

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Социальное питание»

..... М. А. Живоглазова

«.....» «СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ» 2021



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
с планом внедрения и поддержания
процедур, основанных на принципах ХАССП

Общество с ограниченной ответственностью «Социальное питание»
Предприятие общественного питания «Школьная столовая»

• **УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Юридический адрес:

674480, Россия, Забайкальский край, Ононский район, село Нижний
Цасучей, ул. Ононская, дом 10

Фактический адрес:

674480, Россия, Забайкальский край, Ононский район, село Нижний
Цасучей, ул. Советская, дом 22

1 Общие сведения

Общество с ограниченной ответственностью «Социальное питание» (далее ООО «Социальное питание») осуществляет деятельность на основании свидетельства, ОГРН 1207500002456, Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 1 по Забайкальскому краю

Адрес электронной почты: yelena.an62@mail.ru

Тел. +7 914-456-47-04

Юридический адрес: 674480, Россия, Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Ононская, дом 10

Адрес офиса: 674480, Россия, Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22

1.1 Вид производства/услуг:

• **УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Услуги школьных столовых и кухонь

Фактический адрес оказания услуг:

Предприятие общественного питания «Школьная столовая»

674480, Россия, Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22

1.2 Генеральный директор – Живоглазова Мария Алексеевна - тел. 8-914-456-47-04.

1.3 Специалист, ответственный за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю, за разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП: Аникина Елена Юрьевна, директор - тел. 8-914-456-47-04.

1.4 Специалист, отвечающий за производственный контроль - Аникина Елена Юрьевна, директор - тел. 8-914-456-47-04.

1.5 Нормативные документы, регламентирующие соблюдение требований к продукции, условиям производства продукции, санитарных норм и правил, регулирующие требования и процедуры, основанные на принципах ХАССП по которым осуществляется деятельность:

Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 (с изм. и доп.)

Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 (с изм. и доп.)

Закон РФ «О защите прав потребителей» №2-ФЗ от 07.01.96 (с изм. и доп.)

Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля» № 294 от 26.12.2008 (с изм. и доп.)

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к обезвреживанию и размещению отходов производства»

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

СанПиН 2.1.7.3550-19 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований"

СанПиН 2.2.4.548-96 «Санитарные нормы и правила. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы»

СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»

ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»

ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция» СНиП 31-06-2009

СП 30.13330.2016 «Внутренний водопровод и канализация зданий». Актуализированная редакция СНиП 2.04.01-85

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Хлебпромформ, 1 и 2 часть, 1996-1997

Приказ Роскомторга от 28.06.1993 N 43 "Об утверждении правил охраны труда на предприятиях массового питания"

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

Приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

1.6 Должностное лицо (работник), на которое возложены функции по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в школьной столовой ООО «Социальное питание», по внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП и осуществлению производственного контроля:

ФИО, должность, адрес	Телефон	Функция (что конкретно возложено)
Аникина Елена Юрьевна - директор <i>Руководитель группы ХАССП согласно Приказу № 9 от 02.04.2021</i> Адрес: Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	8-914-456-47-04	Общая организация работ по обеспечению безопасности по санитарно-эпидемиологическим показателям, общее руководство внедрением и поддержанием процедур, основанных на принципах ХАССП. Ответственная за контроль качества сырья, материалов и готовой продукции при ее производстве; за гигиеническое обучение, медицинское освидетельствование персонала; за разработку и внедрение новых технологий в производство, соблюдение процедур, основанных на принципах ХАССП. Ответственная за «входной» контроль качества и безопасности материалов и сырья, соблюдение санитарных правил в ходе хранения сырья, внедрение и поддержание процедур, связанных с входным контролем качества и безопасности сырья, основанных на принципах ХАССП. Ответственная за «выходной» контроль качества готовой продукции, процедур, связанных с выходным контролем качества и безопасности готовой продукции, основанных на принципах ХАССП. Ответственная за исправность электрического, вентиляционного, теплового и механического оборудования поддержание процедур, связанных с исправностью оборудования, основанных на принципах ХАССП. Организация работ по обеспечению сан-эпидблагополучия предприятия и безопасности продукции по санэпидпоказателям в процессе производства, поддержание в ходе производства продукции процедур, основанных на принципах ХАССП. Ответственная за соблюдение технологических режимов производства, операционный контроль в школьной столовой

