



КОПИЯ ВЕРНА
« 04 2021
М. Ю. Ожгихина

Утверждаю
Директор ООО «Феникс»
Ожгихина М.Ю.
« 11 » декабря 2021 г.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях
общественного питания
ООО «Феникс» с применением принципов ХАССП

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для работника и среды его обитания, вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарного-противоэпидемических (профилактических) мероприятия, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Феникс» распространяется на выпуск пищевой продукции и основывается на:

- a) стабильной работе;*
- b) соответствие выпускаемой продукции законодательной и нормативной документации Российской Федерации;*
- c) выполнение требований международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции».*

При реализации политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Феникс» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, основанной на принципах ХАССП;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и поточностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения и транспортирования готовых блюд;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены, санитарно-гигиенических требований к предприятиям общественного питания;
- обеспечивает оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями.

Руководство в лице директора Ожгихиной Марии Юрьевны отвечает за предоставление трудовых и финансовых ресурсов, необходимых для стабильного функционирования и развития Систем Менеджмента, выполнения планов ХАССП, и гарантирует выпуск качественной и безопасной пищевой продукции.

Группа безопасности пищевой продукции несет ответственность за обеспечение соблюдения условий **ПОПМ (PRP)** – программа обязательных предварительных мероприятий., предусмотренных для внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Группа пищевой безопасности ХАССП (далее – группа) – это группа специалистов с квалификацией в разных областях, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевых продуктов организации.

Группа ХАССП рассматривает все предложенные изменения перед их внедрением для определения их воздействия на безопасность пищевых продуктов и систему менеджмента безопасности пищевых продуктов.

В своей деятельности рабочая группа безопасности пищевой продукции (далее – группа) руководствуется требованиями законодательных и нормативных актов, приказами и распоряжениями директора, государственными стандартами, руководящими и методическими документами по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

В состав группы входят: руководитель группы и члены группы. Состав группы утверждается приказом директора.

На заседания группы могут быть приглашены консультанты, компетентные в соответствующей области.

Заседания группы проводятся не реже одного раза в месяц в период разработки и внедрения системы, и не реже одного раза в год в период функционирования системы. Заседания группы безопасности пищевой продукции могут быть внеплановыми, если произошла авария на производстве, обнаружен новый опасный фактор, ККТ вышла из-под контроля.

Термины и определения

ККТ: этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции. ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. ГОСТ Р 51705.01-2001.

ПОПМ (PRP): основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах пути создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу. ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Система ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП. ГОСТ Р 51705.01-2001.

Группа ХАССП: группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП. ГОСТ Р 51705.01-2001.

Пояснительная записка

1. Характеристика объекта.

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя) : Общество с ограниченной ответственностью «Феникс»

Юридический адрес :

Город Сарапул ул.Совесткая 128-135

Фактический адрес :

Столовая, школа №17, ул. Вадима Сивкова, д. 24г

Столовая, школа №1, ул. Азина, д. 140

Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия: Ожгихина Мария Юрьевна

Телефон руководителя: 8 9120061533

Вид деятельности: деятельность организации общественного питания

Ответственный за проведение производственного контроля Ожгихина Мария Юрьевна

- Работа столовой организована на сырье

- При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание, и исключаются продукты с раздражающими свойствами.

2. Характеристика зданий, набор помещений:

- Площади: школа №17 – обеденный зал 99,6 кв.м, складские помещения, кухня, моечная столовой и кухонной посуды 140,9 кв.м

- Площади: школа №1 – обеденный зал 168,9 кв.м, складские помещения кухня, моечная столовой и кухонной посуды 98 кв.м.;

3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам).

- Естественное освещение в обеденном зале, моечных кухонной и столовой посуды, горячих цехах

- Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания и лампами дневного света.
- Система отопления центральная, теплоноситель – вода. Отопительные приборы представлены ребристыми батареями и гладкими регистрами из труб, удобными для проведения уборок.
- Система водоснабжения холодное и горячее водоснабжение от центральной городской водопроводной сети.
- Система канализации. Сброс канализационных вод в общий городской коллектор. Выпуски производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод отдельные во внутриплощадочные канализационные колодцы. В производственных помещениях оборудованы канализационные трапы. Подсоединение производственных ванн к канализационной сети выполнено в соответствии с санитарными правилами.
- Система вентиляции. Производственные и административно-бытовые помещения имеют естественную неорганизованную и организованную вентиляцию. Организованная естественная вентиляция осуществляется через шахтные колодцы в стенах.

4. Характеристика территории. Прилегающая к школам территория имеет твердое покрытие. Имеется ливневая канализация. Временное хранение мусора организовано в емкости, установленные в загрузочной, емкости оборудованы крышками. Вывоз сухого мусора производится спецтранспортом на городскую свалку. Выделена площадка для стоянки автотранспорта.

5. Штат сотрудников

№	должность	Количество
1	Директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Зав производством	1
4	Повар	4
5	Пекарь	2
6	Кухонный работник	4

6. Ассортимент выпускаемой продукции.

1. Первые блюда

2. Вторые блюда из полуфабрикатов мяса, птицы, рыбы.
3. Гарниры из овощей, круп, макарон
4. Горячие напитки: чай, кофейный напиток, холодные напитки-компоты
5. Выпечные мучные изделия с начинками

Набор складских, производственных и вспомогательных помещений (участков):

- Загрузочная для хранения сырья и пищевых продуктов;
- Обеденный зал
- Моечная кухонной посуды; моечная столовой посуды, приборов, чайной посуды;
- Цеха
- Склады

Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий в организациях общественного питания.

