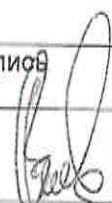




**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА
БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
(СИСТЕМА ХАССП)**

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за безопасностью пищевой продукции, за соблюдением
санитарных правил и санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоках в
общеобразовательных учреждениях
ППК-14-02-2024**

Разработал		Подпись 	Дата 09.01.2024	Редакция № 04
Должность Начальник отдела технологии, качества и пищевой безопасности	Ф.И.О. Степановичус В.Ю.			
Утверждено		Одобрено		
Приказом генерального директора № <u>47</u> от « <u>14</u> » <u>02</u> 2024г.		Группой ХАССП, протокол № 01 от «13» 02 2024г., учтено в реестре внутренней документации.		
Проверка на актуальность				

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 2	Листов 12

СОДЕРЖАНИЕ

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	3
3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	3
4. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ	3
4.1 Общие сведения о субъекте деятельности, производственном объекте	4
4.2 Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность	4
4.3 Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.	7
4.4 Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.	7
4.5 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	7
4.6 Перечень форм и бланков учета и отчётности, связанной с осуществлением производственного контроля	8
4.7 Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции представляющих потенциальную опасность для человека:	8
Производство и доставка продуктов питания и связанные с ними процессы: санитарная обработка столовой и кухонной посуды и приборов, помещений пищеблока, соблюдение условий транспортировки и хранения сырья, готовой продукции, соблюдение концентрации и правильность разведения дезинфицирующих средств.	8
4.8 Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов Федеральной службы по надзору защиты прав потребителей и благополучия человека, в том числе аварийных	8
5. ССЫЛКИ	9
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	9

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 3	Листов 12

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Программа организации производственного контроля разработана в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соблюдением и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, определяют порядок, проведение, объекты, параметры, периодичность контроля в том числе проведение лабораторных исследований при изготовлении пищевой продукции в производственных цехах Комбината.

Программа организации производственного контроля является неотъемлемой частью системы менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями статей 10,11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Комбинат	АО «Комбинат школьного питания «Центральный»;
Пищеблок	Подразделение Комбината, осуществляющее свою деятельность по договору на оказание услуг по обеспечению питанием в учебном учреждении.
НД	Нормативный документ;
ППК	Программа организации за безопасностью пищевой продукции, за соблюдением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоках столовых в общеобразовательных учреждениях в АО «Комбинат школьного питания «Центральный»

3. ОТВЕСТВЕННОСТЬ

Ответственность за актуализацию ППК и контроль исполнения мероприятий по ППК несет начальник отдела технологии, качества и пищевой безопасности.

Ответственность за заключение договора на проведение лабораторных испытаний с аккредитованной лабораторией, контроль исполнения ППК, разработку графика проведения исследований и испытаний несет руководитель сектора аудита и санитарного контроля.

Ответственность за подготовку образцов для проведения исследований и смывов несет руководитель подразделения-шеф-повар.

Ответственность за выполнение мероприятий в рамках ППК несут ответственные, закрепленные в приложении № 1.

4. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 4	Листов 12

4.1 Общие сведения о субъекте деятельности, производственном объекте

Наименование юридического лица: АО «Комбинат школьного питания «Центральный»

Юридический адрес: г. Тюмень, проезд Шаимский 14А/2

Контактные данные: +7(3452) 47-21-05, e-mail: kombinatsh@mail.ru

ИНН/ОГРН: 7202147150/1067203206938

Наименование (тип) объекта: пищеблоки образовательных учреждений, которые обслуживают по договору на оказание услуг по обеспечению питанием в учебном учреждении.

Вид деятельности: услуги по обеспечению питанием, услуги по приготовлению и поставке питания, предоставляемые на основе договорных соглашений с заказчиком

Вывоз пищевых отходов, отходов животного происхождения: в соответствии с договором на оказание услуг по обеспечению питанием заключает Заказчик (общеобразовательное учреждение).

Проведение дезинсекции и дератизации: в соответствии с договором на оказание услуг по обеспечению питанием заключает Заказчик (общеобразовательное учреждение).

