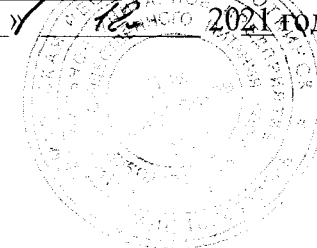


УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП ТОО «Поиск»

 А. Н. Васюкова

« 10 »  2021 год



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением требований ТР,
санитарных правил, гигиенических нормативов и безопасности
пищевых продуктов основанная на принципах ХАССП.
МУП ТОО «Поиск»

Общие данные:

Наименование и тип предприятия: Муниципальное унитарное предприятие торговли и общественного питания «Поиск»
Юридический адрес: 427440, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Подлесная, д. 2^В
Фактический адрес: 427440, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Подлесная, д. 2^В
Ответственный за осуществление производственного контроля назначен: гл.технолог А.И. Неганов
Приказом № 35 от «11» января 2021 г.

I. Виды осуществляемой деятельности: производство овощных, мясных, рыбных и из мяса-птицы полуфабрикатов
организация питания детей школьного возраста и производство кулинарных изделий:

- базовая школьная столовая, УР, г. Воткинск, ул. Подлесная, д. 2^В;
- столовая школы № 1, УР, г. Воткинск, ул. Песчаная, д. 4;
- столовая школы № 2, УР, г. Воткинск, ул. Красноармейская, д. 283^А;
- столовая школы № 3, УР, г. Воткинск, ул. Ленина, д. 40;
- столовая АОУ «Удмуртского кадетского корпуса», УР, г. Воткинск, ул. Серова, д. 14;
- столовая школы № 5, УР, г. Воткинск, ул. Ленина, д. 40;
- столовая школы № 6, УР, г. Воткинск, ул. Королёва, д. 15;
- столовая школы № 7, УР, г. Воткинск, ул. 1905 года, д. 17;
- столовая ГКОУ УР «Воткинская школа для обучающихся с ОВЗ», УР, г. Воткинск, ул. Волгоградская, д. 1;
- столовая школы № 10, УР, г. Воткинск, ул. Орджоникидзе, д. 15;
- столовая «Воткинского лицея», УР, г. Воткинск, ул. Мира, д. 27^А;
- столовая школы № 12, УР, г. Воткинск, ул. Луначарского, д. 6;
- столовая школы № 15, УР, г. Воткинск, ул. Гагарина, д. 26;
- столовая школы № 17, УР, г. Воткинск, ул. Кирова, д. 23;
- столовая школы № 18, УР, г. Воткинск, ул. Освобождения, д. 5;
- столовая школы № 22, УР, г. Воткинск, ул. Кунгурцева, д. 2.

Ассортимент вырабатываемой продукции: приложение № 1 (копии ТУ и ТИ на овощные, мясные и рыбные полуфабрикаты), приложение № 2 (копия примерного 12-дневного рациона питания, согласованного с директорами общеобразовательных учреждений).

Нормативная документация:

