

Общество с ограниченной ответственностью
Торгово-производственное предприятие «СИРИУС-Н»
(ООО ТПП «Сириус-Н»)

ИНН 6130092971 КПП 613001001

346400 Ростовская область г. Новочеркасск, ул. Машты, д. 77, кв. 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО ТПП «Сириус-Н»
И.Ю. Лебедева
«07» февраля 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в ООО ТПП «Сириус-Н»**

2023 г.

1. Информация об организации.

1.1. Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН
ООО ТПП «Спрутс -Нь», ИНН 6150092971

ФИО руководителя, телефон : директор **И.Ю. Лебелова**, действующий на основании Устава
Юридический адрес:

Ростовская область, г. Новочеркасск, ул. Машты д.77, кв17

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:

г. Новочеркасск, пр. Баклановский,78

Структурные подразделения:

МБОУ СОШ №10	ул. Мелыховская, 35 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №23	ул. Мелыховская, 17 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №11	ул. Калинина, 53 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №22	ул. Калинина, 27 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №32	ул. С.В. Магомы, г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №15	ул. Клещева, 39 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ № 20	ул. Клещева, 37 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №25	ул. Петрова, 17 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ №24	ул. Макаренко, 14 г. Новочеркасск
МБОУ СОШ № 75	ул. Советская, 14 пос. Кадамовский

Количество работающих 35 человек из них относящихся к декретированному контингенту -20 человек.

Свидетельство о государственной регистрации №166619609400 от 03.08.2016г

1.2. Режим работы: Столовая № 7- понедельник- пятница с 10-00 до 17-00
суббота с 10-00 до 17-00
выходной воскресенье;

В структурных подразделениях (школах)
понедельник- пятница с 8-00 до 15-00
выходной: суббота, воскресенье.

1.3. Инфраструктура:

В организации и в структурных подразделениях (паспорт пищеблока хранится на пищеблоке образовательного учреждения)

Поточность технологического процесса: соответствует установленным требованиям ТР ТС 021/2011

Электроснабжение: Централизованное;

Холодное водоснабжение: Централизованное;

Горячее водоснабжение: Автономное (электрические накопительные водонагреватели)

Система канализации: Централизованное;

Отделка производственных помещений: плитка-пол, частично стены (производственные цеха); частично стены и потолки производственных, и вспомогательных помещений покрыты водоэмульсионной краской;

Система вентиляции: приточно-вытяжная.

2. Общие положения

2.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями на 2 июля 2021 № 357-ФЗ), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ

от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01, 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000), СанПиН 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», ГОСТР 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» и программой производственного контроля Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отсылающая требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований и утверждена приказом по организации 07.02.2023г № 3-ОД

- 2.2. Целью программы производственного контроля в организации ООО ТПП «Сиреус-Н» является:
- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
 - организация лабораторного контроля на предприятии.
- 2.3. Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:
- 2.3.1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 2.3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
- 2.3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- 2.3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
- 2.3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- 2.3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
- 2.3.8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- 2.3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Раздел I. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации";
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 25.12.01 № 892 "О реализации Федерального закона "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в ред. от 06.07.2011 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза";
- Технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, согласно приложению № 2;
- Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, согласно приложению № 5;
- Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, согласно приложению № 8;
- Технический регламент "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июля 2008 г. № 541, согласно приложению № 10;
- Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743, согласно приложению № 13;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС 040/2016, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 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";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 28.01. 2021 N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Нормативная и техническая документация, технико-технологические карты

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по

осуществлению производственного контроля.

Организация и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в организации ООО ТПП «Сирнус-Н» И.Ю.Лебедеву.

В структурных подразделениях.

