

« Утверждаю»

Директор ООО «Ешьяка»

И.Н.Артющенко



«01 января 2021

Программа
производственно-лабораторного контроля
с применением принципов ХАССП
услуга питания в общеобразовательных школах
МБОУ СОШ №13 имени А.Л.Широких г.Сарапул
2021 - 2026 год

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Основные задачи:

Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.

Социальная защита обучающихся.

При реализации политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Ешъка» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, основанной на принципах ХАССП;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и поточностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения и транспортирования готовых блюд;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены, санитарно-гигиенических требований к предприятиям общественного питания;
- обеспечивает оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями.

Объекты производственного контроля:

Здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, до того, как они возникнут и их выполнение. (ХАССП)

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ №13 имени А.Л.Широких

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г. Сарпул, Молодежная 5
Директор ООО Ешьяка	Артющенко Ирина Николаевна
ФИО зав.столовой	Потужная Александра Александровна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, (приточная)
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на ___ мест, продуктовый склад, овощной цех, мясной цех, пекарский цех, горячий цех, цех холодных закусок, моечная.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

Первым принципом ХАССП является проведение анализа опасных факторов (микробиологический, химический, физический)

Анализ опасных факторов (биологических, химических, в т.ч.аллергены, физических)проводится:

- по сырью для каждого вида / группы используемого сырья;
- по процессу на каждом этапе.

Для каждого опасного фактора группой ХАССП определены предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до приемлемого уровня .

Биологический: режимы(температура, сроки годности, время); соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, соблюдение правил личной гигиены персоналом предприятия, санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.

Физический: попадание посторонних предметов в продукт.

Химический: остатки моющих и дезинфицирующих средств.

План производственного контроля организации питания

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. пр-вом	Товарно-транспортные накладные.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. пр-вом	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Зав. пр-вом	Ассортиментный перечень
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медработник.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Зав. пр-вом, повар	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за	Примерное меню,

			организацией и качеством питания	ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Зав. пр-вом	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Зав. пр-вом	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медработник	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Зав. пр-вом	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Зав. пр-вом	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Зав. пр-вом	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Зав. пр-вом	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Зав. пр-вом	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Зав. пр-вом, медработник	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Зав. пр-вом	Гигиенический журнал Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Режим питания	Ежедневно	Зав. пр-вом	График приема пищи.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в полгода	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	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, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
8	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции;	Акт проверки

				ремонта оборудования, являющегося источником шума	
--	--	--	--	--	--

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. Минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Еженедельно

Мероприятия по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее – генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком питания
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

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

- 8.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции(приложение 5 СП 2.3/3.4.3590-20);
- 8.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СП 2.3/3.4.3590-20);
- 8.3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СП 2.3/3.4.3590-20);
- 8.4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях(приложение № 3 СП 2.3/3.4.3590-20);
- 8.5. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 СП 2.3/3.4.3590-20);
- 8.6. Личные медицинские книжки работников;
- 8.7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 8.9. Журнал учета проведения генеральных уборок
- 8.10. Журнал для учета работы облучателя бактерицидного(ОБН)
- 8.11.Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- 8.12.Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 8.13. Журнал контроля кварцевания помещений
- 8.14. Журнал по контролю состояния работников, осуществляемому путем замеров температуры тела работников.

9. Летние оздоровительные лагеря с дневным пребыванием детей.

Рекомендуемая номенклатура,
объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления
государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

Программа производственного контроля разработана на принципах ХАССП и нового СанПин 2.3/2.4.3590-20.