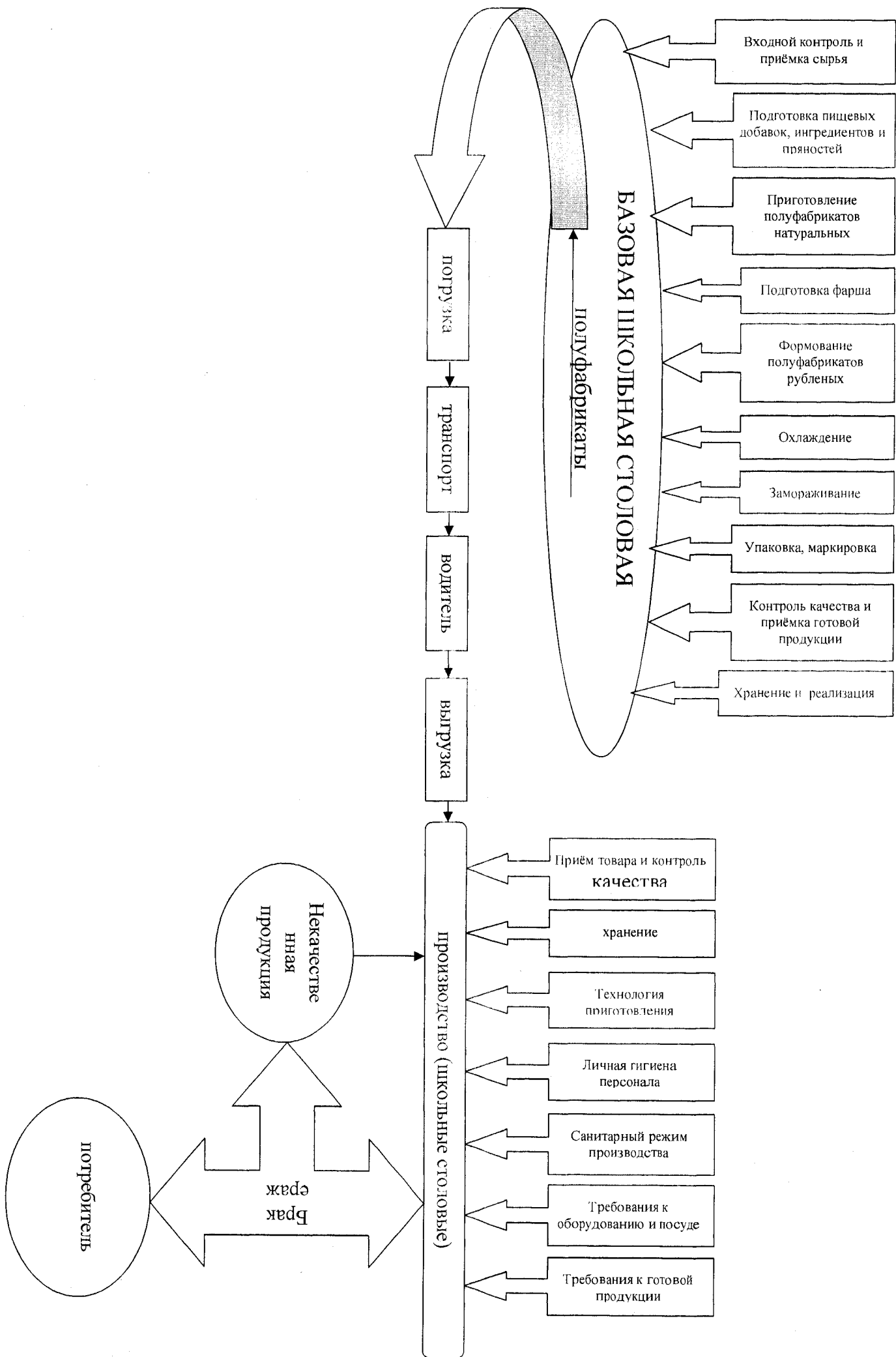
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей» ;
- ТР ТС 024/2011 « На масложировую продукцию»;

- ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ТУ 9214-013-0178159689-2015 «Полуфабрикаты охлаждённые и замороженные для детей школьного и дошкольного возраста»;
- ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ № 184 «О техническом регулировании»;
- технико-технологические карточки (разработанные на предприятии);
- технические условия (ТУ);
- технические инструкции (ТИ);
- разрешённые сборники рецептов блюд и кулинарных изделий.

Транспортные условия:

- 3 (Три) специализированных транспортных средства с изотермическим кузовом.

