

Общество с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания» 430934, Республика Мордовия, г. Саранск, р.п.Ялга, ул.Пионерская, д.10	Дата введения: 2023 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Утверждаю

Генеральный директор ООО «МКК»

должность руководителя организации



Фионов Т.В.
ФИО

сентября

2023 год

г. Красноярск

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ПИЩЕБЛОКЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ:

МАОУ «Средняя школа № 3»

по адресу: г.Красноярск, ул. Ботаническая, дом 22 А

Красноярск, 2023

1. Введение

1.1. В ООО «МКК» реализуется политика в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания среди обучающихся и персонала.

1.2. В целях реализации политики в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания в образовательной организации разработана настоящая Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Points) – анализ рисков и критических контрольных точек, обеспечения безопасности пищевой продукции (далее – Программа).

1.3. Действие настоящей Программы распространяется на пищеблок:

МАОУ "Средняя школа № 3" по адресу: г.Красноярск, ул. Ботаническая, дом 22а

1.4. Настоящая Программа разработана в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия образовательной организации, в том числе за счет предотвращения поступления на пищеблок и включения в производственный процесс недоброкачественных и опасных в эпидемическом отношении пищевых продуктов, стабилизации качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, выбора технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции и их соблюдения для защиты жизни и (или) здоровья обучающихся и персонала, защиты окружающей среды.

1.5. Цель настоящей Программы – обеспечение качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции общественного питания (далее – кулинарная продукция).

1.6. Задача настоящей Программы – обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации пищевой продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

1.7. Настоящая Программа предусматривает контроль за выбранными технологическими процессами производства (изготовления) кулинарной продукции; за последовательностью и поточностью технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции; за продовольственным пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) кулинарной продукции и собственно за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля; за функционированием технологического оборудования; документирование информации о всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; за условиями хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря; за прохождением работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены; за выбранными способами, обеспечивающими безопасность пищевой продукции, периодичностью проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары; за ведением и хранением документации; за прослеживаемостью пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок.

1.8. Реализация настоящей Программы заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки организа-

ции общественного питания, то есть те этапы приготовления (изготовления), на которых нарушения технологических и санитарно-гигиенических норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

1.9. Настоящая Программа разработана в соответствии со ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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»,

СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения .

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

В соответствии с требованиями с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП,

1.10. Настоящая Программа устанавливает требования в соответствии

с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП,

которыми являются:

- принцип 1. Проведение анализа рисков.
- принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
- принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.