Утверждаю:
Генеральный директор
АО Артис – Детское питание»

_____ Ляско М.В.

«09» января 2024г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищевых комбинатах и (или) предприятий общественного питания АО «Артис – Детское питание» в 2024г.

г. Санкт-Петербург
2024г.

Профиль деятельности: общественное питание

Объекты:

– Базовое предприятие (Администрация, технологическая служба)

Наименование образовательного учреждения		Адрес
1	Детский сад № 21	пр. 1-й Муринский, д.2
		пр. 1-й Муринский, д.3
2	Детский сад № 113	п. Парголово, Выборгское шоссе, д. 369, к.4
3	Детский сад № 202	пр-т Большой Сампсониевский, д.84,к.2
		пр-т Лесной пр, 59/5
		ул. Новолитовская, 9
		ул. Харченко, д.15
		ул. Харченко, д.6
4	Детский сад № 137	пр-т Северный, д.6, к.2
5	Детский сад № 23	ул. Дрезденская, д.22, к.2
6	Детский сад № 111	пр-т Северный пр., д.12,к.2
7	Детский сад № 118	пр-т Луначарского., д.27,к.2
8	Детский сад № 127	пр-т Тореза пр, д.39,к.4
9	Детский сад № 69	ул. Руднева., д.19, к.2
10	Детский сад № 43	Придорожная аллея, д.9, к.2
		Придорожная аллея, д.9, к.3
11	Детский сад № 100	пр. Энгельса, д.65,к.2
12	Детский сад № 139	ул. Композиторов, д.33,к.2
		ул. Прокофьева, д.3, к.2
13	Детский сад № 135	ул. Хошимина, д. 13,к.3
		ул. Композиторов, д.16
14	Детский сад № 95 Выборского района	пр. Энгельса, д.143/2
15	Детский сад № 3	ул. Калязинская, д.6А
		ул. Дрезденская д.3Д
16	Детский сад № 10	пр-т Художников, д.23,к.2
17	Детский сад № 81	пр-т Ярославский, д.66к2
		пр-т Костромский, д.63
		пр-т Ярославский, д. 65
18	Детский сад № 44	ул. Кустодиева, д.16,к.2
19	Детский сад № 15	пр-т Культуры, д.26,к.4
20	Детский сад № 134	пр-т Северный,д.12,к.3
21	Детский сад № 112	ул. Орбели д. 8, лит.А
		ул. Орбели д. 14
		2-й Муринский пр., д.3
22	Детский сад № 100	пр-т Энгельса, 45
23	Детский сад № 29	пр-т Большой Сампсониевский д. 51
		пер. Крапивный переулок, д. 4, стр.1
		ул. Комиссара Смирнова, д.13
		ул. Кантемировская, д. 29
24	Детский сад № 115	ул.Гаврская, д.9
		ул.Гданьская, д.16,к.2
		ул. Гданьская, д.3
		пр-т Тореза, д.71, к.3

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО/Подразделение	Должность
1-24	Детский сад	Кладовщик/Шеф-повар
25	Жукова В.Н.	Администратор
26	Дворник Е.А.	Технолог
27	Ольховикова О.А.	Руководитель отдела питания

Акционерное общество«Артис – Детское питание»
1 Перечень Законов РФ, ГОСТов и технических регламентов официально изданных санитарных правили нормативов, методов и методик контроля

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 15-ФЗ от 22.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- Федеральный закон № 77-фз от 18.06.2001г. «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»
- Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»; Совместный приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительны медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры »
- Приказ N 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке»
- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"
- Приказ Минздрава России № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»
- Приказ Минздрава Российской Федерации №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.06.2013 N 31 "О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения"
- Постановление Правительства Российской Федерации №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию».
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Таможенного союза «ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Национальный стандарт Российской Федерации Системы менеджмента безопасности пищевой продукции «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт «Продукция общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования»
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания»
- ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»
- ГОСТ 24940-2016 Межгосударственный стандарт «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»
- 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
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
- 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».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVOD019)»
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по дератизации, дезинфекции, дезинсекции помещений»
- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»
- СП 2.2.1.2513-09 «Гигиенические требования к размещению, проектированию, строительству, эксплуатации и перепрофилированию объектов по уничтожению химического оружия, реконструкции зданий и сооружений и выводу из эксплуатации объектов по хранению химического оружия»
- МР 11 сентября 1992 года 01-19/12-13 «Методические рекомендации по организации и проведению эпидемиологического и санитарно-вирусологического надзора за качеством воды водоисточников, питьевой воды в системе водоснабжения с целью профилактики заболеваемости гепатитом А и другими кишечными вирусными инфекциями»
- МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»
- МР 3.1.0173-20 "Организация противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19"
- МР 3.1/2.3.6.0190-20 "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19"
- Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 "Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям"

