



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Школьник»

*Н.Б. Балчий* Н.Б. Балчий

2025г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ООО «Школьник» города Кызыла  
На 2025 год**

2025 г.



## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля. Контроль заключается в: *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

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

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля составлена в соответствии ПОСТАНОВЛЕНИЯ Главного санитарного Врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 3. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

### 3.1. Виды опасных факторов:

Опасные факторы 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.

#### ✓ *Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

#### ✓ *Химические опасности:*

Источники химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудования, упаковка, вредители.

✓ *Физические опасности:*

Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Анализа рисков при закупке, приемке продуктов.

**Приложения 1.**

3.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой продукции.

3.2.1. Приемка сырья – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, -документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательной организации и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей, хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, приложение 2, перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил, приложения 3.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления **производственного контроля:**

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственное лицо-старший повар пищеблока столовой.

2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной)продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложения №4. Ответственное лицо –старший повар пищеблока столовой.

3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственное лицо –старший повар пищеблока столовой.

4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции.

5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи). Ответственное лицо –старший повар пищеблока столовой.

6. Гигиенический журнал (сотрудники) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Личные медицинские книжки каждого работника. Ответственное лицо –старший повар пищеблока столовой.

7. Журнал учета включения бактерицидной лампы. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.

8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизации, дезинфекция).

9. Журнал учета температуры в холодильниках СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственное лицо – старший повар пищеблока столовой.

10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ответственное лицо-старший повар пищеблока столовой.

11. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Ответственное лицо-старший повар пищеблока столовой.

12. Журнал общественного контроля за организацией питания. Ответственное лицо - старший повар пищеблока.

## Приложение 1

### Анализ рисков при закупе, приемке продуктов

Оценка поставщиков поступающей	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевается использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

## Приложение 2

### Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах; овощном, холодном	2 пробы	по химическим показателям – 1 раз в год, Микробиологическим показателям – 1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	рабочее место	2	1 раз в год

Приложение 3

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	при поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроком годности	ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевой продукции	постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	постоянно
11	проведение генеральных уборок и санитарных дней	по графику
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды	постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров	При поступлении в соответствии с требованиями СанПиН
17	Контроль за организацией стирки специальной	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; - отсутствие грызунов	1 раз в месяц 2 раза в месяц

21	контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Контроль за исполнением производственного контроля для столовых общеобразовательных учреждений, обеспечивающих горячее питание начальных классов с 1 по 4 классы, для детей из малообеспеченных семей, для детей с ограниченными возможностями здоровья возглавляется на следующих ответственных лиц:

1. На внутреннего аудитора производственного контроля Монгуш Ладе Аяс-ооловне
2. Начальник производственно-договорного отдела Артына Айсаане Орлановне
3. Начальник отдела планирование производства и сбыта Ондар Сайлыкмаа Алексеевне
4. На технолога Сарыглар Айгуле Салгын-ооловне
5. На заведующего складом Куулар Айгуль Гайдаровне
6. На специалиста по материально техническому снабжению Бессалой Анастасии Николаевне

Старших поваров пищеблока школьных столовых:

- МБОУ СОШ №3 Хуракпан Чейнеш Юрьевне
- МБОУ СОШ №4 Монгуш Шенне Чамбаловне
- МБОУ СОШ №8 Ооржак Саяне Ким-ооловне
- МБОУ СОШ №11 Байыс-оол Азияне Тангытовне
- МБОУ СОШ №12 Ховалыг Долаане Дадар-ооловне
- МБОУ СОШ №15 Шивит Джамиле Николаевне
- МБОУ СОШ №16 Агбаан Сайзаане Алексеевне
- МБОУ СОШ №17 Сарыглар Айдыс Дадар-ооловне
- МБОУ СОШ №19 Хомушку Елене Кужугетовне