

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО КПП «Пеликан»



С.В. Горяев

2023 г

**Программа  
производственного контроля над качеством  
и безопасностью приготовляемых блюд в  
столовых при ЛГ МАОУ  
«СОШ №№1,2,3,4,5, Гимназия №6»  
при оказании услуг питания в период с  
01.01.2023 по 31.12.2023**

## Содержание программы производственного контроля:

1. Виды осуществляемой деятельности, производства или услуг предприятия, учреждения.
2. Цель производственного контроля.
3. Перечень объектов, подлежащих производственному контролю.
4. Перечень официально изданных санитарных правил и др. нормативно-технической документации в соответствии с осуществляемой деятельностью.
5. Перечень должностных лиц, на которых возлагается функции осуществления производственного контроля.
6. Перечень веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и требующих лабораторного и инструментального производственного контроля.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды осуществляемой деятельности, другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, остановок производства, нарушений технологического процесса.
9. Перечень проводимых мероприятий по предупреждению возникновений пищевых отравлений и по профилактике групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями.
10. Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам.
11. Перечень должностных лиц и руководителей, подлежащих гигиенической аттестации.
12. Перечень лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.
13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

**Программа производственного контроля над качеством  
и безопасностьюготавливаемых блюд в столовых при ЛГ МАОУ  
«СОШ №№1,2,3,4,5,6, Гимназия №6» при оказании услуг питания в период с 01.01.2023 по  
31.12.2023 .**

Наименование юридического лица:

ООО Комбинат Школьного Питания «Пеликан»

Юридический адрес: РФ, ХМАО – Югра, г. Лангепас, ул. Парковая, 25.

Фактический адрес объекта:

- г. Лангепас, ул. Парковая, д.3 (пищеблок ЛГ МАОУ «СОШ №1»);
- г. Лангепас, ул. Парковая, д.13-б (пищеблок ЛГ МАОУ «СОШ №2»);
- г. Лангепас, ул. Мира, д.21 (пищеблок ЛГ МАОУ «СОШ №3»);
- г. Лангепас, ул. Мира, д.28 (пищеблок ЛГ МАОУ «СОШ №4»);
- г. Лангепас, ул. Дружбы Народов, д.7 (пищеблок ЛГ МАОУ «СОШ №5»);
- г. Лангепас, ул. Мира, д.24 «А» (пищеблок ЛГ МАОУ «Гимназия №6»).

Директор ООО КШП «Пеликан»: Горяев Сергей Владимирович

**1. Вид деятельности:**

- оказание услуги питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях;
- оказание услуг складского хранения продуктов питания и других товарно – материальных ценностей.

**2. Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

**3. Объекты производственного контроля:**

- 3.1. Производственные помещения;
- 3.2. Технологические процессы и оборудование;
- 3.3. Сырье;
- 3.4. Готовая продукция;
- 3.5. Условия хранения и реализации;
- 3.6. Рабочие места;
- 3.7. Отходы производства и потребления.

**4. Перечень официально изданных нормативных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- 4.1. Федеральный Закон № 52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 03.08.2018);
- 4.2. Федеральный Закон № 15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 4.3. Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- 4.4. Федеральный Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 23.04.2018);
- 4.5. Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней». (ред. от 28.11.2018);
- 4.6. Федеральный закон № 77-ФЗ от 18.06.2001 «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 03.08.2018);
- 4.7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 4.8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- 4.9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 4.10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- 4.11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 4.12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- 4.13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";
- 4.14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- 4.15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 4.16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 4.17. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- 4.18. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017);
- 4.19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями и дополнениями (ред. от 10.06.2016));
- 4.20. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- 4.21. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»;
- 4.22. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями ред. от 28.06.2010);
- 4.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 4.24. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями ред. от 06.07.2011);
- 4.25. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 4.26. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- 4.27. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»;
- 4.28. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (ред. от 29.12.2015);
- 4.29. СанПиН 2.1.7.1322-03 "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления";
- 4.30. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- 4.31. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 4.32. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 4.33. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- 4.34. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- 4.35. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (с изменениями и дополнениями ред. от 27.03.2007);
- 4.36. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза» (с изменениями и дополнениями ред. от 22.10.2013);
- 4.37. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней";
- 4.38. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- 4.39. СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза" (с изменениями и дополнениями ред. от 21.01.2011);