2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, гигиеническому обучению согласно действующим приказам (Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 г. № 29н, Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229): *

Наименование должностей	Количество работников/ штатных единиц, чел.
Генеральный директор	1
Директор	1
Старший повар	1
Помощник повара	1
Кухонный работник	1
Посудница	1
Всего	6
<i>Примечание:</i> В соответствии с требованиями <u>Приказа МЗ РФ от 28.01.2021 г. № 29н</u> при поступлении на работу работники подлежат обязательным предварительным и периодическим (1 раз в год) медицинским осмотрам: (1) Врачи-специалисты: терапевт, дерматовенеролог оториноларинголог, стоматолог (2) Лабораторные и функциональные исследования: Рентгенография грудной клетки	

Исследование крови на сифилис, Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям. Гигиеническое обучение персонала Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 – не реже 1 раза в 2 года

3 План разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП

3.1 Исходные положения

3.1.1 В школьной столовой ООО «Социальное питание» проводится разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (англ - НАССР — Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки (от англ. — Hazard Analysis and Critical Control Points). *НАССР - документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек, предупреждающих мер и внедрение системы внутренних проверок).*

Принципы ХАССП, реализуемые в школьной столовой ООО «Социальное питание»:

Принцип 1: Анализ рисков - идентификация потенциальных опасных факторов, которые связаны с производством продуктов или оказанием услуг.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ) (процессов) операций, которые должны контролироваться для устранения опасных факторов или минимизации возможности их появления.

Принцип 3: Установление критических пределов показателей, которые следует соблюдать, для того чтобы удостовериться, что критическая точка находится под контролем.

Принцип 4: Установление процедур контроля позволяющих обеспечить контроль критических контрольных точек на основе запланированных испытаний или наблюдений.

Принцип 5: Установление корректирующих действий, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показывают, что определенная критическая контрольная точка не контролируется или контроль неэффективен.

Принцип 6: Установление процедур проверки работы и эффективности системы контроля ХАССП.

Принцип 7: Установление процедур документирования системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к внедрению принципов ХАССП.

3.2 Основание для разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП в школьной столовой ООО «Социальное питание»:

- Приказ о разработке, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП по ООО «Социальное питание» от 02.04.2021 № 9 (Приложение 1 к настоящей Программе/Плану).

- Приказ в области политики качества по ООО «Социальное питание» от 02.04.2021 № 10 (Приложение 2 к настоящей Программе/Плану)

3.3 Область распространения процедур, основанных на принципах ХАССП в школьной столовой ООО «Социальное питание».

3.3.1 Описание услуг и продукции, на которые распространяются процедуры, основанные на принципах ХАССП:

Наименование услуг, ассортимент реализуемой продукции/блюд	Место производства продукции, оказания услуг (с указанием адреса)	Мощность предприятия (количество посадочных мест, торговая площадь)	№, дата выдачи, кем выдан и конечный срок действия документа, подтверждающего соответствие продукции/услуг установленным требованиям (лицензии, сертификаты, декларации о соответствии)
Услуги школьных столовых и кухонь			
<u>Ассортимент продукции/блюд</u> Холодные блюда и закуски - 2 наименования Первые блюда – 1 наименование Горячие блюда - 2 наименования Гарниры – 2 наименования Напитки – 2 наименования Выпечка – 3 наименования	Школьная столовая <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	120 посадочных мест	Услуги подлежат добровольной сертификации

3.4 Схема и описание технологических процессов при оказании услуг в школьной столовой ООО «Социальное питание», в ходе которых реализуются процедуры, основанные на принципах ХАССП

3.4.1 Оказание услуг общественного питания

Наименование этапа	Краткое содержание этапа
Приемка сырья/продукции поставщиков в и хранение продукции до изготовления блюд, изделий	Приемка сырья по количеству и качеству (подсчет, взвешивание, визуальный контроль тары и упаковки, качества продукции, анализ сопроводительных документов, размещение продукции и материалов согласно установленным условиям и правилам хранения
Изготовление блюд, кулинарных изделий	Первичная обработка, изготовление готовой продукции согласно требованиям технологических документов и санитарных правил
Реализация блюд, изделий в торговом зале, обработка посуды и инвентаря	Реализация продукции потребителю в школьной столовой, обработка инвентаря и столовой посуды

3.5 Перечень технологического оборудования, обеспечивающего выполнение требований санитарных норм и правил в ходе оказания услуг общественного питания

Камера бытовая низких температур - 2 шт, Бытовой холодильник – 2 шт, Электроплита трехкомфорочная производственная - 2 шт, Электросковорода – 1 шт, Электромясорубка МИМ-600 – 1 шт. Тестомес МТМ-65 – 1 шт. Шкаф пекарский 3-х секционный – 1 шт. Миксер – 1 шт. Весы электронные - 2 шт.