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям"
- Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».
- МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест».
- МУК 4.2.0.16-94 «Методические указания по методам контроля. Применение метода отпечатков на «Бактотесты» при санитарно-бактериологическом контроле на предприятиях общественного питания, торговли пищевыми продуктами, в детских дошкольных и лечебно-профилактических учреждениях».
- МУ 3.1.1.2969-11 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»
- Рекомендации Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций
- Рекомендации Роспотребнадзора от 10 марта 2020 года № 02/3853-2020-27 по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников
- Инструкция Роспотребнадзора от 23 января 2020 года № 02/770-2020-32 по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами
- МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические факторы методы санитарно-биологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»
- В.Н. Антонова, Т.С. Зыкова, Е.И. Приданцева. Справочник работника общественного питания. – «Экономика», 1989г.
- Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания.- «Феникс», 2004г.
- Сборник методический рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 2008г.
- Сара Мортимор, Кэрол Уоллес. НАССР Практические рекомендации. – ПРОФЕССИЯ, 2014г.

Сборники технических нормативов:

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г.,1997г. выпуска
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 2008г.

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

- Сборник методических рекомендаций по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга, 2013г.
- Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга, 2012г.
- Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания: 2002г. и 2013г. выпуска.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 2000г. и 2003г. выпуска.
- Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, 2011г.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания, 2011г.

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб.: Речь, 2010г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017г.
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011г.
- Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.- М.:ДеЛи плюс, 2016г.

3. Личная гигиена персонала

Перечень медицинских обследований, которых должны пройти работники предприятия, указан в таблице 2

Таблица 2

Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	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

При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят:

- анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

-расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);

-клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

-электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

-определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы;

-определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;

-флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

-измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

- осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;
- женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;

-женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

Наименование медицинских обследований	Периодичность контроля
Прививка от дифтерии	1 раз в 10 лет ревакцинация
Прививка от кори	после 30 лет 1 раз ревакцинация
Прививка от гепатита А	Хаврикс 1 раз в 20лет; Авакс 1раз в10лет; Вакта 1раз в 6лет ревакцинация
Прививка от гепатита В	три ревакцинации, срок действия 10 лет
Гигиеническое обучение	1 раз в год

4 Проведение мероприятий для обеспечения производства продукции и ее безопасности

4.1 Анализ готовой продукции

Анализ готовой продукции проводится согласно графику. График проведения анализа готовой продукции и перечень методик выполнения измерений прилагаются.

Примечание: анализ продукции проводится в аттестованной испытательной лаборатории

4.2 Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля указаны в **таблице 3**

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля

Таблица 3

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	**Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала**						
1.1	**Забор образцов с объектов производственного окружения**	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь, посуда, оборотная тара	Цеха	- БГКП; -КМАФАнМ;	Не менее 5 смывов в год;	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21 МУ № 2657 от 31.12.82г. МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик Администратор Технолог
1.2	**Проведение лабораторных исследований питьевой воды**	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	**Органолептические показатели**: запах, привкус, цветность, мутность	2 раза в год	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.4.1074-01 МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик Администратор Технолог
				Физико – химические показатели Водородный показатель (pH), железо			
				Микробиологические показатели: -Общее микробное число; -Общие колиформные бактерии; -Термотолерантныеколи формные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.			

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
2	**Контроль технологического процесса**						
2.1.	**Контроль приемки сырья**	Сырье и продукты по заказу	Склад сырья (Бугры, Шосейная 1А)	**Микробиологические показатели;** Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность, органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности, условия (температура, влажность) транспортировки	4 раза в год; По мере поступления каждую партию	Операционная инструкция; ТР ТС 021/2011; Технические регламенты на соответствующие виды продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик Администратор Технолог
2.2.	**Контроль хранения сырья и продуктов**	Сырье продукты	Склад сырья	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	2 раза в год	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ФЗ № 29; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21 ГОСТ Р 51074-2003 МУ 2671 от 24.02.83 г; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03;	Кладовщик Администратор Технолог
				-КМАФАнМ; -БГКП(колиформы; -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Дрожжи, плесени.			
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно		
2.3.	**Контроль первичной обработки сырья и продукции**	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная	Склад, доготовочный цех/участок	**Физические показатели:** Отсутствие остатков упаковки, личных вещей (ювелирные украшения, волосы, пуговицы, ногти),	каждую партию	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.3.2.1078-01;	Кладовщик Администратор Технолог

