

Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в м ² и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами

Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония

Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	<ul style="list-style-type: none"> -наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра -наличие специализированного транспорта -санитарное состояние транспорта; -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт -соблюдение правил товарного соседства -соблюдение температурных условий транспортировки 	<p>Медицинская книжка водителя</p> <p>Санитарный паспорт на транспорт</p>	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> -визуальный осмотр партии товара -оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям 	<p>Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления,	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			- визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			- контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			- контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			- наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			- оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<p>технология производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд 	<p>Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому)</p> <p>Технологические карты</p> <p>Журнал витаминизации третьих и сладких блюд</p>	Ежедневно	Заведующий производством
			<p>условия производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары; 	<p>Маркировка инвентаря</p> <p>Акты технического осмотра оборудования</p>	Ежедневно	
4			<p>ассортимент и объем производимой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептический контроль качества производимой продукции; 	<p>Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции</p>	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			<p>-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;</p>	<p>Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории</p>	2 раза в год	
			<p>соблюдение условий хранения готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, 	<p>Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности</p>	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	<p>наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ;</p> <p>- наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.</p> <p>- санитарно-техническое состояние помещений;</p> <p>- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;</p> <p>- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;</p> <p>- лабораторный контроль воды из разводящей сети</p>	<p>Акт о техническом состоянии помещений</p> <p>Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p> <p>Акт о техническом осмотре оборудования</p>	<p>Каждая партия</p> <p>1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Руководитель административной хозяйственной части</p>
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	<p>1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;</p> <p>2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;</p> <p>3) маркировка уборочного инвентаря;</p>	<p>Протокол испытания лаборатории</p> <p>Заключение о качестве воды</p> <p>График проведения генеральных уборок</p> <p>График уборки холодильного оборудования</p> <p>Контроль за наличием маркировки на инвентаре</p>	<p>Один раз в 3 месяца</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. производством</p>

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p>4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;</p> <p>5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;</p> <p>6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;</p> <p>7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;</p> <p>8) вывоз ТБО, макулатуры;</p> <p>9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.</p>	<p>Журнал учета дезинфицирующих средств</p> <p>Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ</p> <p>Наличие договора</p> <p>Наличие договора</p> <p>Инструкция по мытью инвентаря ручным способом</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в 2 месяца</p> <p>Ежедневно</p> <p>По условиям договора</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	
7	Контроль состояния производственно	<p>1) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации</p> <p>2) проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;</p>	<p>1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;</p>	<p>Журнал регистрации параметров микроклимата</p>	1 раз в месяц	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
	й и окружающей среды	и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум; 3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность 4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Протоколы замеров Акт ревизии системы вентиляции Договор на утилизацию люминесцентных ламп	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
	2) территория объекта	2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории; 2) оборудование площадки мусоросборника; 3) дезинфекция контейнера		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек; своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	Постоянно 1 раз в месяц Постоянно	Зав. производством