- 4.40. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (с изменениями и дополнениями ред. от 05.12.2017);
- 4.41. СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" (с изменениями и дополнениями ред. от 06.02.2015);
- 4.42. СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";
- 4.43. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 4.44. Решение Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (с изменениями и дополнениями ред. от 16.02.2018);
- 4.45. Постановление Правительства РФ от 3 сентября 2010 г. N 681 "Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде" (с изменениями и дополнениями ред. от 01.10.2013);
- 4.46. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с изменениями и дополнениями ред. от 04.10.2012);
- 4.47. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- 4.48. Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок" (ред. от 24.12.2014);
- 4.49. Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"
- 4.50. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

#### **5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

1. Директор ООО КНП «Пеликан»: Горяев Сергей Владимирович, тел. 5-84-55  
- обеспечение безопасного питания детей и подростков;
2. Технолог: Васильева Лилиана Фаритовна,  
- согласно должностным инструкциям;

Основанием для проведения производственного контроля являются ст. 11, ст. 32 Федерального закона № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 22 Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов», п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.п. 14.1., 14.3.,15.1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» п.п. 1.1., 1.5., 2.4., раздел III СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

6. Перечень веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и требующих лабораторного и инструментального производственного контроля.

Договор № 121 от 26.01.2022 на оказание платных медицинских услуг ФБУЗ «ЦГиЭ»

Наименование вида или группы продуктов, сырья; питьевой воды; вода в местах водопользования; атмосферный воздух; почва	Объект, точка контроля	Периодичность контроля	Учреждение, выполняющее лабораторные исследования
1	2	3	4
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	3 блюда исследуемого приема пищи во всех столовых ООУ 1 раз в квартал	Аккредитованный испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО – Югре в г.Лангепас и в г.Покачи»
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз во всех столовых ООУ 1 раз в год	
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо во всех столовых ООУ 2 раза в год	
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов во всех столовых ООУ 1 раз в год	
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей переносчиков	Оборудование, инвентарь в местах хранения овощей, цехе обработки овощей	8 смывов во всех столовых ООУ 1 раз в год	
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов во всех столовых ООУ 1 раз в год	
Микробиологические исследования смывов на наличие сальмонеллеза	Инвентарь, тара, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, яйцо)	5 смывов во всех столовых ООУ 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 исследования 2 раза в год во всех столовых ООУ (в холодный и теплый период)	ООО «Центр научно – исследовательских и производственных работ» г.Когалым
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2 исследования 1 раз в год в темное время суток	

- производственных помещениях			
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 исследования 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования	

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды осуществляемой деятельности, другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Производственное помещение, участок	Наименование рабочего места	Наименование мероприятий	Назначение мероприятий	Ответственный исполнитель	Контроль исполнения	Срок исполнения
Столовые при ЛГ MAOY №№1,2,3,4,5, Гимназия №6	Рабочие места поваров цеха приготовления блюд: зоны горячего цеха зоны мучного цеха зоны мясорыбного цеха раздаточной зоны зоны нарезки хлеба		Улучшение материально-технической базы	Зам. директоров по АХЧ ЛГ MAOY COШ: №1-Балан В.И. №2-Эпова Т.Н. №3-Кан Н.А. №4-Кирьяков В.М. №5-Лесникова Е.А. Гимназия №6-Потапова И.Н.	Директора ЛГ MAOY COШ: №1-Шахматова Н.В. №2-Шаповалова А.В. №3-Кононова С.Н. №4-Панфёрова Т.А. №5-Абатурова Т.Н. Гимназия №6-Девятова Н.Н.	

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		
3.	Журнал здоровья		
4.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		
6.	Ведомость контроля за рационом питания		

Информировать Территориальный отдел в г. Лангепас и г. Покачи о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил: Директор ООО КШП «Пеликан» Горяев С.В.

