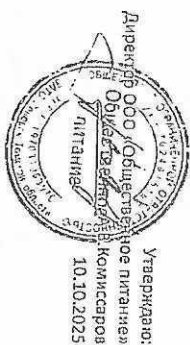


ООО «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»

Полное наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»

Устав



Утверждаю:
Директор ООО «Общественное питание»
Общественный комитет
10.10.2025

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Для организации питания детей в период осенней оздоровительной кампании

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование юридического лица: ООО «Общественное питание»

Полное наименование организации	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»
Сокращенное наименование	ООО «Общественное питание»
Название	Комиссаров Александр Владимирович
Директор	Устава
На основании	636017 Томская область, Северск, ул. Калининская, пом. 1016
Юридический адрес:	Seversk_17_20@mail.ru
e-mail	8-952-8005261
Тел.	

Вид деятельности: услуги питания для общеобразовательных школ ЗАТО Северск.

Цель ПК: Обеспечение безопасности реализуемой кулинарной и кондитерской продукции, предупреждение влияния опасных факторов на здоровье потребителей

Ответственные лица за проведение производственного контроля

По столовой МБОУ « Северский лицей» - Ивущина О.В.

II. План производственного контроля

Мероприятия для обеспечения безопасности производства (Критические контрольные точки)	Повторяем	Нормативные документы	Ответственное лицо
Контроль санитарно-технического состояния помещений	Своевременное проведение ремонта помещений: - проведение ремонта помещений по мере необходимости, при этом для огня, облицовки и окраски помещений использовать лакокрасочные материалы к воздействию влаги, температур, моющих средств и дезинфицирующих средств. - оборудование системных защитных экранами, замаскировать перепадающие лампы по мере необходимости. - проведение профилактического осмотра и ремонта инженерных сетей, водоснабжения, отопления, канализации. - проведение профилактического осмотра холодильного и теплового оборудования пищеблока, проведение мероприятий по защите столовой от грызунов: установка металлических сеток в местах прохода коммуникаций.	Сан ПН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПН 2.4.3598-20	Директор образовательных учреждений Заведующий производством школьной столовой
Контроль санитарного состояния помещений	Санитарное содержание помещений и бытовых помещений обеспечить путем: - соблюдение периодичности текущей уборки помещений, рабочих мест, холодильного оборудования с применением разрешенных моющих средств. - соблюдение периодичности ежедневной уборки с последующей дезинфекцией помещений. - обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве. - соблюдение режима мытья технологического инвентаря оборудования, столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями санитарных правил с использованием моющих и дезинфицирующих средств. - из числа разрешенных МЗ РФ в достаточном количестве и инвентарными по их применению и хранению.	Сан ПН 2.3/2.4.3590-20 Сан ПН 2.4.3598-20	Заведующий производством школьной столовой, заведующий производством питания

- Технологические документы на производство продукции, реализуемой в столовой и буфетах
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, Делтапринт, 2007 г.
 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, Делтапринт, 2015 г.
 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва, Хлебродинформ, 1996, г.
 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Санкт-Петербург, Профис, 2004 г.
 5. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей образовательных учреждений, Москва, 2010г.
 6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, Де Ли принт, 2012г.
 7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, Де Ли принт, 2011г.
 8. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва, Де Ли, 2022.

Форма учета и отчетности

- Для осуществления контроля качества питания в столовой, ведется следующая необходимая техническая документация:
1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений
 2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
 3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
 4. Гигиенический журнал сотрудников
 5. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
 6. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями

Также ведутся и оформляются:

- Технико-технологические карты;
- Циклическое меню;
- Меню с указанием выхода, калорийности, цены блюд и кулинарных изделий;

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- накладные
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья

Прислуживающие и лица, принимающие продукцию	просмотр документов, проверка качества и безопасности продукции, сырья и хранения их до конца срока годности (внутренняя экспертиза сырья (визуальная органолептическая) осмотр)	ФБ №29 от 02.01.2003 Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20, т.р. 1С «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	Заведующий производством школьной столовой
Подготовка сырья к процессу производства	проследить весь процесс сырьем, санитарно обработать и, в зависимости от вида сырья, в зависимости от вида сырья.	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты	Заведующий производством школьной столовой
Создание бракеражной комиссии	Бракеражная комиссия создается в соответствии с действующим законодательством о безопасности пищевой продукции, качества поставляемых продуктов и безопасности санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.	Приказ и Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 Сан.Пин 2.4.3618-20 Технологические карты	Заведующий производством школьной столовой Медицинский работник Члены бракеражной комиссии
Контроль качества и безопасности готовой продукции	Соблюдение температурного процесса при приготовлении блюд: - соблюдение точности технологических процессов согласно технологическим картам (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников); Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 Соблюдение температурного режима готовой пищи и сроки ее реализации. Ведение журнала по столовой согласно Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20. Контроль за качеством приготовленной и реализуемой продукции.	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 Сан.Пин 2.4.3618-20	Заведующий производством школьной столовой Технолог Бракеражная комиссия
Контроль за режимом питания и пищевой ценностью пищи	Соблюдение графика приема пищи, соблюдение чистоты в зале приема пищи. Использование в сервисе посуды, рекомендованной для детей: - столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фарфора, фаянса, фарфора - столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Заполнять акты по проверке организации питания по школьной комиссии.	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20	Члены бракеражной комиссии Заведующий производством школьной столовой Ответственные по питанию в школе