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Юнатова Галина Николаевна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
2	Лушпенко Галина Павловна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
3	Носарева Мария Вячеславовна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
4	Школьная Татьяна Дмитриевна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
5	Волгоблещная Любовь Александровна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
6	Баранова Татьяна Николаевна	Заведующая производством	№ 4-ОД от 08.02.2023
7	Ротенко Юлия Владимировна	Буфетчи	№ 4-ОД от 08.02.2023
8	Горбенко Елена Михайловна	Буфетчик	№ 4-ОД от 08.02.2023
9	Пучкова Марина Владимировна	Буфетчик	№ 4-ОД от 08.02.2023

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Лабораторные исследования

№ п/п	наименование исследований	ед. измерения	кол-во
4.2.214	Бактериологическое исследование готовых блюд, кулинарных изделий	1 раз/в год	1
4.2.136	Бактериологическое исследование смыва на БГ КТ	1 раз/в год	3
4.2.190	Исследование смыва на яйца гельминтов	1 раз/в год	3
4.9.101	Определение органолептических показателей (1 показатель) Запах, вкус.	1 раз/в год	2

4.9.102	Определение физико-химических показателей (1 показатель) Б.Ж.У.	1 раз/в год	3
4.9.103	Определение калорийности, пищевой ценности (1 проба)	1 раз/в год	1
4.9.102	Определение физико-химических показателей (1 показатель) мутность, цветность	1 раз/в год	2
4.2.101	Бактериологическое исследование воды без колифагов	1 раз/в год	1
4.2.102	Бактериологическое исследование воды на колифаги	1 раз/в год	1
5.1.105	Отбор проб для проведения исследований	1 раз/в год	5
5.1.106	Централизованный прием. Кодирование, оформление протоколов лабораторных испытаний	1 раз/в год	5
5.1.109	Подготовка заключений по результатам лабораторных исследований	1 раз/в год	5

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.1. Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников. Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

4.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1.	Работники пищеблока (включая производство, повар, помощник повара, кухонный рабочий, буфетчик.)	35	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации.	п. 23, приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.	Пункт 1.8.1.1, приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.		
			Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	П. 5, приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.		

		Подъем и перемещение грузавручную.	П. 5. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.
		Работы при повышенных температурах	П. 5. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г.

4.3.В соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 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» к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- ✓ брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дисентерия;
- ✓ гельминтозы;
- ✓ сифилис в заражном периоде;
- ✓ лепра;
- ✓ педикулез;
- ✓ заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- ✓ заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, индолентный туберкулез с наличием свищей, бактериоурия, туберкулезной волчанки лица и рук;
- ✓ тифоза (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- ✓ оспа.

4.4.В соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок сотрудники организации ООО ТПН «Сирius-Н» подлежат обязательной вакцинации;

п/п	Вакцинируемый контингент организации ООО ТПН «Сирius-Н»	Наименование профилактической прививки	Схема вакцинации
1	Все работающие сотрудники от 18 лет	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации	Каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Все работающие сотрудники от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В	Вакцинация против вирусного гепатита В	(1-я доза - в момент начала вакцинации, 2-я доза - через месяц после 1-й прививки, 3-я доза - через 6 месяцев от начала вакцинации)

3	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи	Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи	однократно
4	Все работающие сотрудницы от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), не имеющие сведений о прививках против кори	Вакцинация против кори, ревакцинация против кори-однократно	однократно
5	Все работающие сотрудницы в том числе беременные женщины; взрослые старше 60 лет; лица, подлежащие призыву на военную службу; лица с хроническими заболеваниями, с заболеваниями легких, сердечно-сосудистыми заболеваниями, метаболическими нарушениями и ожирением	Вакцинация против гриппа	однократно ежегодно

ООО ТПП «Спрут-Н» относится к категории общественного питания, для лиц работающих в организации требуется дополнительные профилактические прививки:

п/п	Вакцинируемый контингент организации ООО ТПП «Спрут-Н»	Наименование профилактической прививки	Схема вакцинации
1	Все работающие сотрудницы	Против вирусного гепатита А (болезнь Боткина)	двукратная: после первой прививки вторая — с интервалом от полугода до полутора лет. Полученный иммунитет сохраняется от 7 до 20 лет. При необходимости прививку делают несколько раз за жизнь, но не более четырех.
2	Все работающие сотрудницы	Шигеллакс (против шигелл-Зонне-дизентерии)	Однократно- ежегодно

4.5. Работники пищеблока в обязательном порядке проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

4.6. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:

- при приеме на работу;
- ежегодно после прохождения медицинских осмотров и внесения их результатов в личную медицинскую книжку;
- до начала работы - работникам сезонных (оздоровительных и др. учреждений).

