

СОГЛАСОВАНО

И.О.директора МБОУ «Коктебельская школа
им. И.И.Березнюка
г. Феодосии Республики Крым»



Н.А.Карнафель

« » октября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ



Генеральный директор

АО «Школьный комбинат»

Б.П. Федори

« » октября 2025г.

**Программа
организации и проведения производственного контроля,
основанная на принципах ХАССП
в столовой МБОУ «Коктебельская школа им. И.И Березнюка
г. Феодосия, Республики Крым»
г. Феодосия, пгт. Коктебель, пер. Долинный, 21 А
Республика Крым**

Содержание

- Раздел 1. Характеристика предприятий.
- Раздел 2. Цели проведения производственного контроля.
- Раздел 3. Перечень законодательных актов, санитарных правил, методов и методик контроля.
- Раздел 4. Нормативная техническая документация регламентирующая выпуск пищевой продукции.
- Раздел 5. Ассортимент продукции вырабатываемой на предприятии.
- Раздел 6. Перечень форм учета и отчетности предприятия.
- Раздел 7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования.
- Раздел 8. Перечень общих мероприятий, обеспечивающих качество и безопасность выпускаемой продукции.
- Раздел 9. Производственный контроль за проведением санитарной обработки, состоянием персонала с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 10. Производственный контроль за приготовлением мясных, рыбных блюд с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 11. Производственный контроль при использовании яиц и приготовления из них блюд с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 12. Производственный контроль за приготовлением гарниров и каш с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 13. Производственный контроль за приготовлением хлебобулочных изделий с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 14. Производственный контроль за приготовлением блюд из овощей и фруктов с анализом возможных рисков и определением ККТ.
- Раздел 15. Проведение лабораторных исследований.
- Раздел 16. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- Раздел 17. Производственный контроль за воздействием на окружающую среду.

Раздел 1. Характеристика предприятий.

Наименование юридического лица: АО «Школьный комбинат»

298100, Республика Крым, г. Феодосия, ул. Украинская, 21.

ИНН 9108130570, КПП 910801001

ОГРН 1249100015746

Ф.И.О. и должность руководителя: Генеральный директор АО «Школьный комбинат» Федори Борис Павлович.

ОКВЭД: 56.29.2 Деятельность столовых и буфетов при предприятиях и учреждениях.

Место оказания услуг. МБОУ Коктебельская школа

Характеристика производства.

Этаж. Первый

Система отопления. Централизованная.

Система канализации. Централизованная.

Система водоснабжения. Централизованная.

Раздел 2. Цели проведения производственного контроля.

Основными задачами производственного контроля являются:

1. Организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;
2. Организация производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, производимой продукции;
3. Организация контроля за соответствием требований и нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг на всех этапах производства;
4. Анализ возможных рисков и определение контрольных точек (ККТ) на всех этапах производства;

Объектами производственного контроля являются:

- производственные помещения;
- водоснабжение;
- технологические процессы и оборудование;
- сырьё;
- производимая продукция, места хранения;
- условия транспортировки и реализации;
- рабочие места, рабочий персонал (оценка личной гигиены персонала).

Раздел 3. Перечень законодательных актов, санитарных правил, методов и методик контроля.

1. Федеральным законом от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
3. Федеральный закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
5. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953);
6. Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
8. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
9. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
10. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
13. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
14. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
15. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко);
16. СанПиН 2.4.4.52599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул "

Раздел 4. Нормативная техническая документация регламентирующая выпуск пищевой продукции.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Технологические карты.

Раздел 5. Ассортимент продукции вырабатываемой на предприятии.

1. Первые блюда.
2. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы;
3. Гарниры из круп, макаронных изделий и овощей;
4. Салаты;
5. Блюда из яиц, творога;
6. Мучные блюда и мучные кулинарные изделия, хлебобулочные изделия;
7. Напитки.

Раздел 6. Перечень форм учета и отчетности предприятия.

1. Гигиенический журнал (сотрудники);
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
6. Журнал входного контроля сырья;

7. Журнал проведения дезинфекционных работ;
8. Журнал регистрации посетителей;
9. Личные медицинские книжки работников;
10. Рекомендуемая номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований;
11. Сопроводительная документация на пищевое сырьё;
12. Журнал генеральных уборок;
13. Инструкции по технике безопасности при работе на технологическом оборудовании (на каждое оборудование отдельная инструкция).

Раздел 7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования.

Нарушения технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ:

1. Сбой поставки электроэнергии;
2. Аварийные ситуации на водопроводных сетях;
3. Аварийные ситуации канализационной системы;
4. Выход из строя холодильного и технологического оборудования;
5. Инфекционные, паразитарные заболевания; случаи отравления.

Раздел 8. Перечень общих мероприятий, обеспечивающих качество и безопасность выпускаемой продукции.