Техническое обслуживание оборудования пищеблоков: в соответствии с договором на оказание услуг по обеспечению питанием профилактический и текущий ремонт технологического оборудования переданного Администрацией образовательного учреждения в пользование Комбината с не истекшим сроком эксплуатации, установленным его техническими характеристиками в соответствии с Инструкцией по эксплуатации или Паспортом на оборудование осуществляет Комбинат (по договору со сторонней организацией), а в отсутствие данных о нормативах сроках эксплуатации оборудования-классификацией амортизационной группы оборудования (до завершения амортизационного периода), в других случаях несет ответственность общеобразовательное учреждение согласно договору между Комбинатом и Администрацией общеобразовательного учреждения.

Стирка одежды: в соответствии с заключенным договором.

Проведение лабораторных и инструментальных исследований: в соответствии с заключенным договором с аккредитованной сторонней лабораторией.

Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров: в соответствии с приказом от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников», с заключенным договором с медучреждением.

4.2 Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность

- Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 5	Листов 12

- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Федеральный закон №77-ФЗ от 18.06.01 «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" ТР ЕАЭС 051/2021;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масло жировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 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 оказания услуг.»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист	Листов
		6	12

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений. К водным объектам, питьевой воде и питьевому, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика инфекционных заболеваний кишечные инфекции»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита «В»;
- СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита «А»;
- СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита»;
- СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний»;
- СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других остро респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Дополнения и изменения N 1 к СП 1.1.1058-01»;
- МР 2.3.6.0233-21. «2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";
- МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
- МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
- Приказ Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021 «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 так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 7	Листов 12

- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
- ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.4-2015 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ»;
- ГОСТ Р 54607.5-2015 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира»;
- ГОСТ Р 54607.6-2015 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

4.3 Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Программа организации производственного программа за безопасностью пищевой продукции с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов приведены в приложении № 1 к настоящей ППК.

4.4 Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

Программа организации производственного программа за факторами производственной среды и трудового процесса приведены в приложении № 1 к настоящей ППК.

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

Административный персонал (служба внутреннего контроля)	Обслуживающий персонал
Заведующий склада, ст. кладовщик, кладовщик, оператор по работе с пищеблоками, специалист по входному контролю качества, начальник отдела технологии, качества и пищевой безопасности, технолог, главный технолог, ст. технолог, руководитель сектора технологии, санитарный аудитор/санитарный инспектор,	Официант, буфетчик

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 8	Листов 12

руководитель сектора аудита и сан.контроля, инженер по проектированию и эксплуатации оборудования.	
Производственный персонал	Вспомогательный
Шеф-повар, ст. повар, повар, пекарь.	Мойщик посуды, кухонный работник, грузчик -экспедитор, грузчик, водитель.

4.6 Перечень форм и бланков учета и отчётности, связанной с осуществлением производственного контроля

1. Журналы/чек-листы: журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (журнал поступающего сырья), журнал гигиенический (здоровья), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал исправности оборудования, журнал бактерицидных ламп, чек-лист ежедневной уборки, чек-лист генеральных уборок, чек-лист уборки холодильного оборудования, хлебных шкафов, сан.узлов, чек-лист мониторинга насекомых и грызунов.
2. Протоколы лабораторных исследований и измерений на объектах контроля.
3. Отчеты собственных визуальных осмотров (актов).
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов питания и пищевого сырья, дезинфицирующих средств.
5. Графики проведения ежедневной и генеральной уборки.
6. Личные медицинские книжки персонала.
7. График осмотров и планово-предупредительных ремонтов.
8. График проведения санаторных осмотров производств.

4.7 Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции представляющих потенциальную опасность для человека:

Производство и доставка продуктов питания и связанные с ними процессы: санитарная обработка столовой и кухонной посуды и приборов, помещений пищеблока, соблюдение условий транспортировки и хранения сырья, готовой продукции, соблюдение концентрации и правильность разведения дезинфицирующих средств.

4.8 Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов Федеральной службы по надзору защиты прав потребителей и благополучия человека, в том числе аварийных

1. При выявлении массовых и единичных инфекционных, паразитарных болезней, поствакцинальных осложнений и необычных реакций после применения иммунобиологических лекарственных препаратов среди работников предприятия в соответствии с приложением № 1 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 04.02.2016 N 11.
2. При выявлении пищевых отравлений, в том числе острых групповых профессиональных отравлений людей, фактов приостановления (запрещения)

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист	Листов
		9	12

реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, недоброкачественных товаров народного потребления, загрязнений окружающей среды в соответствии с приложением № 2 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 04.02.2016 N 11.

3. Аварии связанные с системами водоснабжения, электроснабжения; отопления, канализационной системы,
4. Пожары.
5. Затопление грунтовыми водами;
6. Обнаружение и занос подозрительных веществ и предметов (биотерроризм).

4.9 Обязанность юридического лица в случае выявления нарушений санитарных правил и требований технических регламентов на объекте.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля необходимо принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг. Отстранить от работы сотрудников, заболевших ОКИ, (или иными инфекционными и заразными болезнями), не имеющих медицинского осмотра, гигиенического обучения, профилактических прививок в соответствии с национальным календарем.
- Снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или по ее уничтожению;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Тюменской области о мерах, принятых по устранению нарушений требований санитарного законодательства.
- Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.
- Предоставлять информацию о результатах производственного контроля по запросу Управления Роспотребнадзора по Тюменской области.

5. ССЫЛКИ

- МР 2.3.0279-22 Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техрегламентам и условиям.
- СП 1.1.2193-07
- СП 1.1.1058-01
- ТР ТС 005/021 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 021/2021 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2021 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС на иные виды продукции.

6. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1

Программа организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, за факторами

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 10	Листов 12

производственной среды и трудового процесса.

Приложение №2

Точки отбора, объем и периодичность проведения смывов производственной среды и персонала, периодичность, наименования продукции, объем проб, исследуемые показатели согласно ППК. Рекомендуемые точки замеров физических факторов в производственных цехах.

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»			
<i>Комбинат</i>	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		
	Программа производственного контроля ППК -14-02-2024	Лист 11	Листов 12

Лист согласования
ППК 14-02-2024

(указать тип и наименование документа, который требуется согласовать)

Должность	ФИО	Замечания	Подпись	Дата согласования
	<i>Неля Ольга Степановна</i>			<i>13.02.24</i>

От « _____ » _____ 20 _____ г. № _____

[illegible]

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»				
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)		Приложение № 2	
	Программа производственного контроля		Лист	
				1
		ППК -14-02-2024		

Точки отбора, объем и периодичность проведения смывов производственной среды и персонала согласно ППК

Наименование	Периодичность отбора	Точка отбора	БГКП (5 смывов)	Иерсинии (5 смывов)	Яйца гельминтов (5 смывов)	Сальномеллез (5 смывов)	Смывы Экспресс метод АТФ	Смывы Экспресс метод БГКП
пищевые (по графику)	не реже 1 раза в год (ежемесячно по графику пищеблока)	руки сотрудника	1	1	1	1	-	-
		санитарная одежда	1	1	1	1	-	-
		технологическое оборудование	1	1	1	1	2	2
		столовая посуда	1	1	1	1	2	2
		столовые приборы	1	1	1	1	1	1