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, в том числе видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нетто за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодово-овощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кг)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (3% - 9% в.д.ж.)	50	60
18	Сыр	19	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Жиры, ит.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блинов и панкейков, в случае неиспользования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдана сахара должна быть уменьшена в зависимости от его	30	35

	содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушенной герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зелье, изделия из мясной обрети, диффамис, рулеты из мякоти головы, кровяные и диетные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студии, фарширы из сельди.
14	Макаронны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным фаршем.
15	Творог из неастерилизованного молока, фажный творог, фажную сметану без термической обработки.
16	Престоявший - "самозвас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме солёной), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, ветчины, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме пыленки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием жира (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Бюффы из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блоки, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критерии ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции в партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Заведующий производством	Сертификат
Контроль принадлежности продукции в партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Заведующий производством	Накладная
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и	Каждая партия	Заведующий производством	Контракт Сертификат

технических регламентов	технических регламентов в соответствии с инструкцией			
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Заведующий производством	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Блок-схема технологического процесса в МБОУ СОШ № ____ (приложение № 2)

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор ОООТШ «Сарус-Н»	Техкарты, ТК и т.п.
Контроль за соблюдением точности технологического процесса – блок-схемы	Инструкции наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Заведующий производством	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Заведующий производством	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий производством	Журнал учета температуры
Приготовление колдных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Заведующий производством	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Повар	Визуальный контроль

	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством Повар, кухонный работник	Журнал

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Заведующий производством	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с цулуом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Заведующий производством	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежегодно	Директор ОООТПП «Сирius-Н»	

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида	Визуальный контроль

пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изолированного транспорта.	
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правил товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	1 раз в год	Представитель ООО ПП «Сирис-Н»	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Представитель структурного подразделения (школа) Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Представитель структурного подразделения (школа)	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Представитель структурного подразделения (школа)	Журнал Акт готовности школы к началу учебного года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Представитель структурного подразделения (школа) Заведующий производством	Журнал

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в педлах, мыло, полотенца и т.д.).		Ежедневно	Представитель структурного подразделения (школа) Заведующий производством	Журнал
---	--	-----------	--	--------

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Представитель структурного подразделения (школа) Заведующий производством	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – по регламенту (MP-2.3-6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Представитель ОООТНП «Сирис-Н»	

<p>Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия записи дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ и профилактических целей на объект.</p>	<p>Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Заведующий производством</p>	<p>Журналы</p>
<p>Контроль за эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».</p>	<p>Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».</p>	<p>В соответствии со сроками эксплуатации</p>	<p>Заведующий производством</p>	<p>журнал</p>

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
---------------	------------	------------------------	---------------------------	--

<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; - за микроклиматом производственных помещений; - за производственным шумом и вибрацией. 	<p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Представитель структурного подразделения (школа)</p>	<p>Зачисл</p>
--	---	--------------------	---	---------------

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Представитель ОООТНП «Сариус-Н»	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Представитель ОООТНП «Сариус-Н»	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизованная заказ.	1 раз в год	Представитель ОООТНП «Сариус-Н»	Зачисл

Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник структурного подразделения. Заведующий производством	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Представитель ОООПП «Сирius-Н»	Журнал

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим

регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (дishes)	Сообщить в <u>Центр гигиены и эпидемиологии</u>	Директор ООО ТПП «Сирисус-Н»	территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филiaal Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове-на-Дону.
Перебои и падение электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу и руководителем	Заведующий производством	территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филiaal Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове-на-Дону

Нарушение изоляции, обрыв электропроводки	Сообщить в соответствующую службу и руководителю, заменить электропроводку	Заведующий производством	Аварийно-диспетчерская служба, городские электротехнические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший возгорание	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу и руководителю	Заведующий производством	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией

