

Утверждаю
Генеральный директор ООО «Комбинат питания «КК»
В.И. Чепига
« 01 » _____ 2025 года.



**Программа производственного контроля
в пищеблоках
ООО «Комбинат питания КК» по адресам:**

- 1 пищеблок МБДОУ д/с № 3 «Звездочка», расположенный по адресу: 353451 Краснодарский край, г-к Анапа, ул. Астраханская, д.81
- 2 пищеблок МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна», расположенный у по адресу: 353454, Краснодарский край, город-курорт Анапа, Супсехское шоссе, дом 30
- 3 пищеблок МБДОУ д/с №5 «Волна», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, г-к Анапа, ул. Таманская 40
- 4 пищеблок МАДОУ д/с № 6 «Ракета», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Кирова, д. 27
- 5 пищеблок МБДОУ д/с № 8 «Огонёк», расположенный по адресу: 353427, Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ст. Благовещенская, ул. Слесова, д.74
- 6 пищеблок МБДОУ д/сад № 10 «Светлячок», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, город Анапа, ул. Некрасова/ пр. Комсомольский, 57/2
- 7 пищеблок МБДОУ д/с №13 «Теремок», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, город — курорт Анапа, улица Советская, дом 38
- 8 пищеблок МБДОУ д/с № 16 «Пчелка», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, город Анапа, ул. Калинина, / ул. Таманская, 46/5
- 9 пищеблок МБДОУ д/с №17 «Колобок», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Протапова, 74, г. Анапа ул. Новороссийская, 312
- 10 пищеблок МБДОУ д/с № 19 «Казачок», расположенный по адресу: 353407, РФ, Краснодарский край, Анапский район, село Сукко, улица Желанная, дом 5
- 11 пищеблок МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», расположенный по адресу: 353424, Россия, Краснодарский край, Анапский район, село Джигинка, ул. Центральная, 9
- 12 пищеблок МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка», расположенный по адресу: 353416, Краснодарский край, Анапский район, х. Большой Разнокол, ул. Набережная, д.79-в

Основание: 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 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1. Сведения о организации общественного питания:

Пищевые ООО «Комбинат питания «КК»

Юридический адрес: 350000 : КК г. Краснодар ул. Длинная д. 98 помещение 3/2

т.8(903) е-mail: fs_kr@mail.ru ИНН 2308269022 КПП 230801001 ОГРН 1192375069864

Фактические адреса:

- 1 пищеблок МБДОУ д/с № 3 «Звездочка», расположенный по адресу: 353451 Краснодарский край, г-к Анапа, ул. Астраханская, д.81
- 2 пищеблок МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна», расположенный у по адресу: 353454, Краснодарский край, город-курорт Анапа, Супсехское шоссе, дом 30
- 3 пищеблок МБДОУ д/с №5 «Волна», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, г-к. Анапа, ул. Таманская 40
- 4 пищеблок МАДОУ д/с № 6 «Ракета», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, р-н Анапский, г. Анапа, ул. Кирова, д. 27
- 5 пищеблок МБДОУ д/с № 8 «Огонёк», расположенный по адресу: 353427, Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ст. Благовещенская, ул. Слесова, д.74
- 6 пищеблок МБДОУ д/сад № 10 «Светлячок», расположенный по адресу: 353440, Краснодарский край, город Анапа, ул. Некрасова/ пр. Комсомольский, 57/2
- 7 пищеблок МБДОУ д/с №13 «Теремок», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, город — курорт Анапа, улица Советская, дом 38
- 8 пищеблок МБДОУ д/с № 16 «Пчелка», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, город Анапа, ул. Калинина, / ул. Таманская, 46/5
- 9 пищеблок МБДОУ д/с №17 «Колобок», расположенный по адресу: 353440, Россия, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Протапова, 74, г. Анапа ул. Новороссийская, 312
- 10 пищеблок МБДОУ д/с № 19 «Казачок», расположенный по адресу: 353407, РФ, Краснодарский край, Анапский район, село Сукко, улица Желанная, дом 5
- 11 пищеблок МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», расположенный по адресу: 353424 , Россия, Краснодарский край, Анапский район, село Джигинка, ул. Центральная, 9
- 12 пищеблок МБДОУ д/с № 39 «Золотая рыбка», расположенный по адресу: 353416, Краснодарский край, Анапский район, х. Большой Разнокол, ул. Набережная, д.79-в

Лица, ответственные за выполнение программы производственного контроля – Чепига В.И.

2. **Краткая характеристика предприятий** представлена индивидуально по каждому предприятию в Производственной программе обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями ППОПМ - 012
3. **Ассортимент реализуемой продукции в пищевых блоках:**
согласно утвержденному меню
4. **Режим работы:** 8.00 – 17.00
5. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**
 - 5.1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- 5.2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1
- 5.3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 5.4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
- 5.5. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- 5.6. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- 5.7. Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»
- 5.8. Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
- 5.9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 5.10. ТР ТС 05-2011 «О безопасности упаковки»
- 5.11. ТР ТС 015-2011 «О безопасности зерна»
- 5.12. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- 5.13. ТР ТС 023-2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»
- 5.14. ТР ТС 024-2011 «На масложировую продукцию»
- 5.15. ТР ТС 033-2012 «О безопасности молока и молочной продукции»
- 5.16. ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 5.17. ТР ЕАЭС 040/2016г «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- 5.18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 5.19. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 5.20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения»
- 5.21. СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- 5.23. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.24. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий»
- 5.25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- 5.26. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- 5.27. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 5.28. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 5.29. Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- 5.30. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- 5.31. Приказ МЗ РФ от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- 5.32. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»
- 5.33. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

- 5.34. Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- 5.35. Приказ МЗ РФ от 20.02.2021 № 129н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения»
- 5.36. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

6. Медицинские обследования персонала:

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции, работник обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.
- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу, с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;
- периодические медицинские осмотры – при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;
- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г.