3.6 Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и окружающей среды процесса производства продукции, в отношении которых предусмотрен не измерительный, визуальный контроль/наблюдение выполнения в предприятии, при реализации процедур, основанных на принципах ХАССП.

(Реализация Принципа 4 ХАССП)

№	Наименование мероприятий, периодичность	Наименование нормативной, технической и учетной документации	Ответственный исполнитель
1	Организация производственного контроля на этапах технологического процесса а) на этапе выгрузки, приемки и хранения сырья: визуальный контроль качества сырья, наличие деклараций о соответствии, др. документов, подтверждающих качество, безопасность и условия хранения сырья <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» НД (ГОСТы, ТУ, СТО) на сырье; Товарно-сопроводительные документы на сырье.	Аникина Елена Юрьевна - директор
	б) на этапе производства готовых блюд и кулинарных изделий в цехе: визуально - контроль соблюдения требований санитарных правил, ТР ТС. <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к	Аникина Елена Юрьевна - директор

№	Наименование мероприятий, периодичность	Наименование нормативной, технической и учетной документации	Ответственный исполнитель
		изготовлению и реализации» ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» Бракеражный журнал – или журнал органолептической оценки блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов Сборники технологических нормативов. Сборники рецептур блюд для предприятий общественного питания ТТК на фирменные и новые блюда и изделия	
	г) на этапе хранения и отпуска готовой продукции, обслуживания покупателя: контроль соблюдения санитарных правил визуально - контроль соблюдения санитарных правил <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Аникина Елена Юрьевна - директор
2	Соблюдение требований к условиям содержания территории и помещений предприятия: (визуальный контроль): организация удаления твердых бытовых отходов (площадки для сбора мусора, наличие договора); организация дератизационных и дезинсекционных работ (наличие договора), санитарное состояние территории и помещений (поддержание санитарного состояния, договоры на испытания) <i>Периодичность: в соответствии с условиями договоров</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.2.4.548-96 "Санитарные нормы и правила. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений" СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к обезвреживанию и размещению отходов производства» СанПиН 2.1.7.3550-19	Аникина Елена Юрьевна - директор

№	Наименование мероприятий, периодичность	Наименование нормативной, технической и учетной документации	Ответственный исполнитель
		"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований" Договоры на обеспечение мероприятий	
3	Организация контроля за эксплуатацией оборудования и коммунальных сетей: (визуальный контроль): достаточность и исправность холодильного, технологического и др. оборудования, наличие паспортов; качество обработки инвентаря и оборудования в ходе производства <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009 СП 30.13330.2016 «Внутренний водопровод и канализация зданий». Актуализированная редакция СНиП 2.04.01-85 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Паспорта и инструкции по эксплуатации оборудования и измерительных приборов Договоры на обеспечение работ по обслуживанию сетей, оборудования (при наличии)	Аникина Елена Юрьевна - директор
4	Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом: (визуальный контроль): своевременность и полнота прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения; соблюдение правил личной гигиены; соблюдение требований безопасности труда персонала <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н, Приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229 Журнал здоровья, личные медицинские книжки; Договоры на медосвидетельствование, гигиеническое обучение	Аникина Елена Юрьевна - директор

№	Наименование мероприятий, периодичность	Наименование нормативной, технической и учетной документации	Ответственный исполнитель
5	Визуальный контроль за условиями труда сотрудников предприятия <i>Периодичность: ежедневно</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.2.4.548-96 "Санитарные нормы и правила. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений" СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» ГОСТ 12.1.005 "Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны" Журнал инструктажа по технике безопасности	Аникина Елена Юрьевна - директор