II. Выбор последовательности и поточности технологического процесса:



* - нормативная документация

№ п/п	Контрольные критические точки	Предмет проверки	Определяемые показатели	Периодичность ПК	НД*, регламентирующие соответствие процедуры	Ответственный исполнитель	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов	<p>1) Товарно-сопроводительная документация.</p> <p>2) Упаковка, маркировка пищевых продуктов (сырья).</p> <p>3) Ветеринарно-сопроводительная документация на животноводческую продукцию</p>	<p>1) Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.</p> <p>1) Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>2) Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p> <p>1) соответствие предоставленной документации в единой системе Меркурий, гашение подконтрольной продукции.</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p>	<p>ТР ТС на отдельные виды товаров; ФЗ-№29«О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>Приказ о ФГИС Меркурий Россельхознадзор № 243.</p>	<p>Зав.производство м; Зав.складом.</p> <p>Зав.производство м; Зав.складом.</p> <p>Гл.технолог; Зав.производство м.</p>	<p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>
2.	Контроль условий хранения пищевых продуктов	Холодильное оборудование и склад сухих продуктов.	Температура и влажность в холодильном оборудовании и складских помещениях.	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС на отдельные виды товаров; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Зав.производство м.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования; Журнал регистрации параметров микроклимата.

3.	Контроль соблюдения рациона питания	Меню 12-дневного рациона питания.	Согласованный рацион питания с директорами общеобразовательных учреждений.	Осенне-зимний, весенний и летний периоды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Гл. технолог; Зав. производство м.	Ведомость контроля за рационом питания.
4.	Ведение и хранение документации подтверждающей соответствие произведённой пищевой продукции требованиям, установленным настоящим ТР и (или) ТР ТС	1) Готовая продукция, вырабатываемая на предприятии. 2) Готовые мясные или рыбные, или из мяса птицы полуфабрикаты высокой степени готовности	1) Производственный контроль по органолептическим показателям (внешний вид, вес, форма, соотношение компонентов, вкус).	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Гл. технолог; Бракеражная Комиссия.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
			2) Отбор суточных проб.	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, П.8, п.п. 8.1.10.	Зав. производство м.	Журнал температурного режима полуфабрикатов и готовых блюд
			3) Контроль за температурным режимом: - полуфабрикатов при их отправке по школьным столовым; - готовых блюд (холодные закуски, первые блюда, вторые мясные, рыбные или из мяса птицы, гарниры, третьи блюда, выпеченные изделия) при их раздаче в школьной столовой.	Ежедневно	МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», раздел XI, п.11.6.	Зав. производство м.	
1) Органолептические показатели (3.2) определяют в каждой партии до и после их термической обработки. 2) Физико-химические показатели (3.3). Определение массовой доли	Ежедневно	ТУ 9214-013-0178159689-2015 «Полуфабрикаты охлаждённые и замороженные для детей школьного и дошкольного возраста»	Зав. производство м.	Журнал бракеража для готовых полуфабрикатов Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.			
				1 раз в два года		Гл. технолог; ФБУЗ «Центр	Протокола лабораторных

			начинки. Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов (3.4) (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов.			гигиены и эпидемиологии».	исследований (в случае если лабораторные исследования показали положительный результат, то проводится повторная их сдача на соответствие требованиям санитарного законодательства).
5.	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции и документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	Этапы технологического процесса приготовления блюд	1) Контроль за поточностью, согласно технологическому процессу. 2) Контроль за первичной обработкой сырых овощей, фруктов, зелени, яйца столового и т.д. 3) Контроль при закладке сырья и продуктов питания в готовящееся блюдо.	Ежедневно Ежедневно По графику	ТР ТС 021/2011; ТР ТС на отдельные виды продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по их обработке. Сборники рецептур блюд; Технологические карточки.	Гл. технолог; Зав.производство м. Зав.производство м. Гл.технолог; Зав.производство м.	Журнал осмотра технического состояния оборудования; Журнал закладки сырья.
6.	Проведение лабораторных и инструментальных исследований.	1) Готовая продукция, вырабатываемая на предприятии; 2) Объекты производственног	1) Лабораторный контроль по микробиологическим показателям (2-3 блюда). Показатели на калорийность (завтрак или обед; завтрак, обед); 2) Микробиологические исследования смывов на наличие	1 раз в год (согласно графика по отбору проб по школьным столовым и БШС)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Методические рекомендации.	Гл. технолог; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».	Протокола лабораторных исследований (в случае если лабораторные исследования показали положительный

