

**Цель производственного контроля:** обеспечение безопасности и безвредности для жизни и здоровья обучающихся и работников учреждения путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

## **Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников** (рекомендуемая)

*(Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Минздрава Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32; Санитарные нормы и правила 1.1.8.-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22.12.2003 № 183; Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», утвержденные постановлением Минздрава Республики Беларусь 29 октября 2012 г. № 167, далее – СанНиП) – для учреждений высшего и среднего специального образования (для каждого типа включить соответствующие)*

**ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов**

**ККТ № 2 - термическая обработка**

Для организации производственного контроля в ККТ № 1 необходимо наличие поверенного контрольного термометра (*стеклянный жидкостный ТСЖ-Х, измеряет от -30 °С до +40 °С, поверка 1 раз в год*) или поверенных термометров (*поверка 1 раз в 2 - 4 года*), психрометров (гигрометров психрометрических): *ВИТ 1 – холодный период года, ВИТ 2 – теплый период года.*

Для организации производственного контроля в ККТ № 2 для жарочных шкафов необходимо наличие таймера времени на магните если отсутствует встроенный, цифрового термометра – чек-темпа для определения температуры внутри приготавливаемых блюд (*измеряет от +50 °С до +150 °С*), термометра для контрольного измерения температуры внутри жарочного шкафа.

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг (Ф.И.О.)	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
<b>Контрольная точка № 1. Доставка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>							
1.	прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, товарно-транспортной накладной, качество потребительской упаковки, маркировки, транспортной упаковки; органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах);	каждая партия	кладовщик или лицо его заменяющее	СанНиП	журнал входного контроля	приостановка приемки, информирование руководства, возврат поставщику (составить акт возврата)
2.	склад сыпучих продуктов	температура, относительная влажность воздуха (с помощью гидрометра психометрического).  Использование в зависимости от сезона (ВИТ-1 - для зимнего периода и ВИТ-2 – для летнего периода);	ежедневно	кладовщик или лицо его заменяющее	СанНиП постановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии»	журнал температурно-влажностного режима  журнал поверки весоизмерительного оборудования	информирование руководства, устранение нарушений
3.		соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства;	постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее	СанНиП	визуально	информирование руководства, устранение нарушений

4.		грызунонепроницаемость помещения	постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее	СанНиП	визуально	информирование руководства, устранение нарушений
----	--	----------------------------------	-----------	-----------------------------------	--------	-----------	--

**Контрольная точка № 2. Весоизмерительное оборудование**

5.	весы для: сырой продукции; готовой продукции; для корнеплодов и картофеля; условно-чистой плодоовощной продукции (в складских помещениях)	подтверждение соответствия средств измерения (СИ) установленным техническими требованиями	1 раз в год (поверка), согласно графику поверки СИ	заместитель руководителя по хозяйственной части	ГОСТ – Р-53228-2008, ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3, постановление Государственного комитета по стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии»;	журнал поверки весоизмерительного оборудования	информирование руководства, проведение ремонтных работ
----	---	---	--	---	--	--	--

6.	термометры для измерения температуры в холодильном оборудовании, воды в моечных и производственных ваннах (при их наличии)	периодичность поверки	согласно плану-графику технического обслуживания средств измерения	заместитель руководителя по хозяйственной части	ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3, постановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «	журнал поверки весоизмерительного оборудования	информирование руководства, устранение нарушений
----	--	-----------------------	--	---	--	--	--

Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии»,

**КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 1 «ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

7.	1.1. контроль температуры хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	температура (от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С)	1-2 раза в день	кладовщик или лицо его заменяющее, шеф-повар или лицо его заменяющее	СанНиП	журнал температурно-влажностного режима	информирование руководства, проведение ремонтных работ
	1.2 контроль температуры хранения замороженного сырья	температура (замороженного сырья от -12 <sup>0</sup> С до -18 <sup>0</sup> С)	1 раз в день	кладовщик или лицо его заменяющее, шеф-повар или лицо его заменяющее	СанНиП	журнал температурно-влажностного режима	информирование руководства, проведение ремонтных работ
		соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства	постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее, и шеф-повар или лицо его заменяющее	СанНиП	визуально	устранение нарушений

8.	1.3. контрольное измерение температуры контрольным термометром	температура в холодильном, морозильном оборудовании	1 раз в неделю	лицо, осуществляющее проверку за тем, кто проводит мониторинг	постановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии»	журнал температурно-влажностного режима	в случае отклонения сделать запись в контрольном листе критических отклонений температуры
----	---	---	----------------	---	---	---	---

**КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 2 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА (мясные, рыбные изделия, из птицы, яиц, творога, запеканки)**

9.	контроль за соблюдением температурного режима и продолжительностью тепловой обработки	контроль температуры, времени приготовления, контроль готовности блюда с использованием средства измерения (чек-темпа)	ежедневно, каждая приготовленная партия	повар	СанНиП, Сборник технологических карт (технологические карты)	журнал качества термической обработки блюд	доготовка при возможности и утилизация в случае невозможности доготовки
----	---	--	---	-------	--	--	---

**Контрольная точка № 3. Условия хранения и обработки яиц**

10.	контроль за условиями хранения, обработки яиц	хранение при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С; обработка в двух специально выделенных ваннах (емкостях)	при приготовлении блюд	лицо, выполняющее технологическую операцию	СанНиП Санитарная инструкция №	визуально	устранение нарушений
-----	---	--	------------------------	--	--------------------------------	-----------	----------------------