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу и далее по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование у женщины	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Прохождение профессиональной гигиенической аттестации	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Профилактические прививки.

Наименование	Возраст, периодичность
Против дифтерии	1 раз в 10 лет
Против кори	от 18 до 35 лет
Против краснухи (женщины)	от 18 до 25 лет
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет, не привитые ранее

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие профессии:
Заведующие производством, повара, кухонные работники, техслужащие
Контроль за условиями труда, работающих осуществляет ответственное лицо по приказу.

- измерения состояния освещенности;
- измерения состояния микроклимата;
- измерения шума;
- воздух рабочей зоны

7. Перечень производственных журналов:

1. Гигиенический журнал.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
5. Журнал входного контроля
6. Журнал генеральных уборок
7. Журнал учета работы бактерицидной лампы.

8. ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРОВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	НТД
Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений.	Ежедневно	Наличие нормативной документации в электронном или бумажном виде	См. раздел № 5
Предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания			
Контроль за обеспечением последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую, физическую безопасность.	Ежедневно	Ведение журналов и инструкций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль за разработкой и внедрением, поддержанием процедур системы менеджмента, основанных на принципах ХАССП	Постоянно	Приказы, инструкции, журналы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции: - условий и режима перевозки - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Наличие товаросопроводительной документации, декларации о соответствии продукции техническим регламентам	Технические регламенты на соответствующее виды продукции, ФЗ-29 от 02.01.2000г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	При каждой приемке продукции	Бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль за ассортиментом изготавливаемой продукции	Меню	Технологические инструкции, ТТК	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Разработка меню: - наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных	Вначале деятельности и далее постоянно	Меню, утвержденное руководителем	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

ингредиентов; - сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции; - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в т.ч. калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания)			
Контроль за оснащением техническими средствами, технологическим оборудованием, тарой, его исправностью	При открытии предприятия и далее постоянно	Журнал технологического оборудования осмотра состояния	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль санитарно-технического состояния помещений, инженерных сетей.	Постоянно	Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Прием на работу лиц с личной медицинской книжкой. Проверка своевременности прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, периодических медицинских осмотров. Осмотр перед началом	См. раздел № 5	Личные медицинские книжки Гигиенический журнал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н

смены открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, признаки инфекционных заболеваний			
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды	Постоянно	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за отсутствием насекомых и грызунов на предприятии	Ежемесячно	Договор со специализированной организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль за своевременным вывозом твердых коммунальных отходов, содержанием территории	Согласно договору со специализированной организацией	Акт выполненных работ	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ
Контроль за качеством воды: - микробиологические органолептические показатели	2 раза в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21
Контроль за параметрами микроклимата: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха) - воздуха рабочей зоны	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) 1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21
Проведение влажной уборки в помещениях	Ежедневно	График уборок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Свидетельство о государственной регистрации, инструкции по применению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Контроль за наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, хранением	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль качества проведения санитарной обработки помещений. Смывы на БГКП	1 раз в квартал	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за наличием и использование бактерицидной лампы	При приготовлении холодных блюд, порционировании и отпуске блюд	Журнал учета работы бактерицидной лампы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия биологических факторов			
Контроль за соблюдением правил температурно-влажностного режима в складском помещении, холодильном оборудовании	Ежедневно Термометры-психрометры	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за перевозкой продукции. Своевременная дезинфекция автотранспорта для перевозки продуктов питания	Постоянно	Договор на дезинфекцию автотранспорта Акт выполненных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за качеством продукции: исследование готовой продукции на микробиологические показатели	1 раз в 3 месяца	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исключение риска микробиологического и паразитологического заражения продукции персоналом	Ежедневно	Наличие санитарной одежды Договор с прачечной	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за соблюдением правил личной гигиены, наличием одноразовых перчаток,	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

антисептиков, средств для мытья рук			
Контроль за качеством мытья и дезинфекцией столовой посуды, подносов	Постоянно, в конце рабочего дня	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за сроком реализации готовой продукции	По мере выработки продукции	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия физических факторов			
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.	Технологические карты	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются принципы:

1. определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
2. проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1,2,3, блюда, холодные закуски	2-3 блюда исследуемого приема пищи в каждом учреждении согласно разработанного графика	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи в каждом учреждении согласно разработанного графика	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов в каждом учреждении согласно разработанного графика	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов в каждом учреждении согласно разработанного графика	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов в каждом учреждении согласно разработанного графика	1 раз в 6 месяцев
Исследование уровня шума в производственных	Рабочее место	1 рабочее место в	1 раз в год, а также после

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
помещениях		каждом учреждении согласно разработанного графика	реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные мероприятия

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в удвоенном количестве.