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, остановок производства, нарушений технологического процесса.**

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией, прекращением подачи электроэнергии	Оперативная диспетчерская служба, ТО в г.Лангепас и г.Покачи
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации города ТО в г.Лангепас и г.Покачи
3. Угроза пожара, превышение задымленности в производственных помещениях свыше допустимых норм	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации города
5. Угроза возникновения террористического акта	ОМВД России по г.Лангепас 02 Управление по делам ГО и ЧС
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 ТО в г.Лангепас и г.Покачи
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 ТО в г.Лангепас и г.Покачи
8. Неудовлетворительные результаты производственного контроля качества выпускаемой продукции	ТО в г.Лангепас и г.Покачи

**9. Перечень проводимых мероприятий по предупреждению возникновения пищевых отравлений и по профилактике групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями:**

- соблюдение требований к транспортировке и разгрузке продуктов питания;
- приемка только сертифицированной и качественной продукции питания;
- наличие санитарного паспорта на машину Поставщика, санитарных книжек и специальной одежды у водителей-грузчиков-экспедиторов, доставляющих продукты питания в столовую;
- контроль за сроком годности и условиями хранения пищевых продуктов;
- контроль за отбором и хранением суточной пробы;
- бракераж готовой продукции;
- дезинсекция и дератизация;
- строгое соблюдение санитарных правил и норм на пищеблоке и в столовой;
- соблюдение личной гигиены сотрудников столовой;
- медосмотр работников столовой согласно требованиям;
- профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация;
- наличие аптечки с набором медикаментов для оказания первой помощи;
- запас дезинфицирующих, чистящих и моющих средств на случай возникновения -кишечных и вирусных инфекций;
- обучение персонала пищеблока и столовой мерам личной и общественной профилактики сальмонеллеза и пищевых токсикоинфекций;
- санитарно-просветительная работа работников столовой;
- своевременная замена технологического оборудования и инвентаря пищеблока столовой;
- контроль и проверки (плановые и внеплановые) за организацией питания детей.

**10. Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам:**

- Заведующий производством – 6 чел.;
- Повар – 37 чел.;
- Кухонный рабочий – 24 чел.;
- Буфетчик – 4 чел.



**11. Перечень должностных лиц и руководителей, подлежащих гигиенической аттестации:**

Директор ООО КШП «Пеликан» Горяев Сергей Владимирович

Заведующий производством Джамалова Т.Н.

Заведующий производством Даньшина Г.В.

Заведующий производством Кульчукова М.Б.

Заведующий производством Черникова Н.Ж.

Заведующий производством Волкова Л.А.

Заведующий производством Панченко Н.И.

**12. Перечень лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке:**

Повара - 37 чел.;

Кухонный рабочий – 24 чел.;

Буфетчик – 4 чел.

**Повар - 37 человек**

Абдулатипова С.М.

Агадуллина Г.Г.

Агаханова И.М.

Ахмедова М.М.

Ахмедова Х.Г.

Ашрапова И.Г.

Бойдыренко И.В.

Базирова Р.Р.

Борозенец А.А.

Вагабова Н.М.

Вольнова Н.В.

Галиахметова А.М.

Гафарова Л.Г.

Гочуева С.Э.

Даньшина Г.В.

Жолобова Н.В.

Каюмова Г.Ш.

Колина Е.М.

Колмогорова Е.Н.

Латыпова З.А.

Лемешко Г.П.

Маггерарова С.Ф.

Межиева У.М.

Нурматова Н.К.

Нурмухаметова Р.З.

Панчик Е.А.

Панчик Т.И.

Пономарева Т.И.

Приймак М.В.

Рахимова У.С.

Савченко Н.Е.

Сеидова Г.З.

Смирнова Э.Г.

Турсунова З.А.

Фаттахова А.Х.

Хамзина З.Г.

Юркова З.В.

**Кухонный рабочий – 24 человек:**

Абдулоева У.А.

Абдуллоева Н.А.

Ахмедова С.Ф.

Велкова К.В.

Вохидова Ш.К.

Гафурова У.М.

Запорощенко Т.В.

Исанбаева Ф.Р.

Курбанова Л.Д.

Мамасаидова Д.С.

Махмудова С.С.

Мухидинова З.С.

Назарова М.Т.

Рахимова П.М.

Рахимова Х.К.

Садрединова Б.И.

Саидахмедова У.Х.

Семенченко Ю.Н.

Слюсарь Е.Н.

Тоирова Д.Н.

Фаязова М.И.

Холбоева Г.Н.

Щеткова С.А.

Юнусова Х.М.

**Буфетчик - 4 человека**

Семенченко Е.Н.

Переевин З.С.

Хоровец Т.А.

Закирова Ф.М.

**13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю:**

- протоколы лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;
- документы по принятым мерам за выявленные санитарные нарушения.

Исполнитель:

Специалист контроля качества – А. А. Мацкевич

контактный телефон: 5-84-55