Контроль за оборотом и хранением продукции	Соблюдение правил оборота и хранения сырьевой продукции	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством школьной столовой
Контроль за использованием дезинфицирующих средств	Соблюдение инструкций по работе с дезинфицирующими средствами, сроками и условиями хранения средств	Сан.Пин 2.4.3618-20	Бракеражная комиссия
Контроль за соблюдением личной гигиены	Обеспечение персонала санитарной одежды в соответствии с нормами (платье одежды - единой). Допуск к работе: - после анализа необходимых для допуска к работе на пищеблоке - прохождение - медицинский осмотр - термометрия и освидетельствование на наличие инфекционных заболеваний - наличие личной медицинской книжки с пройденными своевременно медицинским обследованием	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.03.2012 №29	Заведующий производством школьной столовой Медицинский работник
Контроль за применением бытовых приборов в помещениях для приготовления пищи и обслуживания зала	Закрепление бытовых приборов в помещениях для приготовления пищи и обслуживания зала	Р.3.6.2010 от 01.04.2010	Заведующий производством школьной столовой Медицинский работник
Факторы производственной среды	Микроклимат на рабочих местах. - Освещенность общая и на рабочих местах. - Шум и вибрация.	Сан.Пин 2.4.3618-20	Директор общеобразовательного учреждения
Инженерно-техническое обеспечение предприятия	Контроль исправности инженерных сетей (ЖК, ОВ), исправности систем отопления, контроля исправности холодильных установок, исправности технологической оборудования. - Проверка соответствия ремонта	Сан.Пин 2.4.3618-20	Директор общеобразовательного учреждения
Аттестация работников пищеблока	- С целью повышения квалификации проводить обучение, мастер-классы	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20	Технолог

III. Обоснование мероприятий по безопасности продукции и технологического процесса

№ п/п	Наименование продукции	Критерий безопасности	Мероприятия
1.	Готовые блюда, кулинария и кондитерская продукция	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Организовывается оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности
2.	Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы натуральные и рубленые	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Организовывается оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности
3.	Полуфабрикаты из овощей и фруктов	Сан.Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Организовывается оценка каждой партии, санитарно-гигиенический контроль готовой продукции, показатели безопасности

IV. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке в школьных столовых общеобразовательных учреждений

№ п/п	Должность	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки
1.	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
3.	Машинист мощной машины	1 раз в год	1 раз в год

VI. Аттестация работников

№	Профессия	Период прохождения обучения
1.	Зав. производством	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год

VI. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением кулинарных блюд;

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию
1.	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение инфекций (сотрудники предприятий)	1. Сообщить о случае аварии на водопроводе заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, Межрегиональному управлению ФМБА №81 России. 2. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук. 3. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) – прекращение работы до устранения неполадок.
2.	Прекращение подачи электричества (авария на электросети)	Травмы работающих в освещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления)	1. Сообщить о случае аварии на электросетях заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру, Межрегиональному управлению ФМБА №81 России. 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества.

3.	Засор канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники предприятия)	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети заводскому столовой, мастеру участка, главному инженеру, Межрегиональному управлению ФМБА №81 России. 2. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств. 3. Остановка производства
4.	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники предприятия)	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети заведующему столовой, мастеру участка, главному инженеру. 2. Остановка производства и отправка во внеочередной отпуск всех работников предприятия за исключением занятых на работах по устранению аварийной ситуации.
5.	Поломка газоразрядных ламп	Отравления парами ртути (сотрудники предприятия)	1. Вынести персонал из помещения, где произошла неисправность лампы. 2. Провести дезмеркуризацию помещений. 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4. Провести утилизацию неисправных ламп в специальной организации.
6.	Нарушение технологических процессов	Возможные нарушения технологических процессов могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	1. Остановка производства. 2. Сообщить заведующему столовой, мастеру участка, руководителю Тка ЛКП, Межрегиональному управлению ФМБА №81 России.
7.	Лазерный выброс за границей вещества в атмосферу в воздухе рабочей зоны	Лазерный выброс загрязняющих веществ в атмосферу могут создать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	1. Остановка производства. 2. Сообщить о случае аварии в соответствующую службу. 3. Сообщить о случае аварии в центр ГО и ЧС (моб. тел. 112).