Раздел 8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ изготовляемой (реализуемой) продукции в день (приложение № 3)	1 раз в год, при корректировке меню	Представитель ОООТН «Сирius-Н»
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 4)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 5)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (бракеражный журнал) (приложение № 6)	Ежедневно	Заведующий производством Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции (приложение № 7)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета текущих уборок (приложение № 8)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал визуального осмотра на наличие грызунов и	Постоянно	Заведующий

насекомых (приложение № 9)		производством
Журнал обработки (дезинфекции) посуды (приложение №10)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал регистрации неисправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке (приложение №11)	По факту	Заведующий производством
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования (приложение №12)	Постоянно	Заведующий производством
Гигиенический журнал (приложение №13)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета бактерицидного облучателя (приложение № 14)	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета генеральных уборок (приложение № 15)	Постоянно	Заведующий производством
Циклограммы внутренней проверки эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП (приложение № 16)	1 раз в месяц	Директор ООО ТПП «Сирius-Н»
Инструкция- храниться на пищеблоке образовательного учреждения	Постоянно	Заведующий производством

* Документация по реализации и контролю системы ХАСС храниться в организации ООО ТПП «Сирius-Н»

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий).

1. Содействие в текущих ремонтах пищеблоков в образовательных организациях.
2. Инструкции для пищеблока.
3. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам

Руководитель группы ХАССП
В ООО ТПП «Сирius-Н»

 А.А.Скибин

Общество с ограниченной ответственностью
Торгово-производственное предприятие «СИРИУС-Н»
(ООО ТПП «Сириус-Н»)

ИНН 6150092971 КПП 615001001

346400 Ростовская область г. Миллеровский, ул. Милоты, д. 77, кв. 17

ПРИКАЗ

07.02.2023

№ 3-ОД

« Об утверждении программы производственного контроля основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ООО ТПП «Сириус-Н»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями на 2 июля 2021 № 357-ФЗ), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000), СанПиН 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», ГОСТР 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» и программой производственного контроля,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий в ООО ТПП «Сириус-Н» на 2023 год. (Далее программа производственного контроля),

2. Организацию и общее руководство осуществлении производственного контроля на руководителя группы ХАСПП Скибина А. А.
3. Руководителя группы ХАСПП Скибину А. А. определить круг ответственных лиц за выполнением программа производственного контроля в структурных подразделениях.
4. Вести в действие программы производственного контроля основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ООО ТПП «Сириус-Н» на 2023 год с 7 февраля 2023г.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

