является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

2. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

На предприятии имеются в наличии следующие официально изданные нормативные документы, требования которых подлежат выполнению:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г.
3. ФЗ «Об охране окружающей среды» от 10,01,2002г. №7-ФЗ
4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
5. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
6. Федеральный закон №11-ФЗ «Об ограничениях розничной продажи и потребления (распития) пива и напитков, изготавливаемых на его основе»

7. Федеральный закон №171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»
8. Федеральный закон №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
9. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
10. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/3013 «Молоко и молочная продукция»
13. Федеральный закон №184-ФЗ «О техническом регулировании»
14. Закон РФ № 4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии»
15. Федеральный закон №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»
16. Закон РФ «О защите прав потребителей»
17. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.11 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)...»
18. «Правил продажи отдельных видов товаров ...», утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. №55
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
20. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
21. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
22. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и осуществлению дезинфекционной деятельности».
23. СПЗ.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных инфекций».

24. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
25. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
26. Федеральный закон от 18.06.2001г. №15-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
27. СанПин 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»
28. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) №299 от 28.05.2010г.
29. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
30. Трудовой кодекс РФ
31. СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях, общественных зданий на территории жилой застройки»
32. ГОСТ 23337-2014 «Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых и общественных зданий»
33. ГОСТ 12.1.050-86 «Методы измерения шума на рабочих местах»
34. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»
35. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
36. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
37. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
38. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

3. Документы и процедуры Системы ХАССП, действующие в ООО
«Таганрогское школьное питание»

Наименование	Нормативная документация	Ответственный
Организация работ по применению программы и функционированию	П-01. «Приказ о разработке и внедрении системы управления	Руководитель организации, Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01

Системы ХАССП	<p>безопасностью пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП»</p> <p>П-02. «План-график проекта внедрения системы ХАССП»</p> <p>П-03. «Политика в области безопасности пищевой продукции»</p>	
Перечень и характеристики используемого сырья, технологическая схема производственного процесса,	Приложения «Б-Е» к Р-01. «Руководство по системе безопасности продукции»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Проведение анализа рисков.	пп. 4-5 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)	п. 7 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Определение критических пределов для каждой ККТ.	п. 8 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Разработка системы мониторинга ККТ.	п. 9 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Разработка корректирующих действий.	п. 10 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01

	плана ХАССП»	
Разработка процедур проверки системы ХАССП.	п. 11 СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП» СТП-03. Внутренние проверки	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Документация программы ХАССП.	Приложение «Г» к Р-01. «Руководство по системе безопасности продукции»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01
Дополнение (блок-схемы приготовления блюд, рабочие листы ХАССП)	Приложения к СТП-06. «Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП» и Р-01. «Руководство по системе безопасности продукции»	Члены рабочей группы ХАССП в соответствии с Приказом П-01

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Кулинар мучных изделий
3.	Зав. производством
4.	Кухонная рабочая
5.	Буфетчик

Работники предприятия общественного питания, занимающие должности, указанные в п.4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр врача- терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-инфекциониста	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в проведении предварительных и периодических медицинских осмотрах
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ; электрокардиография ; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и боковая) легких; биохимический скрининг : содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются врачом - гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Кроме того, работникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет) ; против кори- лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори , не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа- ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год.

5. Потенциальную опасность представляют реализуемые, особо скоропортящиеся продукты:

1. Холодные закуски, Салаты
2. Первые блюда
3. Горячие блюда (мясо, птица, рыба)
4. Каши молочные
5. Творожные блюда

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно – гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование предприятий	Периодичность
1.	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающей на предприятие пищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря ,оборудования, тары и т.д.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	Постоянно
4.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, полуфабрикатов и сырья	Постоянно
4.1	Проверка: - соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно – сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д); - органолептическая оценка	Постоянно
5.	Контроль условий и правильности хранения пищевой продукции	Постоянно
6.	Контроль соблюдения параметров технологического процесса изготовления кулинарных изделий:	Постоянно
6.1	- контроль точности технологических процессов и	

	раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
7.	Организация проведения лабораторных исследований изготовленной кулинарной продукции, воды, измерений параметров производственной среды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с п.7 программы
8.	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима: смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, посуды, рук и санитарной одежды персонала	В соответствии с п.7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: Калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов, макро и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	Постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	Постоянно
11.	Контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды и средств индивидуальной защиты, организацией централизованной стирки санитарной одежды	Постоянно
12.	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками	Постоянно
13.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции (отсутствие грызунов, отсутствие членистоногих)	Постоянно
14.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора	По запросам
15.	Направление в Управление Роспотребнадзора информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

7. Организация лабораторных исследований, испытаний:

№ п/п	Объект производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1.	Входной контроль показателей качества и безопасность	Сырье и пищевая продукция	- соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - соответствия принадлежности	Лабораторное исследование поступаю

	и поступающего сырья и пищевой продукции		продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствия упаковки и маркировки товара требованиям действующего санитарного законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д)	щого сырья не проводится.
2.	Контроль готовой продукции	Готовая продукция	микробиологические показатели	1 раз в год-2 пробы
3.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования инвентаря	Смывы на БГПК	1 раз в год -10 шт
4.	Распределительная система питьевого водоснабжения	Вода питьевая	микробиологические показатели	1 раз в год- 1 проба или после проведения ремонтных работ
5.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Параметры микроклимата (температура и влажность воздуха, скорость движения воздуха)	1 раз в год
			Уровни освещенности, шума	Один раз в год

Лабораторный контроль должен осуществляться в лаборатории, имеющей соответствующую аккредитацию и аттестацию.

8. Перечень форм отчета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и качество поступающей на предприятие сырья и пищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования и т.д.
2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

3. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
 4. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01) – при использовании соотв. оборудования;
 5. Личные медицинские книжки сотрудников;
 6. Договор на проведение лабораторного производственного контроля и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
 7. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных обработок на объекте;
 8. Прочие журналы и формы в соответствии с Приложением Г Руководства по Системе безопасности пищевой продукции Р-01 (документ системы, основанной на принципах ХАССП);
 9. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, утилизация ртутьсодержащих ламп и др.)
9. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора:

№	Аварийная ситуация	Контактная информация (телефоны адреса)
1	Получение сообщений об инфекционном , паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.)	8 (800) 555-49-43 +7 (8634) 64-24-25 +7 (8634) 64-24-52 +7 (8634) 64-29-80
2	Получение сообщений об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	8 (800) 555-49-43 +7 (8634) 64-24-25 +7 (8634) 64-29-80
3	Авария канализационной системы	+7 (8634) 31-94-31
4	Прочие ситуации, угрожающие благополучию и здоровью населения	112