



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«ЧУКОТСКИЙ ОКРУЖНОЙ ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

П Р И К А З

29 августа 2025 года

г. Анадырь

№ 01-06/365

**Об утверждении Программы производственного
Контроля с применением принципов ХАССП**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28.01.2021 г. №4 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП на основе СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», которые действуют 01.09.2023 год (Приложение 1,2)

Директор

В.В. Самыгина

С приказом ознакомлены:

Демина А.А. _____

Казик Н.Н. _____

Приложение №1

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учётно-отчётная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, первые, вторые блюда, сладкие блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год 10.10.2025г- заявка от 02.10.2025г	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1	1 раз в год 10.10.2025г- заявка от 02.10.2025г	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год 23.11.2025г- заявка от 10.11.2025г	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год 23.11.2025г- заявка от 10.11.2025г	Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год 13.12.2025г- заявка от 01.12.2025г	Акт проверки
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год 22.01.2026 г- заявка от 10.01.2026г	Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год	Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений-самоконтроль	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях-самоконтроль	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток 30.11.2025г	Акт проверки

Приложение №2

Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие специализированного транспорта -санитарное состояние транспорта; -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт -соблюдение правил товарного соседства -соблюдение температурных условий транспортировки	Санитарный паспорт на транспорт	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик, ответственный за организацию питания
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара -оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик, ответственный за организацию питания
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления,	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год 15.03.2026 г.	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<u>технология производства:</u> - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующий производством, ответственный за организацию питания
			<u>условия производства:</u> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			<u>ассортимент и объем производимой продукции:</u> - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством, ответственный за организацию питания
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			<p><u>соблюдение условий хранения готовой продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления. 	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	<p>Постоянно</p> <p>Каждая партия</p>	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации; 	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания
			<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность; 	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			<ul style="list-style-type: none"> - лабораторный контроль воды из разводящей сети 	Протокол испытания лаборатории	Один раз в 3 месяца	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				Заключение о качестве воды		
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий производством, ответственный за организацию питания
2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год 1 раз в год		
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц 1 раз в год, а также после реконструкции и модернизации	Заведующий производством, заместитель директора по АХР	
			2) освещенность, шум;	Протоколы замеров			
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции			
			4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп			
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно		заместитель директора по АХР
			2) оборудование площадки мусоросборника;				
3) дезинфекция контейнера							
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий производством, ответственный за организацию питания	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	