**Контрольная точка № 4. Соблюдение режимов мытья кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря**

11.	мочные кухонной и столовой посуды	температура горячей воды (измерение сертифицированным термометром при его наличии)	ежедневно (перед производственным процессом)	кухонный рабочий (лицо, выполняющее производственную операцию)	СанНиП, Санитарные инструкции №	журнал (карты) контроля	информирование руководства, устранение нарушений
-----	-----------------------------------	--	--	--	---------------------------------	-------------------------	--

**Контрольная точка № 5. Состояние торгово-технологического оборудования**

12.	5.1.торгово-технологическое оборудование	рабочее состояние	ежедневно	лицо, выполняющее технологическую операцию в данном цехе	СанНиП	журнал (тетрадь) ежедневного контроля рабочего состояния торгово-технологического оборудования	информирование руководства, проведение ремонтных работ
-----	--	-------------------	-----------	--	--------	--	--

13.	5.2.вентиляционная система	ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции	не реже одного раза в три года	заместитель руководителя по хозяйственной работе	СанНиП	эксплуатационный и технический паспорт на вентиляционные установки, протоколы аэродинамических испытаний	проведение ремонтных работ
-----	----------------------------	--	--------------------------------	--	--------	--	----------------------------

**Контрольная точка № 6. Санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования**

14.	6.1.санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования	проведение текущей уборки	по мере необходимости, согласно графику уборки	кухонный рабочий	СанНиП, с Санитарные инструкции №	контрольный лист или журнал контроля содержания помещений и оборудования	устранение нарушений
-----	--	---------------------------	--	------------------	-----------------------------------	--	----------------------

		проведение генеральной уборки	1 раз в неделю	кухонный рабочий	СанНиП, Санитарная инструкция	журнал или график проведения уборок	информирование руководства, устранение нарушений
15.	6.2.содержание уборочного инвентаря	использование уборочного инвентаря по назначению в соответствии с маркировкой, условия хранения	1 раз в неделю	лицо, осуществляющее уборку	СанНиП, Санитарная инструкция №	контрольный лист или журнал контроля содержания помещений пищеблока и оборудования	информирование руководства

**Контрольная точка № 7. Личная гигиена работников**

16.	7.1.медицинский осмотр	наличие медицинской справки	в соответствии с графиком	медицинский работник или лицо, его заменяющее	СанНиП, постановление МЗ РБ от 28.04.2010 № 47 «Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров»	график прохождения медосмотра	информирование руководства, устранение нарушений
17.	7.2.гигиеническое обучение	владение гигиеническими знаниями и навыками	1 раз в год	медицинский работник	СанНиП	график прохождения гигиенического обучения	информирование руководства
18.	7.3.проверка рук поваров и кухонных рабочих перед	отсутствие заболеваний	ежедневно	медицинский работник (при отсутствии шеф-повар)	СанНиП	журнал «Здоровье»	информирование руководства отстранение от работы

	началом работы						
<b>Контрольная точка № 8. Обращение с пищевыми отходами</b>							
19.		порядок сбора, денатурации, хранения, учета, вывоза пищевых отходов	ежедневно	лицо ответственное за сбор, денатурацию отходов	Закон РБ от 20.07. 2007 г. №271-3 «Об обращении с отходами», постановление Совета Министров РБ от 23 июля 2010 г. № 1104 «О некоторых вопросах в области обращения с отходами», Инструкция по организации сбора, хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов	журнал (тетрадь) учета пищевых отходов	информирование руководства, устранение нарушений
<b>Лабораторный контроль (по договору, кратность по согласованию с ЦГЭ)</b>							
20.	исследование отдельных приемов пищи, или отдельных блюд	соответствие химического состава и калорийности готовых блюд нормативам	в приложении 3	медицинский работник или другой работник по договору		протокол испытаний	информирование руководства, установление причины и ее устранение
21.	исследование блюд, кулинарных изделий	микробиологические показатели	в приложении 3	работник лаборатории или медицинский работник, другой работник по договору		протокол испытаний	информирование руководства, установление причины и ее устранение



22.	исследование плодовоовощной продукции	содержание пестицидов, нитратов, радионуклидов, солей тяжелых металлов, гельминтов	при закладке на хранение при использовании с учебными хозяйств	медицинский работник или другой работник по договору		протокол испытаний	информирование руководства, снятие с реализации
23.	исследование питьевой воды	микробиологические показатели	перед началом учебного года или по необходимости	работник лаборатории или медицинский работник, другой работник по договору		протокол испытаний	информирование руководства, установление причины и ее устранение
24.	исследование готовых блюд, кулинарных изделий, мучных кулинарных и кондитерских изделий собственного производства	органолептические показатели	ежедневно	бракеражная комиссия		бракеражный журнал	информирование руководства, установление причины и ее устранение, снятие с реализации
		физико-химические показатели (массовая доля жира, влажность, пористость, кислотность, содержание сухих веществ)	в приложении 3	работник лаборатории или другой работник по договору		протокол испытаний	информирование руководства, установление причины и ее устранение, снятие с реализации
25.	исследование рук, оборудования, инвентаря	микробиологические показатели	в приложении 3	работник лаборатории или медицинский работник, другой работник по		протокол испытаний	информирование руководства, установление причины и ее устранение

				договору			
--	--	--	--	----------	--	--	--