			термообработки			год; (выпечка) 2 раза в год достаточность термической обработки мясных и рыбных блюд 2 раза в год		
Фактор микробиологическо го загрязнения производственных помещений, оборудования, рук и одежды персонала	ККТ № 3 Оборудование, инвентарь (смывы) <i>Производственн ые цеха</i>	БГКП	Значения критических пределов показателей- БГКП не допускаются	Аккредитованная лаборатория по договору	Периодические лабораторные испытания	Согласно договору с Исполнителем: Школьная столовая ООО «Социальное питание» Смывы на БГКП 2 раза в год.	НД на методы испытаний согласно области аккредитации лаборатории	Протоколы испытаний Исполнитель Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения- 3 года
Фактор загрязнения Воды питьевой	ККТ № 4 Центральное водоснабжение, в помещении разводящие сети Школьная столовая ООО «Социальное питание»	ОМЧ, ОКБ и ТКБ - Микробиологические и санитарно- химические показатели согласно СанПиН 2.1.3684-21	Значения критических пределов показателей не более установленных СанПиН 2.1.3684-21	Аккредитованная лаборатория по договору	Периодические лабораторные испытания	Согласно договору с Исполнителем Школьная столовая ООО «Социальное питание» ОМЧ, ОКБ и ТКБ-1 раза в год	НД на методы исследования согласно области аккредитации лаборатории Исполнителя	Протоколы испытаний Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения- 3 года
Фактор нарушения показателей освещенности и микроклимата производственных помещений	ККТ № 5 Производственн ые помещения сети Школьная столовая ООО «Социальное питание»	Показатели освещенности, микроклимата	Значения критических пределов показателей не более установленных СанПиН 2.2.4.548; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278	Аккредитованная лаборатория по договору	Периодические лабораторные испытания	Школьная столовая ООО «Социальное питание» Освещенность-1 раз в год, Микроклимат-2 раза в год	НД на методы исследования согласно области аккредитации лаборатории Исполнителя	Протоколы испытаний; Исполнитель Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения- 3 года
Фактор нарушения нормативных технологических параметров работы холодильного и теплового оборудования Технологические параметры работы оборудования	ККТ № 6 Оборудование Школьная столовая ООО «Социальное питание»	Показатели качества работы технологического оборудования, предусмотренные санитарными нормами и правилами, паспортами на оборудование (температурный режим холодильного и теплового оборудования)	Значения критических пределов показателей - качества работы оборудования в пределах установленных санитарными нормами и правилами, тех. инструкцией, паспортами на оборудование	Школьная столовая ООО «Социальное питание»	Визуальный контроль параметров работы оборудования	Ежедневно	Визуальная регистрация показаний измерительных приборов оборудования	Журнал ТК Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения 3 года

3.7 РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП:

Анализ рисков - потенциально опасных факторов, связанных с производством продукции, критические контрольные точки (ККТ), процедуры мониторинга, периодичность контроля показателей/факторов в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований, и регистрационно-учетные документы