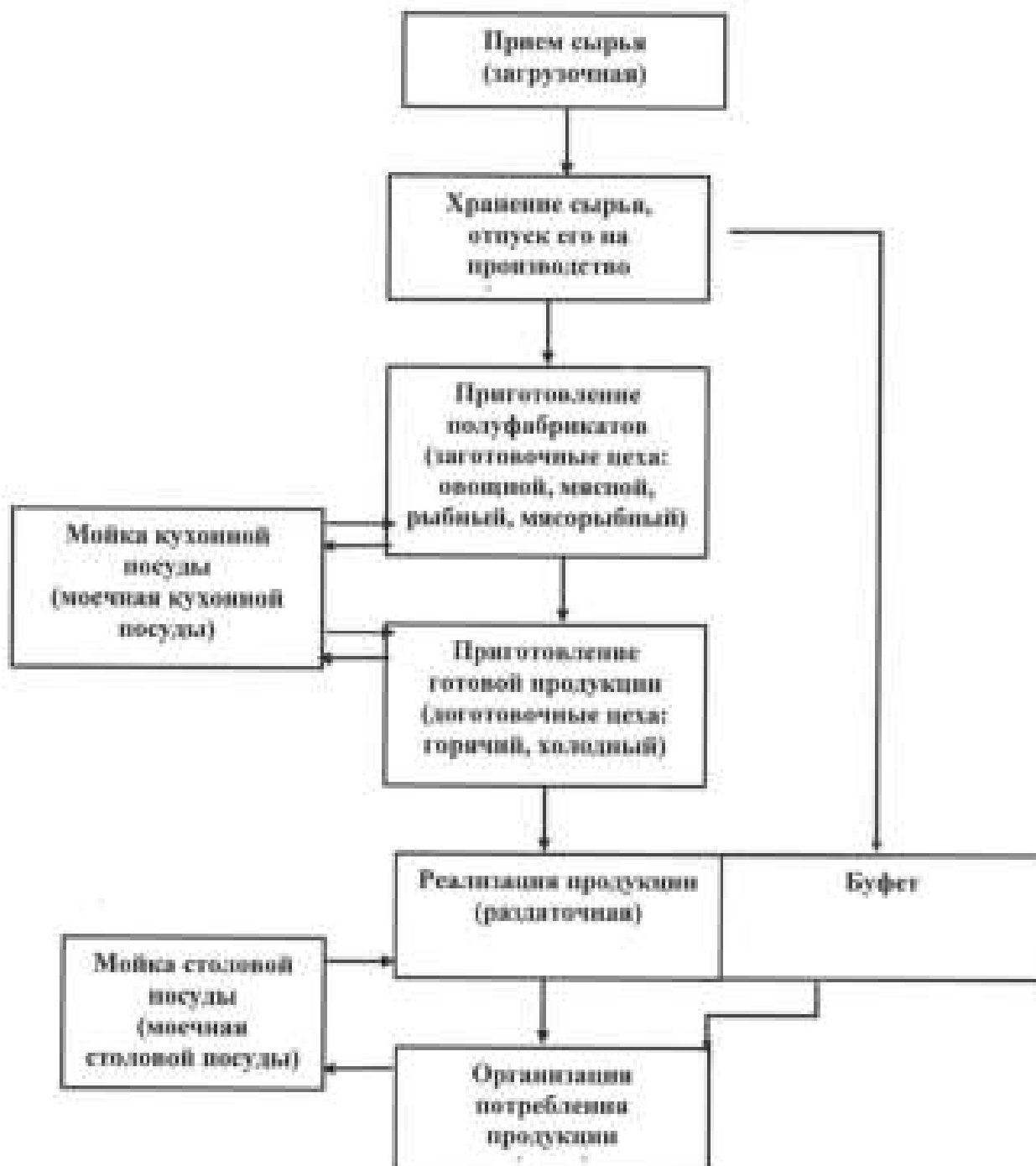
Директор ООО ТПП «Сириус-Н»

И.Ю.Лебедева

С приказом ознакомлены:

А.А.Скибин

Блок-схема технологического процесса в МБОУ СОШ №2



АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции в день

МБОУ СОШ № 10

расположенный по адресу: ул.Малиховская, д.35, г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест- 126

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье ,
праздничные и каникулярные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2	Супы	1
3	Горячие блюда	2-3
4	Напитки (горячие, холодные)	2-3
5	Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	4-6
<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>		
1	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2	Фрукты	1-2
3	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции

МБОУ СОШ № 11

расположенный по адресу: ул.Калинина,53 г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест –150

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье ,
праздничные и каникулярные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1.	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2.	Супы	1

3.	Горячие блюда	2-3
4.	Напитки (горячие, холодные)	2-3
<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>		
1.	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2.	Фрукты	1-2
3.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12
4.	Мучные булочные промышленного производства	10-12

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции

МБОУ СОШ № 15

расположенный по адресу: ул.Клещева, 39 г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест- 88

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье, праздничные и канicularные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1.	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2.	Супы	1
3.	Горячие блюда	2-3
4.	Напитки (горячие, холодные)	2-3
<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>		
1.	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2.	Фрукты	1-2
3.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12
4.	Мучные булочные промышленного производства	10-12

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции в день

МБОУ СОШ № 23

расположенный по адресу: ул.Мелиховская, д.17, г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест- 80

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье ,
праздничные и каникулярные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2	Супы	1
3	Горячие блюда	2-3
4	Напитки (горячие, холодные)	2-3
5	Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	4-6
<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>		
1	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2.	Фрукты	1-2
3.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции

МБОУ СОШ № 25

расположенный по адресу: ул.Петрова, 17, г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест-80

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье ,
праздничные и каникулярные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1.	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2.	Супы	1

3.	Горячие блюда	2-3
4.	Напитки (горячие, холодные)	2-3
	<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>	
1.	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2.	Фрукты	1-2
3.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12
4.	Мучные булочные промышленного производства	10-12

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции

МБОУ СОШ №32

расположенный по адресу: ул.С.В.Мацоты,38 г.Новочеркасск
(адрес)

Количество посадочных мест - 120

Режим работы – 08-00 до 15-00 выходные – суббота, воскресенье ,
праздничные и каникулярные дни.

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
	<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>	
1.	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	1-2
2.	Супы	1
3.	Горячие блюда	2-3
4.	Напитки (горячие, холодные)	2-3
	<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>	
1.	Фруктовые напитки, соки и питьевая вода отечественного производства	3
2.	Фрукты	1-2
3.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты и другие) отечественного производства	10-12
4.	Мучные булочные промышленного производства	10-12

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членовой бракеражной комиссии	Результаты и внешнему порционному блюду	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	итоговый	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение N 8

Журнал учета текущих уборок

№ п/п	Дата	Наименование подразделения объекта (помещение, техн., сантехнич., оборудов., посуда)	Площадь, м ²	Наименование дезсредств, концентр 0,015%	Количество израсход. дезсредств, гр.	Объем дезсредства, л.	Подпись ответственного
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение N 9

Журнал визуального осмотра на наличие грызунов и насекомых

Дата осмотра	Объект осмотра	Результат осмотра	Меры по устранению (в случае выявленных нарушений)	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал обработки (дезинфекции) посуды

Приложение № 10

№ п/п	Дата	Наименование посуды, подлежащей дезинфекции	Количество единиц	Наименование дезсредства	Концентрация раствора	Расход средства (кг, л)	ФИО и подпись работника, ответственного за дезинфекцию посуды
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 11

Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Приложение № 12

Журнал визуального контроля санитарного состояния пищеблока

Дата	Объект контроля	Сведения о санитарно-техническом состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений	Общая оценка в баллах		Подпись лица проводящего контроль
			Санитарно-техническое состояние	Санитарное состояние	

Гигиенический журнал (сотрудников)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее приращение)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки

Страница 1

Наименование и габариты помещения, номер и место расположения:	
Номер и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию:	
Тип ультрафиолетовой бактерицидной установки:	

Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые макси, очки, перчатки):	
Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы):	

Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампой по месяцам
Страница 2

Месяц, год	Количество часов

Страница 3

Дат а	Условия обеззаражива ния (в присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззаражива ния (каждый или поверхность, или вода и др.)	Вид микрорганиз ма (сальмонел лы, кишечный или иной)	Режим облучения (интерmittентный или непрерывно- кратковременн ый)	Время		Длительность одной бактерици дуцированной дози - количество минут экспозиции облучения
					ВК Л	ВЫК Л	
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение N 15

Журнал учета генеральных уборок

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
1	2	3	4	5

**Циклограмма внутренней проверки эффективности выполнения обеспечения безопасности
пищевой продукции с учетом внедрения принципов HACCP на пищеблоке МБОУ
СОШ**

Объекты контроля / дата									
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, проведение генеральных уборок									
Исправность технологического и холодильного оборудования									
Маркировка посуды, уборочного и раздаточного инвентаря									
Ведение журналов и отчетной документации									
Состояние столовой посуды и приборов									
Условия хранения моющих средств									
Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке									
Условия хранения продуктов									
Наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих их качество									
Срок реализации продуктов									
Суточные пробы, отбор и хранение									
Соблюдение точности технологических процессов									
Соответствие закладок продуктов в приготавливаемое блюдо									
Соблюдение технологии приготовления блюда									
Соблюдение сотрудниками гигиенических требований (внешний вид)									
Контроль выхода блюда и температурного режима блюда									

Выявленные недостатки _____

Сроки устранения _____

Ответственное лицо проведения контроля _____