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Центральный»				
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА HACCP)			продолжение Приложения № 2
	Программа производственного контроля ППК-14-02-2024			
Периодичность, наименования продукции, объем проб, исследуемые показатели согласно ППК.				
Наименование продукции/ пищеблок	Контролируемые параметры, метод контроля	Нормируемые показатели	Объем проб	Периодичность контроля
салат, напитки, второе блюдо, гарниры, соусы, творожные яичные, овощные блюда.	Микробиологические исследования (где применимо)	КМАФАнМ	1 блюдо на выбор	не реже 1 раза в 12 месяцев (пищевые по графику)
		БГКП		
		Патогенные микроорганизмы (в т.ч. Salmonella)		
		S. aureus		
		Плесени		
		Дрожжи		
		E.coli		
		L.monocytogenes		
		Бактерии рода Proteus		
		Ккал/КДж		
салат, напитки, второе блюдо, гарниры, соусы, творожные яичные, овощные блюда.	Калорийность, выход, соответствие химического состава блюд рецептуре	Белки	1 суточный рацион	не реже 1 раз в 12 месяцев (выборочно 1 пищевой блок в месяц)
		Жиры		
		Углеводы		
		Выход блюда		
		КМАФАнМ		
сырье (продукция от поставщиков)	Микробиологические исследования (где применимо)	БГКП	1 проба на выбор любого продукта в качестве которого сомнения (мясо, рыба, яйцо, плодоовощная продукция, молочная продукция)	при наличии сомнений в качестве и безопасности
		Патогенные микроорганизмы (в т.ч. Salmonella)		
		S. aureus		
		Плесени		
		Дрожжи		
		E.coli		
		L.monocytogenes		
		Бактерии рода Proteus		
		Согласно ТРТС 021/2011, СанПин 2.1.3684-21		
		Вода водопроводная		
Дезинфицирующее средство	Содержание действующего вещества в рабочем растворе	Согласно НТД на товар	1 проба	1 раз в 12 месяцев (пищевые по графику)



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СИСТЕМА ХАССП)

График проведения лабораторных исследований
в соответствии с ППК на 2024 год

Виды исследований в соответствии

1	Микробиологические исследование блюд	1 раз в 12 мес. (пищевые по графику)	КМАФАнМ, БГКП, Сальмонелла, С. Клостридии, Плесени, Дрожжи, Коли формы, Листерия, протей-1 блюдо;
2	Смывы (микробиология)	1 раз в 12 мес. (пищевые по графику)	БГКП-5 шт., Иерсинии-3 шт., Яйца гельминтов -3 шт., Сальмонеллез-5 шт.
3	Микробиологические исследования воды	1 раз в 12 месяцев (пищевые по графику)	1 проба после очистки.
4	Содержание АХ в рабочем растворе	1 раз в 12 месяцев (пищевые по графику)	1 проба
5	Калорийность, выход, соответствие химического состава блюд рецептуре	выборочно 1 рацион питания , 1 пищевой в месяц	Ккал, кДж, БЖУ- 1суточный рацион
6	Физфакторы производственной среды (освещенность, шум)	выборочно 1 пищевой в месяц	1 рабочее место- температура воздуха, влажность,
7	Физфакторы производственной среды (температура, влажность, скорость движения воздуха)	выборочно 1 пищевой в месяц	1 рабочее место- уровень шума, освещенности

2024 год

[illegible]

44	гим 4 к.1 (бывшая 49/2)		1-4										1-4
45	гим 4 к.2												1-4
46	51 к.1		1-4										1-4
47	51 к.2		1-4										1-4
48	52		1-4										1-5
49	56		1-4										1-4
50	58												1-4
51	60												1-4
52	62												1-4
53	63 к.1			1-4									1-4
54	63 к.2			1-4									1-4
55	65 к.1					1-4							
56	65 к.2					1-4							
57	67 к.1					1-4							
58	67 к.2					1-4							
59	67 к.3				1-4								
60	68 к.1				1-4								
61	68 к.2				1-4								
62	69 к.1				1-4								
63	69 к.2				1-4								
64	72 к.1				1-4								
65	72 к.2				1-4								
66	73				1-4								
67	81 к.1	1-4											
68	81 к.2	1-4											
69	83 к.1	1-4											
70	83 к.2	1-4											
71	86 к.1	1-4											
72	88 к.2	1-4											
73	88 к.3	1-4											
74	89 к.1	1-4											
75	89 д/с Крепыш						1-4						
76	93 к.1				1-4								
77	93 к.2				1-4								
78	94 к.1					1-4							
79	94 к.2					1-4							
80	ФМШ						1-4						
81	Правосл. Г. (Лунач)					1-4							
82	Правосл. Г. (Затюм)					1-4							
83	Правосл. Г. (Малышева)					1-4							

11 11 8 10 10 2 0 0 13 9 10 12

пищевые блоки могут быть изменены в течении календарного года в разрезе месяца, могут быть поменяны местами между месяцами, но исследования при этом все сохраняются и в течении календарного года проводятся по всем указанным пищевым блокам.

*