		о окружения, руки персонала, спецодежда	санитарно-показательной микрофлоры в количестве 10 смывов; 3) Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарного законодательства по микробиологическим показателям.				результат, то проводится повторная их сдача на соответствие требованиям санитарного законодательства).
		3)Проведение лабораторных исследований мясных полуфабрикатов	4)Лабораторный контроль на предмет выявления <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>S.aureus</i> ; бактерии группы кишечной палочки (колиформы); патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; плесень.	1 раз в квартал (согласно графика)	ТУ 9214-013-0178159689-2015 «Полуфабрикаты мясные охлаждённые и замороженные для детей школьного и дошкольного возраста».		
7.	1)Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. 2)Контроль по профилактике инфекционных заболеваний	Работники предприятия Работники предприятия	1)Наличие отметки о прохождении предварительного медицинского осмотра, отметки о профилактических прививках; 2)Наличие отметки о прохождении периодического медицинского осмотра; 3)Осмотр работников пищеблока. Осмотр работников работающих на пищеблоках.	Перед приёмом на работу (далее ежегодно) Ежегодно Ежедневно Ежедневно	Приказ Министерства здравоохранения №29н от 28.01.2021 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".	Специалист по персоналу; Гл.технолог. Специалист по персоналу; Зав.производство м. Зав. производством; Зав.производство м.	Личная медицинская книжка и данные о прошедшей вакцинации; Журнал здоровья; Гигиенический журнал. Гигиенический журнал; При выявлении больного отстранение его от работы до полного выздоровления; Заключительная дезинфекция

	3)Контроль по профилактике новой коронавирусной инфекции	Работники предприятия	Осмотр работников предприятия.	Ежедневно	СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	Гл.технолог; Зав.производство м.	помещений с отметкой в «журнал генеральных уборок». Журнал утреннего фильтра (термометрии); Гигиенический журнал; При выявлении больного отстранение его от работы до полного выздоровления; Заключительная дезинфекция помещений с отметкой в «журнал генеральных уборок».
8.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием помещений	Производственные помещения, кухонная и столовая посуда	1)Контроль за разведением и использованием дез. растворов; 2) Контроль за санитарной обработкой столовой и кухонной посуды; 3) Проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно Ежедневно 1 раз в месяц (последняя неделя каждого месяца)	Инструкции по их применению Инструкции по их применению МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», раздел IV, п.4.4. Приказ № 73 от «05» марта 2021 г.	Гл. технолог; Зав.производство м. Зав.производство м. Зав.производство м.	График разведения дез. растворов; Журнал проведения генеральной уборки.

9.	Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности уборки, мойки, производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и полуфабрикатов	Технологическое, холодильное, тепловое оборудование, производственные помещения	Санитарно – технологическое состояние, наличие в достаточном количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений.	Ежедневно	ТР ТС 021/2011;	Зав.производство м; Гл.технолог.	Журнал технологического оборудования; Договора на обслуживание оборудования; Акты сдачи-приёмки.
10.	Условия труда на рабочих местах	Рабочие места	Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов	1 раз в 5 лет	ФЗ № 426 от 28.12.2013 г «О специальной оценки условий труда»	Зам.директора.	Оформление отчёта по результатам проведения специальной оценки условий труда.
11.	Факторы производственной среды и трудового процесса	Рабочие места	Соблюдение гигиенических нормативов по уровням: - микроклимата, - шума, - вибрации (общей, локальной), - тяжести и напряжённости трудового процесса.	1 раз в год	СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	Зам.директора.	Оформление протоколов по результатам лабораторных исследований

Ответственный: гл.технолог



/ А.И. Неганов

Исп. гл.технолог
А.И. Неганов
(34145) 5-82-47



МУП ТОП «Поиск»

Прошнуровано и пронумеровано
Дешифр (10) 10/07/08
страниц

Гл.технолог: Неганов А.И.

Роспись: *Неганов* М.П.