

УТВЕРЖДАЮ :
Директор АО «Уральский
комбинат питания»
Р.Р. Готфрид _____



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий на пищеблоках социальных, образовательных организаций
г. Челябинска и г. Еманжелинска на 2025 год

Организация: АО «Уральский комбинат питания»
юридический адрес: 454091, г.Челябинск, ул.Васенко,96

	Наименование объекта производствен ого контроля	Объект исследования (обследования)	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследования, испытаний и т. п.	Ответственный за выполнение
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками				- Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г; - Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Государственного и муниципального контроля № 294 от 26.08.2008г; -Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; -Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; - Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака»; -Федеральный закон от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; -Федеральный закон от21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; -Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;	Специалист отдела по организации питания Технолог Заведующий производством

					- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; -Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; -Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; -Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; - ТР ЭАЭС 044/2017 технический регламент Европейского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»; -ТР ЕАЭС 040/2016 технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной	
--	--	--	--	--	---	--

					продукции»; -ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299; - СанПиН 3. 3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»; - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам:	
--	--	--	--	--	---	--

					питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	
2.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья	Продовольственное сырьё, пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. Соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём	Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, своевременное ведение по установленным формам документации пищеблока (журналов)	- СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03 - ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ТС 005/2011 - ТР ЕАЭС 051/2021 - ТР ТС 033/2013; - ТР ТС 034/2013 - ТР ЕАЭС 040/2016	Заведующий производством

			информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)			
3.	Контроль к приёму, хранению пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Сопроводительные документы, условия транспортировки и хранения поступающей продукции. Наличие складских помещений, холодильного оборудования, подтоварников.	За наличием документов, подтверждающих их качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов. Поступление в столовую продукции в таре производителя с наличием маркировочного ярлыка. Соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания. Соблюдение сроков реализации поступающей продукции, установленные изготовителем	Постоянно	- СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03 - ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ТС 005/2011 - ТР ЕАЭС 051/2021 - ТР ТС 033/2013; - ТР ТС 034/2013 - ТР ЕАЭС 040/2016	Товаровед Заведующий складом Заведующий производством

[illegible]

			одного работника специальной санитарной одежды. Соблюдением технологии приготовления пищи. Выполнением норм закладки сырья и выхода готовой продукции.		ТТК, меню-раскладка	
	Лабораторный контроль	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда. Суточный рацион питания. Третьи блюда.	Лабораторный и инструментальный контроль: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Не менее 2 проб 1 раз в учебный год Не менее 1 пробы 1 раз в учебный год 1 блюдо 1 раз в учебный год	-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20 -СП 1.1.1058-01	Отдел по организации питания Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория

5.	Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, производственное оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала.	Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведения ежедневной влажной уборки в помещениях, проведение профилактической дезинфекции. Ежедневное проведение генеральных уборок помещений пищеблока. Выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соблюдение требований по использованию моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты. Соблюдение	Постоянно	-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20 -СП 2.1.3678-20 -СанПиН 2.1.3684-21	Заведующий производством Специалист отдела по организации питания Медицинский работник
----	------------------------------------	--	---	-----------	--	---

	Лабораторный контроль	требований к использованию и хранению уборочного инвентаря. <u>Лабораторный контроль:</u> Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП). Вода из разводящей системы. Исследование дезинфицирующих средств на содержание действующих в-в и воды	Не менее 5 смывов 1 раз в учебный год Не менее 1 раза в учебный год 1 раз в учебный год и при смене дезинфицирующих средств	- СП 1.1.1058-01	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория
		Осуществлять контроль:			
		За своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока: - журнал	Постоянно	- ТР ТС 021/2011 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.1.36874-21	Технолог, специалист отдела по организации питания района Заведующий производством,

			бракеража скоропортящей ся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; -гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; -журнал проведения генеральных уборок; - ведомость контроля за рационом питания (д/с, интернаты); - примерное 10 дневное меню; -ТТК			медработник школы
			Организация своевременного прохождения медицинских	1 раз в учебный год, перед летним оздоровительным сезоном	- Приказ № 29-Н от 01.04.2021г п.23 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Специалист отдела по организации питания

			осмотров сотрудниками, оформление личных медицинских книжек.			Заведующий производством, медработник школы
			Организация своевременного прохождения гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	1 раз в год - руководители и работники п/б, участвующие в производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов; 1 раз в 2 года - другие работники пищеблока	- СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством, медработник школы
			Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды; моющих и дезинфицирую щих средств.	2 раза в год (август, май) по заявке зав. производством и по необходимости по нормативу и графику вывоза (ежемесячно)	- СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20	Отдел по организации питания