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		тара, жестяная тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтилено-вые пакеты, пластиковая тара)		деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки.		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2.4.	**Контроль первичной обработки сырья и продукции**	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	**Органолептические показатели:** внешний вид, цвет, запах, чистота продуктов **Физические показатели:** отсутствие костей, инородных включений	каждую партию	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции; ФЗ № 29; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21 ГОСТ Р 51074-2003 МУ 2671 от 24.02.83 г; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03.	Кладовщик Администратор Технолог
2.5.		Сортировка, калибровка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок				
2.6.		Мойка(свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобовые, сухофрукты)	Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок				
2.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца				
2.8.		Отделение несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей (мясо, рыба, птица)	Горячий цех/участок				
2.9	**Контроль первичной**	Очистка (свежие овощи, фрукты,	Холодный цех/участок	**Органолептические показатели:** цвет, запах,	каждую партию	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты	Кладовщик Администратор

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наимено-вание образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
	обработки сырья и продукции	ягоды, зелень Вареное яйцо)		внешний вид, чистота продукта. **Физические показатели:** отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей, костей		на соответствующие виды продукции; ФЗ № 29; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21; СанПиН 1.2.3685-21 ГОСТ Р 51074-2003 МУ 2671 от 24.02.83 г; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; ТТК, ТК	Технолог
2.10.		Процеживание (бульон) / Растворение (сахар, соль)	Горячий цех/участок				
2.11		Просеивание (сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок				
2.12	**Контроль приготовление кулинарных полуфабрикатов**	Взбивание (яйцо)	горячий цех/участок	**Органолептические показатели:** цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам, указанным в ТТК, ТК **Физические показатели:** отсутствие инородных включений.	каждую партию	СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТК, ТТК	Кладовщик Администратор Технолог
2.13		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок				
2.14		Рыбные п\ф Мясные п\ф Овощные п\ф	горячий цех/участок овощной цех/ участок				

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и мето-д. докум-ция, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
2.15	**Контроль приготовление готовой продукции**	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда, напитки	Холодный цех/ горячий цех/ выпечной цех/ (участки) линия раздачи	**Мик. исследования** -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальм-лы **Физико- химические испытания готовой продукции:** - термическая обработка; - полнота вложения сырья; - соответствие требований НД (органолептические показатели) -калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; -температура внутри готового мясного/рыбного изделия (80-85^{0}С)	4-5 блюд в год	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», МУ 2671 от 24.02.83 г. СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик Администратор Технолог
2.18	**Контроль хранение и реализация готовой продукции**	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда Гарниры Сладкие блюда, напитки	Линия раздачи	**Физические показатели**: -температура подачи блюд и кулинарных изделий	каждую партию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТК, ТТК	Кладовщик Администратор Технолог

Акционерное общество«Артис – Детское питание»
5 Контролируемые критические точки

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
ККТ1	**Входной фильтр сотрудников организации** Входной контроль, осмотр	Служебный вход	- температура - наличие респираторных и гнойничковых заболеваний -наличие инфекционных заболеваний -действующие анализы и прививки	Личная медицинская книжка **Ведение гигиенического журнала**	Ежедневно; Согласно графику	Кладовщик Администратор
КТ1	**Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов** Входной контроль	Склад	- условия (температура, влажность) транспортировки - наличие сопроводительной документации - визуальный контроль сырья - наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки **Ведение бракеража скоропортящейся пищевой продукции**	При приемке продукции	Кладовщик Администратор Технолог
ККТ2	**Хранение продукции** Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба, морепродукты, птица мясные консервы, молочнокислая прод-я, гастрономия молочная, масложировая, плодоовощная (соусы, консервы, соленья) продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	- температурный режим - влажность -сроки хранения -товарное соседство -наличие маркировочных ярлыков - вентиляция	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 МУ №5048-89 НД на продукцию **Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях** **Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования**	В процессе хранения Ежедневно	Кладовщик Администратор Технолог

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

ККТ / КТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/ проверяющий
КТ2	**Мойка** (Кухонная посуда и приборы, инвентарь, оборудование, помещения)	Участки мойки кухонной посуды, холодильные камеры, производственные , складские, административно бытовые помещения.	Микробиологические показатели Физические показатели	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Операционная инструкция	Согласно графику; Каждая партия посуды; Ежедневно	Кладовщик Администратор Технолог
ККТ3	**Приготовление готовой кулинарной продукции (тепловая обработка)**	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - наличие нормативно-технологической документации - наличие инструкций - содержание молока в блюдах - содержание витамина «С» в напитках Микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях	ГОСТ Р 50763-07 МУ №1-40/3805 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.4. 545-96 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТТК, ТК **Ведение журнала готовой пищевой продукции**	Каждая партия обработанной продукции; Ежедневно; Согласно меню; Согласно графику	Кладовщик Администратор Технолог
ККТ4	**Реализация готовой продукции** (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, напитки)	Раздача	- соответствие приготовленных блюд - меню - весовые показатели - органолептические показатели - наличие суточных проб/ правильность отбора - режимы хранения и реализации -температура подачи блюд	ГОСТ Р 53104-2008 приложение А и Б ГОСТ Р 50763-2007 СанПиН 2.3.2.1324-03 **Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТТК, ТК	Ежедневно; Согласно графику	Кладовщик Администратор Технолог