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов
3. Подготовка сырья к процессу производства
4. Холодная обработка сырья
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции
7. Приготовление холодных напитков
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных обработка полуфабрикатов мяса птицы и рыбы
9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.
10. Хранение и реализация блюд, кулинарной продукции.

Номенклатура, объем и периодичность
 проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

	Вид исследований	Содержание:	Документ	Периодичность	Ответственный
1.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции- контроль за соблюдением санитарных правил.	-Соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; -Качество готовой пищи (бракераж, ведение бракеражного журнала); -Порядок использования блюд, реализуемых на следующий день; -Оформление сопроводительной документации на кулинарную продукцию вне стен организации общественного питания (в торговой сети)	СП 2.3.6.1079-01	Постоянно ежедневно	Повар Зав производст вом Руководите ль организаци и
2.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания	-Лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (физико-химические, химические, микробиологические) -Готовая продукция на микробиологические исследования -Качество технологической обработки	СанПин 2.3.2.1078-01	*Примечание: по согласованию с ФФГУЗ «ЦГиЭ» в зависимости от вида исследования, вида продукции и эпидситуации. -один раз в полгода -одна проба один раз в полгода	Руководите ль организаци и

3.	Контроль качества используемой водопроводной воды	-Бактериологическое исследование водопроводной воды (холодной и горячей) -Смывы БГКП с оборудования, спец.одежды, рук	СанПин 2.1.4. 1074-01	* Примечание: по ФФГУЗ «ЦГиЭ» в зависимости от вида исследования, вида продукции и эпидситуации. Один раз в год - один раз в полгода	
4	Контроль за прохождением предварительных и периодических мед. осмотров, гигиенической подготовкой и аттестацией	-Мед осмотр -Гигиеническая подготовка и аттестация	СанПин 2.3.6.1079-01	Медосмотр при поступлении на работу, далее 1 раз в год Гигиеническая подготовка и аттестация 1 раз в год	Руководитель организации

Список технологического оборудования
Столовая, школа №1, ул. Азина, д. 140

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Год ввода в эксплуатацию	Температура	Рабочее состояние
Горячий цех					
1	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	2	2013	От 20 до +270С	Исправны
2	Плита эл. ЭПК-47ЖШ	2	2013	От 20 до +270С	Исправны
3	Бытовой холодильник	1	2015	От 0 до +8 С	Исправен
4	Бытовой холодильник	1	2010	От 0 до +8 С	Исправен
5	Универсальная кухонная машина УКМ-03	1	2013		Исправен
Раздача					
	Холодильная витрина Ariel BC 3-130	1	2013	От 0 до +6 С	Исправен
	Мармит первых блюд ПМЭС-70 КМ	1	2013	До 400 °С	Исправен
	Линия раздачи Астра	1	2013		Исправен
	Холодильный шкаф Polair ШХ-0,5	1	2013	От -2 до +10 С	Исправен
Кладовая сухих продуктов					
	Холодильный шкаф Polair ШХ-0,5	1	2013	От -2 до +10 С	Исправен
Овощной цех					
	Бытовой холодильник	1	2014	От 0 до +8 С	Исправен
Мучной цех					
	Тестомесильная машина ТММ-1М	1	2013		Исправен
Мясной цех					
	Морозильный ларь F500S	1	2013	-18С -20С	Исправен
	Морозильный ларь	1	2013	-18С -20С	Исправен
	Мясорубка МИМ-300М	1	2013		Исправен
Цех для обработки яйца					
	Бытовой холодильник	1	2010	От 0 до +8 С	Исправен
Моечная кухонной и столовой посуды					

Список технологического оборудования
Столовая, школа №17, ул. Вадима Сивкова, д. 24г

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Год ввода в эксплуатацию	Температура	Рабочее состояние
Цех готовой продукции					
1	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2013	От 20 до +270С	Исправны
2	Плита эл.4-х конф. С жарочным шкафом ЭПК-47ЖШ	1	2013	От 20 до +270С	Исправны
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
4	Электрическая сковорода ЭСК-90-0,27-70	1	2013	От 20 до 270 С	Исправен
5	Мармит вторых блюд ПМЭС-70 КМ-60	1	2013	До 400 °С	Исправен
	Холодильный прилавок ПВВ (Н-70КМ-НШ)	1	2013	От 0 до +6 С	Исправен
	Мармит первых блюд ПМЭС-70 КМ	1	2013	До 400 °С	Исправен
	Котел пищеварочный КПЭМ-60/90	1	2013	До 95 °С	Исправен
Овощной цех					
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
Мучной цех					
	Тестомесильная машина ТММ-65	1	2013		Исправен
Мясной цех					
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	Не выше -18 С	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
Холодный цех					
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен

	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
Приемка					
	Холодильный шкаф Эльтон 1 ОК	1	2013	От 0 до +7 Не выше -18	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
	Морозильник Бирюса	1	2010	Не выше -18	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
Моечная кухонной и столовой посуды					
Цех для обработки яйца					
Кладовая сухих продуктов					
Кладовая овощей					

Перечень форм учета и отчетности.

- 1.ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ
- 2.ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ/ПОМЕЩЕНИЯ
- 3.ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- 4.ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ,ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
5. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
6. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
7. ЖУРНАЛ ПРОВЕТРИВАНИЯ
8. ЖУРНАЛ ОСМОТРА РУК
- 9.ЖУРНАЛ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
- 10.ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАСТВОРА ДЕЗ СРЕДСТВ
11. ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ
12. ЖУРНАЛ ПО УБОРКЕ И ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЯ
- 13.ЖУРНАЛ ВЫДАЧИ СИС (СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ)
14. ЖУРНАЛ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА