

«Утверждаю»
Индивидуальный предприниматель
Р.А.Платова



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

Пищеблоки школ

ИП Платова Рина Анатольевна

25.26
Иова

**«Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и
нормативно-правовых актов»**

Наименование нормативного документа	Регистр. номер
Федеральный закон №52-ФЗ РФ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40)	от 30.03.1999 № 52-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40)	от 27.12.2002 №184 -ФЗ
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г(ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ от 30.03.1999 №52
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на пищевую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011(ст.1-ст.29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №68 (ст.1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №67 (ст.1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1,ст.2,ст.3,ст.4,ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10,ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N880	ТР ТС 021/2011
«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н

«Профессиональной гигиенической подготовке и аттестации физических лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к микроклимату, обеспечивающим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 3.6.0233-21
СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН 2.3.2.2722-2010 "Дополнение N 19 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"	СанПиН 2.3.2.2722-10
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (приложение 1.1-1.4, п.п.2.1-2.29, п.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным ресурсам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21 от 29.01.2021
СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (приложение 2.4.2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Приложение и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г
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»	СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

Приложение №5. Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.

№	Вид уборки	Периодичность
1	Уборка складских и подсобных помещений	
	Промывка полов и инвентаря	Ежедневно с 11.30.00 до 12.00
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику
2	Уборка зон пищеблока	
	Промывка полов, протирка пыли, уборка мусора	Ежедневно с 12.00 до 15.00
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику
3	Уборка обеденного зала	
	Промывка полов, протирка столов	ежедневно
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику
4	Мойка столовой и кухонной посуды	
	Мытьё столовой посуды	Ежедневно после приёма пищи
	Мытьё кухонной посуды	Ежеднево после приёма пищи

Приложение №6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

[illegible]

Приложение № 7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по
Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц _____ / дин: (t в °C)							
Помещение для холодильного оборудования	Холодильник «Индезит»								
	Холодильник «POLAZIS»								
	Морозильная камера «POZIS»								

Приложение № 8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по
приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

[illegible]

1.	Склад для хранения овощей.																			
2.	Склад сыпучих продуктов.																			

Приложение № 9. Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо 10-дневного меню)

Технологическая карта №		174	
Наименование кулинарного изделия		Каша вязкая молочная из риса	
Наименование сборника рецептур		Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.	
Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
		1 порция	
		Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая		44	44
Молоко		100	100
Вода		65	65
Сахар		6	6
Масса каши		-	200
Масло сливочное		10	10
Сахар		10	10
Выход: с маслом и сахаром		-	220
Технология приготовления:		В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.	
Требования к качеству		Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.	
Цвет и запах		Свойственный соответствующему виду крупы, запах соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.	
Консистенция		Однородная, вязкая, зерна - мягкие.	
Вкус:		Умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.	
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки	6,82	Ca	132,16
Жиры	10,12	Mg	37,18
Углеводы	55,22	Fe	0,79
Эн.цен.	335,94	C	0,84

Для салатов – время приготовления и срок хранения! И для третьих блюд указываем как проводится с-витаминизация!

Приложение №12. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции

Оценка качества блюда и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без 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 №13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) качества, доброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьей и свиной печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с разбитыми деформированными.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные болезнетворными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и сырные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
14. Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без тепловой обработки.
16. Простокваша «самоквас».

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продукцией сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и полуфабрикаты мясные:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- полуфабрикат фарш свино-говяжий;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные (поджарка свиная, гуляш свиной);
- полуфабрикаты из мяса цыпленка бройлера (бедро замороженное (охлажденное)
- полуфабрикат котлета мясная
- субпродукты говяжьи или свиные (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- ступенчатое молоко (цельное и с сахаром).

- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- сдобные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, свекла, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- компот из свежих плодов, из смеси сухофруктов, из плодов и ягод сушеных;
- кисель;
- кофейный напиток, какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса
- Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
- Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №19. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителями (законным представителем))
Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1-2 квартал, 3-4 квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба,мясо, зелень)	5 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; зонах пищеблока	1 проба	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год.
Исследование параметров	Рабочее место	2	1 раз в год

микроклимата производственных помещений			
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в любое время суток

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока.

№	Наименование объекта	Период проведения ежедневной и генеральной уборки		Кто проводит уборку
1.	Уборка зон пищеблока	Ежедневная	12.00 – 15.00	Пом. повара
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	Пом. повара
2.	Обеденный зал	Ежедневная	После каждого приёма пищи и в конце рабочего дня	Уборщик служебных помещений
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	Уборщик служебных помещений
3.	Зона мытья столовой и кухонной посуды	Ежедневная	Ежедневно после приёма пищи	Пом. повара
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	Пом. повара
4.	Подсобные помещения	Ежедневная	11.30 – 12.00	Пом. повара
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	Пом. повара

Приложение № 24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица
1	2	

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Приложение №26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Повар

Кухонный рабочий

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Список сотрудников для прохождения медицинского осмотра и гигиенического
обучения на 2025 год.

№	ФИО сотрудника	Должность	Медицинский осмотр (отметка о прохождении)	Отметка о прививках АДС-м	Флюорография	Гигиеническое обучение
1.	Телишник Ирина Анатольевна	зав. производ.	04.04.24	15.12.15	13.03.25	20.03.25
2.	Беленко Марина Викторовна	новар.	12.10.24	24.09.24	28.08.25	10.10.25
3.	Левко Татьяна Александровна	кух. работник	21.02.26	16.04.19	13.05.25	20.02.26
4.	Будулаева Татьяна Александровна	кух. работник	13.02.26	11.05.17	31.01.25	07.04.25
5.	Ромасова Елена Александровна	кух. работник	12.10.25	20.06.17	04.02.25	10.10.25
6.						
7.						
8.						

* Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем 1 раз в год.

* Отметка в графах «медицинский осмотр», «прививки», «гигиеническое обучение» делается после прохождения работниками этих мероприятий.