



УТВЕРЖДАЮ :

**Директор АО «Уральский
комбинат питания»**

Ф.В. Куравин _____

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий на пищеблоках социальных, образовательных организаций
г. Челябинска и г. Еманжелинска на 2024-2025 учебный год**

Организация: АО «Уральский комбинат питания»

юридический адрес: г.Челябинск, ул.Васенко,96

Ответственные лица: **специалист по организации питания района, технолог** _____

заведующий производством _____

	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 по организации питания района 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)	- 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 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий производством

			информации, наличие текстов на русском языке и т.п.)			
	Лабораторный контроль приложение №1		Обеспечить контроль:			Товаровед, заведующий складом, санитарный фельдшер
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 и хранения и реализации продуктов питания. Соблюдение сроков	Постоянно	- 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 - СП 2.3/2.4.3590-20 - СП 2.4.3648-20 - СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий производством

		Наличие достаточного холодильного оборудования в рабочем режиме.	реализации поступающей продукции, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих их происхождение Соблюдение температурного режима хранения в складском помещении.			
4.	Контроль к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Условия приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий.	Соблюдение требований к первичной обработке овощей, фруктов и яиц. Достаточное количество кухонной посуды и разделочного инвентаря. Наличие достаточного количества технологического оборудования для сырой и готовой продукции, в	Постоянно Постоянно Своевременное ведение документации по установленным	-ТР ТС 021/2011 -СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2. 4.3648-20	Заведующий производством

	Лабораторный контроль		рабочем режиме. Наличие не менее 2х комплектов на одного работника специальной санитарной одежды. Соблюдением технологии приготовления пищи. Выполнением норм закладки сырья и выхода готовой продукции.	формам (журналы)	ТТК, меню-раскладка	Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»
		Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные	Лабораторный и инструментальный контроль: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства. Калорийность, выход блюд и	Не менее 2 пробы 1 раз в квартал. Не менее 1 пробы 1 раз в год.		Заведующий производством Заведующий производством Отдел по организации питания АО «УКП» Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», любая аккредитованная лаборатория

		блюда.	соответствие химического состава блюд рецептуре.			
		Суточный рацион питания.				
		Третьи блюда.		1 блюдо 1 раз в год.		
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	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 района Медицинский работник

			использованию моющих и дезинфицирую щих средств, средств индивидуально й защиты. Соблюдение требований к использованию и хранению уборочного инвентаря. Лабораторный контроль: Микробиологич еские исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП). Исследование дезинфицирую щих средств на содержание действующих в-в	Не менее 5 смывов 1 раз в год 1 раза в год и при смене дез. средства	-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 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;	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, медработник школы
--	--	--	---	-----------	---	---

			- примерное 10(20) дневное меню; -ТТК			
			Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками, оформление личных медицинских книжек.	1 раз в 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 района 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, один 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 дез. средств .	2 раза в год (август, май), по заявке зав. производством и по необходимости По нормативу, графику вывоза(ежемесячно)	-СП 2.3/2.4.3590-20 -СП 2.4.3648-20	Отдел обеспечения АО «Уральский комбинат питания»

Приложение №1

Список сырья и поступающей продукции для лабораторных исследований (входящее сырье) и химии для проведения текущей уборки и дезинфекции.

Сырье, продукция	лабораторные исследования (Физико-химические и микробиологические показатели, идентификация продуктов)	Программы исследований	Количество сырья, продукции	Кратность
Мясо:	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Токсические элементы, антибиотики, радионуклеиды	1,0 кг-идентификация 1,0 кг-микробиология	1 р в квартал При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
свинина				
говядина				
курица				
Фарши:				1 раз в квартал
новый		микробиология		
куриный				
Молоко и молочная продукция:	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Определение массовой доли % жира, белок, влаги, соли; -КМАФАнМ -Дрожжи БГКП, патоген, стафилококки		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов, ежемесячно
молоко		Идентификация, Микробиология, Определение массовой доли жира, белка.	6,0 л- идентификация 1,0 л –м/б 1,0 л- определение массовой доли жира, белка	
кисло-молочные напитки				
сметана				
творог				
сливочное масло		Определение массовой доли%(жира, влаги, соли) Идентификация (ЖКС, на стерилы)	0,6 кг-идентификация 0,5 кг-микробиология	

		-микробиология		
сыры		Определение массовой доли% (жира, влаги, токсических элементов) -микробиология	1,0 кг идентификация и м/б	
сгущенное молоко		Определение массовой доли% (жира, влаги, токсических элементов)		
Бакалея, консервированные пищевые продукты.	Органолептические показатели, при не соответствии исследования состава			При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Овощи	исследования на нитраты	С сентября по март		При смене поставщиков
	Иерсинеоз (смывы)	С марта по июнь		
Колбасные изделия	физико-химические показатели, микробиология, идентификация	Определение массовой доли % (белок, жир, соль, нитраты),		При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов
Рыба	Исследование на паразитологические показатели (личинки)		1,0 кг паразитология	При смене поставщика, при поступлении жалоб на качество пищевых продуктов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430326

Владелец Шадрина Екатерина Вячеславовна

Действителен с 16.04.2024 по 16.04.2025