1. Установка и эксплуатация технологического оборудования при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Инструктаж персонала по технике безопасности.
2. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах транспортировки, хранения сырья, производства, хранения и реализации продукции, утилизации отходов производства;
3. Соблюдение рецептур, технологии при выработке кулинарной продукции;
4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы от каждого вида приготовленных блюд;
5. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды и инвентаря;
6. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке производственных помещений;
7. Своевременное проведение предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу, а также периодических профилактических медицинских осмотров персонала предприятия.
8. Гигиеническое обучение персонала;
9. Соблюдение правил личной гигиены производственных работников;
10. При изготовлении продукции принимать меры по предотвращению попадания в нее посторонних предметов;
11. Пищевые отходы, а также отбракованные по причине загрязнения изделия, отправлять на утилизацию через специальную сборную емкость;
12. Все измерительное оборудование должно быть поверено;
13. Массу нетто готовой продукции проверять на весах для статического взвешивания;
14. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных техническим регламентом Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Раздел 9. Производственный контроль за проведением санитарной обработки, состоянием персонала с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Санитарный режим предприятия устанавливается в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.4.4.2599-10.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта пищевыми продуктами в установленном порядке.

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Лица, поступающие на работу на предприятие, проходят предварительные периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие корректирующие действия
Мойка и дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования ККТ	Качество санитарной обработки Микробиологические исследования смывов	Визуальный (ежедневно) Лабораторный (1 раз в год)	Заведующая производством Посудомойка ФБУЗ «ЦГ и Э»	Некачественная обработка Обнаружение БГКП	Усиленный контроль за санитарной обработкой; повторная первичная обработка; Строгое выполнение инструкции по обработке согласно СанПин
Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация моющих и дезинфицирующих средств	Лабораторный (1 раз в 6 месяцев)	Аккредитированная лаборатория	Завышенная и заниженная концентрация раствора	Строгое выполнение инструкции по разведению средства
Эксплуатация водопроводной воды- ККТ	Микробиологический	Лабораторный (по химическим показателям-1 раз в год, по микробиолог-2 раза в год)	ФБУЗ «ЦГ и Э»	Обнаружение ОМЧ, КБ, ТКБ	Фильтрация; кипячение
Персонал на рабочем месте ККТ	Выявление гнойничковых, простудных и ОК заболеваний	Симптомы (ежедневно) Лабораторный (1 раз в 6 месяцев)	Заведующая производством Медработник ФБУЗ «ЦГ и Э»	Заболевания (инфекции, вирус)	Личная гигиена; осмотр персонала; прохождение профосмотров и гигиеническая подготовка.

Раздел 10. Производственный контроль за приготовлением мясных, рыбных блюд с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие корректирующие действия
Входной контроль сырья ККТ	Сопроводительные документы, упаковка, маркировка Температура Органолептический	Визуальный осмотр Термометр	Заведующая производством	Неудовлетворит. показатели	Усиленный входной контроль
Хранение сырья в холодильной камере	Температура	Термометр	Заведующая производством Повар	Повышение температуры	Контроль температурного режима холодильного оборудования

жени
лм
акта

енном

я с
по

ых
кие
в

ошие
ошие
я

оль за
боткой
чная

ение
работ
и

ение
ства

осмот
ждени

зом

ающие
ующие
ня

дной

о режим

Размораживание, подготовка, разделка сырья	Температура воздуха Температура сырья Посторонние включения	Термометр Визуальный осмотр	Заведующая производством Повар	Повышение температуры Присутствие посторонних включений	Контроль температуры Качественная доработка
Составление фарша, формование	Масса ингредиентов Равномерность распределения ингредиентов	Весы Визуальный	Заведующая производством Повар	Несоответствие рецептуре	Взвешивание готовых изделий;
Термическая обработка (варка, тушение)	Время Качество	Часы Визуальный	Заведующая производством Повар	Недоведение до кулинарной готовности	Соблюдение временного режима, согласно технологии; проведение органолептики
Отпуск блюда	Органолептический Температура блюда Микробиологический	Бракераж Термометр КМАФАнМ, БГКП(1 раз в сезон), патогенная флора и тд	Заведующая производством Повар ФБУЗ «ЦГ и Э»	Недостаточная температура блюда; обнаружение к КМАФАнМ, БГКП, патогенная флора	Своевременная раздача блюд, подогрев на мармите; суточные пробы.

Раздел 11. Производственный контроль при использовании яиц и приготовления из них блюд с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие и корректирующие действия
Входной контроль яйца ККТ	Сопроводительные документы, упаковка, маркировка Целостность	Визуальный осмотр	Заведующая производством	Нарушение целостности	Усиленный входной контроль Рассортировка
Санитарная обработка яйца ККТ	Качество санитарной обработки	Визуальный (при каждой обработке)	Заведующая производством Повар	Некачественная обработка-обнаружение патогенной микрофлоры (сальмонелла)	Усиленный контроль за сан. обработкой; Повторная обработка; Строгое выполнение инструкции по обработке согласно СанПин
Термическая обработка яйца	Время Качество	Визуальный (постоянно)	Заведующая производством Повар	Недоведение до кулинарной готовности	Соблюдение временного режима; проведение органолептики
Отпуск блюда из яйца	Органолептический Микробиологический	Бракераж (каждый вид блюда) КМАФАнМ, БГКП (1 раз в сезон), патогенная флора	Заведующая производством Повар ФБУЗ «ЦГ и Э»	Обнаружение к КМАФАнМ, БГКП, патогенная флора	Усиленный контроль и выполнение инструкций на всех этапах производства; суточные пробы

Раздел 12. Производственный контроль за приготовлением гарниров и каш с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие и корректирующие действия
Входной контроль сырья ККТ	Сопроводительные документы, упаковка, маркировка Посторонние включения	Визуальный осмотр	Заведующая производством	Обнаружение посторонних включений, загрязнений	Усиленный входной контроль Рассортировка
Сортирование и промывание	Качество Посторонние включения	Визуальный (при каждой обработке)	Заведующая производством Повар	Обнаружение посторонних включений, загрязнений	Усиленный входной контроль Рассортировка

Термическая обработка (варка)	Время Качество	Визуальный (постоянно)	Заведующая производством Повар	Недоведение до кулинарной готовности	Соблюдение временн режима; проведение органолептики
Отпуск блюда	Органолептический Температура блюда Микробиологический	Бракераж (каждый вид блюда) КМАФАнМ, БГКП(1 раз в сезон), патогенная флора и тд	Заведующая производством Повар ФБУЗ «ЦГ и Э»	Недостаточная температура блюда; обнаружение к КМАФАнМ, БГКП, патогенная флора	Усиленный контроль выполнение инструкции на всех этапах производства; суточн пробы

Раздел 13. Производственный контроль за приготовлением хлебобулочных изделий с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие корректирующие действия
Входной контроль сырья ККТ	Сопроводительные документы, упаковка, маркировка Посторонние включения Органолептический	Визуальный осмотр	Заведующая производством	Обнаружение посторонних включений, загрязнений	Усиленный входной контроль Рассортировка
Хранение сырья на складе, в холодильной камере	Температура Влажность	Термометр Гигрометр	Заведующая производством Повар	Повышение температуры и влажности	Контроль влажности температурного режи холодильного оборудования, склада
Приготовление начинки	Масса ингредиентов Равномерность Распределение ингредиентов	Весы Визуальный	Заведующая производством Повар	Неудовлетворит. показатели	Усиленный контроль технологическими операциями
Взвешивание теста	Масса ингредиентов Температура воды	Весы Термометр	Заведующая производством Повар	Неудовлетворит. показатели	Усиленный контроль технологическими операциями
Формование продукта	Внешний вид Вес единицы продукта Массовая доля начинки к массе продукта	Весы Визуальный	Заведующая производством Повар	Неудовлетворит. показатели	Усиленный контроль технологическими операциями Отсортировка; утилизация
Расстойка и выпечка ККТ	Время Температура Выпекание Качество	Визуальный (постоянно)	Заведующая производством Повар	Неудовлетворит. показатели	Соблюдение временн режима; проведение органолептики
Отпуск блюда	Органолептический Температура блюда	Бракераж (каждый вид блюда)	Заведующая производством Повар	Неудовлетворит. Показатели; обнаружение к КМАФАнМ, БГКП, патогенная флора	Соблюдение сроков реализации и хранения суточные пробы

Раздел 14. Производственный контроль за приготовлением блюд из овощей и фруктов с анализом возможных рисков и определением ККТ.

Технологическая операция	Выполняемый контроль	Способ и периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Возможный риск	Предупреждающие и корректирующие действия
Входной контроль сырья ККТ	Сопроводительные документы, упаковка, маркировка Посторонние включения Органолептический	Визуальный осмотр	Заведующая производством	Обнаружение посторонних включений, загрязнений	Усиленный входной контроль Сортировка
Хранение сырья на складе, в холодильной камере	Температура	Термометр	Заведующая производством Повар	Повышение температуры	Контроль температурного режима холодильного оборудования
Санитарная обработка	Посторонние включения	Визуальный (при каждой обработке)	Заведующая производством Повар	Обнаружение посторонних включений, загрязнений	Усиленный контроль за сан. обработкой; Повторная обработка;
Термическая обработка (варка, жарка, запекание)	Время Качество	Визуальный (постоянно)	Заведующая производством Повар	Недоведение до кулинарной готовности	Соблюдение временного режима; проведение органолептики
Отпуск блюда	Органолептический Температура блюда Микробиологический	Бракераж (каждый вид блюда) Термометр КМАФАнМ, БГКП (1 раз в сезон), патогенная флора и тд	Заведующая производством Повар ФБУЗ «ЦГ и Э»	Недостаточная температура блюда; обнаружение к КМАФАнМ, БГКП, патогенная флора	Своевременная раздача блюд, подогрев на мармите; суточные пробы.

Раздел 15. Проведение лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований проводится, согласно договоров с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК и городе федерального значения Севастополе»

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, 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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд в рецептуре	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	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование 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	1 раз в год

Раздел 16. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

На предприятии не допускается наличие насекомых и грызунов.

Для предупреждения залета насекомых проводится засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся регулярно в установленном порядке. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

Раздел 17. Производственный контроль за воздействием на окружающую среду.

При всех производственных процессах вредное воздействие на окружающую среду отсутствует, т.к. вредных отходов и выбросов не имеет.