Идентификация потенциально опасных факторов / рисков (анализ) <u>(Реализация Принципа 1 ХАССП)</u>	Номер критической контрольной точки (ККТ) <u>(Реализация Принципа 2 ХАССП)</u>	Наименование показателей	Контролируемые параметры и их значение (Критические пределы показателя в каждой ККТ) <u>(Реализация Принципа 3 ХАССП)</u>	Исполнитель	Процедура мониторинга/контроля <u>(Реализация Принципа 4 ХАССП)</u>	Объем, периодичность <u>(Реализация Принципа 4 ХАССП)</u>	НД на методы испытаний <u>(Реализация Принципа 4 ХАССП)</u>	Регистрационно-учетный документ, место хранения, срок хранения, Исполнитель ответственное лицо <u>(Реализация Принципа 7 ХАССП)</u>
Фактор нарушения нормативных, органолептических, санитарно-химических показателей <u>сырья</u> , при приемке сырья на склад	<u>ККТ № 1</u> <u>Все сырье, полуфабрикаты, склад</u>	Органолептические показатели сырья (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид и др.)	Органолептические показатели - <u>не ниже пределов, установленных ГОСТ, ТУ, СТО на сырье, отсутствие дефектов органолептических показателей</u>	Школьная столовая ООО «Социальное питание»	Визуально, не измерительный контроль	Ежедневно каждая партия сырья	Методы органолептической оценки, установленные ГОСТ, ТУ, СТО на сырье	Товарно-сопроводительные документы на сырье Школьная столовая ООО «Социальное питание»
Фактор нарушения нормативных, органолептических, санитарно-химических, микробиологических показателей готовой <u>продукции</u> – <u>блюдо, кулинарных изделий</u>	<u>ККТ № 2</u> <u>Продукция, изготавливаемые блюда, кулинарные изделия</u>	Органолептические показатели Микробиологические показатели <u>согласно перечню, установленному ТР ТС 021/2011 КМАФАнМ, БГКП Esherichia coli Proteus, Salmonella</u>	Дефекты органолептических показателей готовых блюд/изделий – <u>не допускаются</u> Микробиологические, физико-химические показатели продукции <u>блюдо и кулинарных изделий (КМАФАнМ, БГКП Esherichia coli Proteus, Стафилококк, Salmonella) установленных ТР ТС 021/2011, достаточность</u>	Школьная столовая ООО «Социальное питание» Аккредитованная лаборатория - по договору	Органолептические показатели: визуально, не измерительный контроль; Микробиологические, физико-химические показатели продукции, блюдо, кулинарных изделий, перечень показателей по ТР ТС 021/2011, <u>Процедура мониторинга: Периодические лабораторные испытания</u>	Органолептические показатели <u>ежедневно</u> , каждая партия готовой продукции <u>Согласно договору с Исполнителем:</u> Школьная столовая ООО «Социальное питание» Микробиологические исследования готовых блюд: (первые блюда) 2 раза в год, (вторые блюда) 2 раза в год, (холодные блюда, салаты и закуски) 2 раза в год, (гарниры) 2 раза в	ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» НД на методы испытаний согласно области аккредитации лаборатории	Бракеражный журнал Исполнитель Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения 3 года Протоколы испытаний Исполнитель Школьная столовая ООО «Социальное питание» Срок хранения 3 года

3.8 Корректирующие действия, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показывают, что определенная критическая контрольная точка при реализации процедур ХАССП не контролируется или контроль неэффективен
(Реализация Принципа 5 ХАССП)

Нарушения	Корректирующие действия	Ответственная
Выявление недоброкачественной продукции/сырья/полуфабрикатов при приемке	Изъятие продукции из оборота	Аникина Елена Юрьевна - директор
Порча готовой продукции (блюд, изделий), несоответствие показателей безопасности продукции в процессе хранения в пределах срока годности	Отбраковка порчи, выявление причин порчи, нарушения показателей безопасности, утилизация	Аникина Елена Юрьевна - директор
Выявление нарушения условий хранения влажностного, температурного режима, другие условия изготовления, хранения готовой продукции	Срочный ремонт оборудования для обеспечения влажностного, температурного режима хранения продукции, реализуемой предприятием до отпуска покупателю	Аникина Елена Юрьевна - директор
Выявление нарушений параметров технологического процесса, влияющих на качество и безопасность готовой продукции предприятия	Восстановление нормативных параметров технологического процесса, при необходимости ремонт или замена неисправного оборудования	Аникина Елена Юрьевна - директор
Неисправность технологического оборудования	Срочный ремонт оборудования или организация приобретения нового взамен неисправного оборудования	Аникина Елена Юрьевна - директор

3.9 Процедуры проверки работы и эффективности системы контроля ХАССП на предприятии
(Реализация Принципа 6 ХАССП)

Процедуры и содержание проверки	Частота проверки	Ответственная	Проверяющие	Регистрационно-учетный документ проверки работы ХАССП
Планирование действий и содержания проверки	Ежегодно или при изменениях технологического процесса, процедур ХАССП	Руководитель группы ХАССП предприятия	Группа ХАССП предприятия	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Проверка процедур ХАССП по этапам технологического процесса в критических контрольных точках (ККТ)	В соответствии с планом ХАССП (не реже 1 раза в месяц)	Руководитель группы ХАССП предприятия	Группа ХАССП предприятия	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Обзор контроля, отчеты корректирующих действий	Не реже 1 раза в месяц	Руководитель группы ХАССП предприятия	Группа ХАССП предприятия	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Всесторонняя системная проверка реализации процедур, основанных на принципах ХАССП	Не реже 1 раза в год	Руководитель группы ХАССП предприятия	Группа ХАССП предприятия	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП

3.10 Процедуры учета и ведения учетной документации, подтверждающей реализацию процедур, основанных на принципах ХАССП

(Реализация Принципа 7 ХАССП)

№ пп	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения
1	Личные медицинские книжки	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	Весь срок работы специалиста
2	Журнал по технике безопасности	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	5 лет
3	Товарно-сопроводительные документы на поступающее сырье, продукты	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	1 год
4	Протоколы результатов лабораторных исследований	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	5 лет
5	Журнал учета мероприятий по контролю	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	Весь период работы предприятия
6	Бракеражный журнал	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	Весь период работы предприятия
7	Договоры, обеспечивающие выполнение санитарно- противоэпидемических мероприятий по ООО «Социальное питание» школьная столовая	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	Срок действия договоров
8	Предписания, постановления, заключения органов государственного контроля и надзора по ООО «Социальное питание» школьная столовая	Аникина Елена Юрьевна - директор <u>Адрес:</u> Забайкальский край, Ононский район, село Нижний Цасучей, ул. Советская, дом 22	Весь период работы предприятия

3.11 Перечень документации, устанавливающей требования и отражающей эффективность реализации процедур ХАССП на предприятии (Реализация Принципа 7 ХАССП)

- Политика в области качества выпускаемой продукции *(представлена в Приложении к настоящей Программе производственного контроля)*.
- Приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП *(представлен в Приложении к настоящей Программе производственного контроля)*.
- План разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП *(представлен в Приложении к настоящей Программе производственного контроля)*.
- Выявленные отклонения и корректирующие действия (при наличии).
- Рекламации, претензии, жалобы и происшествия, связанные с нарушением требований безопасности продукции (при наличии).
- Отчёты о внутренних проверках работы ХАССП.

4 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Ситуация	Срок информирования органов Роспотребнадзора *	Ответственный за информирование
Аварии водопровода	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Аварии канализации	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Аварии, пожары, взрывы в зданиях и помещениях, оборудовании	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Отключение электроэнергии, теплоснабжения, если это обусловило выпуск некачественной продукции (нарушение температурно-влажностного режима хранения при неработающей вентиляции, отоплении и др.)	При возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Неудовлетворительные показатели, полученные по результатам лабораторных и инструментальных испытаний в ходе производственного контроля	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Нарушение технологии производства (поточности техпроцесса и т. п.), условий хранения, транспортировки и реализации продукции	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор
Случаи инфекционных заболеваний персонала, создающие опасность для здоровья остального персонала и качества продукции и стабильности техпроцесса	при возникновении аварийной ситуации	Аникина Елена Юрьевна - директор

* Информация об аварийных ситуациях представляется в Управление Роспотребнадзора г. Читы немедленно при возникновении ситуации.

5 Мероприятия по охране окружающей среды, производственному лабораторному контролю, дератизации и дезинфекции:

Мероприятия осуществляются на основании действующих договоров со сторонними организациями, уполномоченными для проведения таких работ:

Договор на дератизацию и дезинфекцию – филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Забайкальском крае Агинском районе» № 01/05 от 22.12.2020

Договор на водоснабжение - централизованное

Договор на вывоз мусора - договор ООО «Олерон+» № 120Н от 09.12.2020

Договор по проведению лабораторных испытаний в рамках производственного контроля:

Договор на контроль качества продукции с лабораторией филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Забайкальском крае Агинском районе»

6 Запланированные на предстоящий год мероприятия по реорганизации производства, ремонту, освоению выпуска новой продукции и т. п., которые могут повлиять на санитарно-эпидемиологические показатели производства, объем и структуру производственного контроля:

Побелка производственных и подсобных помещений – 1 раза в год.

Уборка прилегающей территории – по мере загрязнения.

Санитарный день – третье воскресенье каждого месяца.

При отсутствии производственного контроля или осуществлении его в неполном объеме и (или) некачественно, руководитель предприятия (юридическое лицо, индивидуальный предприниматель), должностные лица несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

Программа ПК подлежит обязательному исполнению согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Закона РФ № 52-ФЗ, ст.32, №29 ФЗ, ст.22