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

6. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Администратор
2	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Администратор Технолог
3	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	
4	Контроль за отбором суточных проб, за наличием контрольной порции, за закладкой сырья	Ежедневно	
5	Контроль за ведением документации (бракеражи, журналы, листы, чек-листы)	Ежедневно	
6	Контроль за санитарным состоянием предприятия, ежедневной и генеральной уборками	Еженедельно Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Администратор Технолог
7	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц Ежедневно	
8	Соответствие рациона питания по утвержденному меню	1 раз в месяц Ежедневно	
9	Поточность производственных процессов	1 раз в месяц	
10	Соблюдение личной гигиены работников пищеблока	Ежедневно	
11	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	
12	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	
13	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного сырья и готовой продукции	При каждом завозе партии	Кладовщик Шеф-повар Администратор
14	За обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Администратор Технолог
15	За снятие с реализации продуктов с истёкшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно (составление акта)	
16	За работу холодильного, теплового оборудования – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Администратор
17	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год.	Администратор
18	За наличие условий для соблюдения личной гигиены	Ежедневно	Кладовщик Шеф-повар Администратор
19	Состояние здоровья работников пищеблока	Ежедневно	
20	Контроль за организацией приготовления пищи	1 раз в неделю	Кладовщик Шеф-повар Администратор Технолог
21	Контроль за отходами	В теч. года	Кладовщик Шеф-повар
22	Контроль за прохождением предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров	При принятии на работу	Руководитель отдела питания Администратор
23	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия	По плану-графику	Руководитель отдела питания Администратор
24	За наличие достаточного количества производственного	Ежедневно	Кладовщик

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
	инвентаря, разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения.		Шеф-повар Администратор
25	За проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	По графику	
26	За наличие официально изданных санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (формирование законодательной базы).	Не реже одного раза в год.	
27	За наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии продукции, работы, услуг санитарным нормам и правилам – при эксплуатации, после реконструкции, модернизации.	При вводе в эксплуатацию	Руководитель отдела питания Администратор
28	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии).	Один раз в год	Руководитель отдела питания Администратор
29	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях: -аварийных ситуациях систем канализации, энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; -отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; -неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или инструментального контроля.	При необходимости	Руководитель отдела питания Администратор
30	За организацию и исполнение программы производственного контроля в полном объёме и в установленные сроки.	Постоянно	Руководитель отдела питания

7 Перечень форм учета и отчетности

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	Кладовщик Шеф-повар Администратор	Ежедневно
2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Кладовщик Шеф-повар Администратор	По мере поступления
3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Кладовщик Шеф-повар Администратор	Ежедневно
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Кладовщик Шеф-повар Администратор	Ежедневно
5	Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	Кладовщик Шеф-повар Администратор	Ежедневно
6	Ведомость контроля за рационом питания	Технолог	Ежедневно
7	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Кладовщик Шеф-повар Администратор	1 раз в неделю/ 1 раз в месяц
8	Журнал учета приготовления дез.средств	Кладовщик Шеф-повар	При необходимости

		Администратор	
9	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья	Кладовщик Шеф-повар Администратор	По мере поступления
10	Акт проверки организации питания учащихся	Администратор; Технолог	Согласно графика
11	Акт проверок качества товаров в складских помещениях	Администратор; Технолог	Согласно графика
12	Журнал регистрации актов проверок	Кладовщик Шеф-повар Администратор	При необходимости

8 Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел

№ п/п	Вид аварии, неблагополучия	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обращаться	Ответственное лицо
1	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления канализации, энергоснабжения, газоснабжение)	+79650654980 +79119895559	Кладовщик Шеф-повар Администратор
2	- Выход из строя технологического или холодильного оборудования - Остановка производства - Нарушение технологических процессов - Получение неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний при производственном контроле - Выброс в почву или атмосферу загрязняющих веществ	+79650654980 +79119895559	Кладовщик Шеф-повар Администратор
3	Вывоз отходов	+79650654980 +79119895559	Кладовщик Шеф-повар Администратор

Акционерное общество«Артис – Детское питание»

9 Перечень возможных изменений,
в ППК на текущий период

Внесенное изменение	Дата внесения измерения	Причина снесения изменения	Ответственное лицо