

Утверждаю



Индивидуальный  
предприниматель  
Е.А. Валов

« 08 января 2024 г.

## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

### С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

### На пищеблоках образовательных организаций

### (Приложение 1)

## Оглавление

1. Общие положения .....	4
2. Состав программы производственного контроля .....	4
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде .....	5
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий .....	7
5. Порядок организации и проведения производственного контроля .....	9
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках .....	10
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений .....	12
8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению .....	13
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения .....	13
10. Выполнение принципов ХАССП .....	13
11. Документация программы ХАССП .....	14
Приложение №1 Перечень образовательных организаций .....	16
Приложение №2 Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов .....	17
Приложение №3. График проведения генеральных уборок .....	19
Приложение №4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	20
Приложение №5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	21
Приложение №6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	22
Приложение №7. Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо 10-дневного меню) .....	223
Приложение №8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по приложению N4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	26
Приложение №9. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) .....	27
Приложение №10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	28
Приложение №11. Анализ рисков при закупке, приеме продуктов .....	29
Приложение №12. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей .....	30
Приложение №13. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях .....	332
Приложение №14. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий .....	33
Приложение №15. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции .....	34
Приложение №16. Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений .....	35
Приложение №17. Журнал учета дезинфекции и дератизации .....	366
Приложение №18. Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил .....	37
Приложение №19. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам .....	38
Приложение №20. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению .....	39
(Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	
Приложение №21. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции .....	40

г.Кунгур, 2024