

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 37/2 - Д
от 31.08.24г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА
на 2024-2029 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура контроля)	Ответственные лица(органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации	Нормативно-правовая база
1	2	3	4	5	6	7	8
Идентификация потенциального риска. Анализ опасности.							
1.Качество поступающего сырья.	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное	Место разгрузки продуктов.	Каждая поступающая партия, ежедневно	Входной, визуальный, документальный контроль	Кладовщик.	Товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия. Акт при выявлении нарушений.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом

	сырье: сроки годности, масса, информация о пищевой и энергетической ценности продукта;						благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2.Контроль за условиями транспортировки	Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.	Место разгрузки продуктов	Каждая партия. 1 раз в месяц	Входной, визуальный контроль; документальный контроль.	Кладовщик. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт при нарушении условий транспортировки.	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 18 февраля 2022 г. N 90н "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа"
3.Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов).	Контроль за сроками и условиями хранения пищевых продуктов в складских помещениях	Кладовые	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль	Кладовщик. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности в складских помещениях. Журнал	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от

	(измерения температуры и относительной влажности); исправностью холодильного оборудования и правильностью установки температуры в камерах и холодильных шкафах, регистрация данных в журналах					температурного режима холодильников и морозильных камер. Приложение 2	30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. Контроль за санитарным состоянием складских помещений	Контроль за наличием уборочного инвентаря, проведением текущих и генеральных уборок)	Кладовые	Ежедневно и ежемесячно	Визуальный контроль; документальный контроль	Кладовщик. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал проведения генеральных уборок. График проведения генеральных уборок.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

							требования к организации общественного питания населения»
5. Контроль за реализацией продуктов (сырья, полуфабрикатов).	Контроль за правильность выдачи продуктов. Регистрация движения продуктов в журналах	Кладовые	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль	Кладовщик. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража сырой продукции. Приложение 1	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. Качество готовой пищевой продукции	Контроль за правильностью приготовления. Контроль за органолептически	Место разгрузки продуктов.	Каждая партия готовой продукции	Входной, визуальный, документальный контроль	Повар, бракеражная комиссия, комиссия по контролю за	Журнал бракеража готовой продукции. Приложение 3	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности

	ми показателями качества и безопасности продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция.				организацией и качеством		пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
7.Суточная проба	Хранение не менее 48 часов.	Пищевблок	Ежедневно	Визуальный контроль; документальный контроль, отбор суточной пробы в маркированную посуду	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством, бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции. Приложение 3	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «

							Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Контроль выдачи готовых блюд.	Контроль за весом порции, температурой реализуемых блюд. Наличие контрольных порций.	Пищеблок	Ежедневно	Визуальный контроль.	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством.		Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Выявление критических контрольных точек.							
1. Контроль за хранением продуктов (сырья,	измерения температуры и относительной	Складские помещения	Ежедневно	Визуальный контроль; документальн	Кладовщик. Комиссия по контролю за	Журнал температурного режима и	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О

полуфабрикатов) в складских помещениях.	влажности в складских помещениях			ый контроль	организацией и качеством питания.	относительной влажности в складских помещениях. Журнал температурного режима холодильников и морозильных камер.	качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2.Поточность производственных процессов.	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.	Пищеблок. Цеха обработки сырья, моечная столовой и кухонной посуды, складские помещения	Ежедневно	Технологический контроль	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания,		Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «

							Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. Обработка сырья.	Контроль соблюдения правил первичной и дополнительной обработки сырья.	Пищеблок цеха обработки сырой продукции	Ежедневно в течении дня	Визуальный контроль.	Повар, мед.сестра, ответственная по питанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.		Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
3.1Технология производства пищевой продукции.	1.Контроль за технологией приготовления	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный,	Повар, комиссия по контролю за организацией и	Технологические карты, сборники рецептов, ГОСТы, ТУ, ТИ, 10-дневное меню	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и

<p>кулинарной продукции, в т.ч. режимом дефростации и холодной обработки продуктов, режимами тепловой обработки продуктов, обработки яиц; соответствие норм закладки продуктов; соответствие норм порционной раздачи.</p> <p>2.Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>3.Наличие санитарной маркировки</p>		<p>1 раз в 10 дней</p> <p>Ежеквартально</p>	<p>визуальный контроль.</p>	<p>качеством питания,</p> <p>повар</p>	<p>Акт проверки.</p>	<p>безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</p> <p>Действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.</p>
---	--	---	-----------------------------	--	----------------------	---

	<p>оборудования, инвентаря; использование различного оборудования для различных целей.</p> <p>4.Контроль за соблюдением санитарно-технологических требований при производстве продукции.</p>		1 раз в 6 месяцев		повар		
4. Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды в моечных отделениях	Пищеблок. Моечные столовой и кухонной посуды	Ежедневно в течении дня	Визуальный контроль.	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.		Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

							общественного питания населения
5. Медицинский осмотр сотрудников. Наличие профилактических прививок.	Контроль за прохождением сотрудниками пищеблока периодических и при поступлении на работу медицинских осмотров	Пищеблок	Ежегодно и при поступлении на работу	Визуальный контроль.	Директор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Наличие медицинских книжек на рабочем месте	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"
6. Ежедневный осмотр сотрудников пищеблока	Ежедневный контроль за состоянием здоровья, осмотр	Пищеблок	ежедневно	Визуальный контроль осмотра персонала	Повар,	Ведение гигиенического журнала Приложение 4	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом

	на гнойничковые заболевания						благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
7.Санитарная одежда	Контроль сменяемости санитарной одежды и организации стирки. Контроль сменяемости санитарной одежды при работе с сырьем и готовой продукцией	Пищеблок	Еженедельно	Визуальный контроль осмотра персонала	Повар,		Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
9.Ведение рабочей документации по вопросам	1. Контроль за полнотой, правильностью и	Пищеблок	Ежедневно	Документальный, визуальный,	Повар, кладовщик,	Вся документация пищеблока. Журнал	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О

санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования	своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.			инструментальный, технологический контроль		температурного режима Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.	качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
10.Технология производства пищевой продукции.	1.Контроль за технологией приготовления кулинарной продукции, в т.ч. режимом дефростации и холодной обработки продуктов, режимами тепловой обработки продуктов,	Пищеблок	Ежедневно	Технологический, документальный, визуальный контроль.	повар	Технологические карты, сборники рецептов, ГОСТы, ТУ, ТИ. Акт проверки.	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СаНПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

	<p>обработки яиц; соответствие норм закладки продуктов; соответствие норм порционной раздачи.</p> <p>2.Контроль за правильностью оформления технологической документации, за наличием необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>3.Наличие санитарной маркировки оборудования, инвентаря; использование различного оборудования для различных целей.</p> <p>4.Контроль за соблюдением санитарно-технологических</p>		<p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p>				<p>эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>Действующая нормативно-техническая документация на кулинарную продукцию.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

	требований при производстве продукции.						
11.Производственная среда. Условия труда на рабочих местах. Санитарно-противоэпидемиологический режим.	1. Контроль за состоянием производственной среды и условиями труда. Физические факторы: микроклимат, уровень освещенности. 2. Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских). (Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности). 3. Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения,	Пищеблок	Ежедневно 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в год	Визуальный, технологический, инструментальный контроль. Технический контроль.	руководитель	Журнал инструментального контроля, учет аварийных ситуаций	Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

	канализации.		Постоянно				
12.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.	1.Контингент обучающихся. 2.Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.	Столовая техникума	Ежедневно		Руководитель Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Приказ об организации питания обучающихся. График приема пищи, утвержденный директором техникума, акты по проверке организации питания комиссии.Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Установление критических пределов для ККТ

<p>- Температурные показатели;</p>	<p>Микроклимат в (температура, Влажность воздуха, скорость движения воздуха)</p> <p>Температура хранения продуктов в холодильниках и морозильных камерах</p>	<p>складские помещения</p> <p>складские помещения</p>	<p>Январь май</p> <p>ежедневно</p>	<p>Инструментальный контроль</p>	<p>Руководитель</p>		<p>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>
<p>- Время хранения готовой продукции и полуфабрикатов, сырых овощей и фруктов</p>	<p>Время хранения готовой продукции на мормите; хранение не заправленных салатов, очищенных овощей, дефростация замороженных продуктов,</p>	<p>пищеблок</p>					

Контроль

<p>Прослеживаемость пищевой продукции</p>	<p>продукция от производителя до потребителя</p>	<p>Наличие маркировочных ярлыков, сопроводительной документации, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции</p>	<p>Каждая партия поступающей и приготовленной продукции</p>	<p>ИП, повар, бракеражная комиссия</p>		<p>Приложение № 1 (образец журналов бракеража скоропортящейся и готовой продукции)</p>	<p>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>
<p>Условия хранения пищевых продуктов в складских помещениях</p>	<p>Температурно-влажностной режим</p>	<p>Складские помещения</p>	<p>Ежедневно Январь май</p>	<p>Инструментальный контроль</p>	<p>Руководитель</p>		<p>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>
<p>Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов</p>	<p>последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой</p>						

<p>производства (изготовления) пищевой продукции</p>	<p>продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;</p> <p>-контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)</p>						
<p>Соблюдение температуры выдачи блюд</p>	<p>Температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) - температура не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше</p>	<p>раздача</p>	<p>Периодический контроль</p>	<p>Инструментальный контроль</p>	<p>повар</p>		<p>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>

	14°C. Либо берется из технологических документов						
Соблюдение правил обработки яиц	11 - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; - 2 - обработка в растворе дез средств разрешенных в установленном порядке - 3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.	Помещение для обработки яиц	При работе с сырым яйцом	визуально	повар		СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
выбор обеспечивающих безопасность пищевой	Обработка посуды мытье в воде с добавлением	Моечная посуды		Визуально инструментально (температура	Руководитель, повар		

<p>продукции способов</p>	<p>моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с</p>			<p>воды, количество моющих и дез. средств)</p>			
-------------------------------	---	--	--	--	--	--	--

	инструкциями по их эксплуатации на максимальных температурах						
Последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие маркировки; - отсутствие пересечения «чистого» и «грязного» потоков; - наличие условий для обработки очищенных овощей и фруктов; - соблюдение технологических операций; - контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) 	пищеблок	Еженежно каждый этап	Визуальный контроль	Руководитель. повар		

Маркировка разделочного инвентаря	- маркировка инвентаря должна быть удобной и понятной для персонала		2 раза в год			повар	
Наличие гастрономических емкостей для хранения готовых к употреблению продуктов и полуфабрикатов	Закрытые крышками контейнера или гастрономических емкостей		2 раза в год			повар	

Приложение № 1

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--

Приложение 2

**Журнал учета
температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц/дни (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал учета
Температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни (t в °C) и влажности %					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 3

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий</i>	<i>При каких условиях</i>
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованием.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требования кулинарии, но пригодны для реализации без повторной переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Приложение 4

Гигиенический журнал (сотрудники)

<i>№ п/п</i>	<i>Дата</i>	<i>ФИО работника (последнее при наличии)</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</i>	<i>Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)</i>	<i>Подпись медицинского работника или ответственного лица</i>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.