

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  
ООО «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»



О.Ю. Егуранова

МП.

01 марта 2021 г.

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И  
ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
(ПИЩЕБЛОКИ)**

Дата введения 01 марта 2021 г

**Наименование объекта:**

Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

**Юридический адрес:**

461980 Оренбургская область, Первомайский район, п. Первомайский, ул. Гагарина д.17

**Фактический адрес:**

461980 Оренбургская область, Первомайский район, п. Первомайский, ул. Гагарина д.17

**Адрес нахождения пищеблока:**

МАОУ «Первомайская СОШ»


461980 Оренбургская область, Первомайский район, п. Первомайский, ул. Победы д. 1

**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищевлоки)**

**Лист идентификации статуса документа**

**ПРОТОКОЛ ВВЕДЕНИЯ В ДЕЙСТВИЕ:**

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ: 1марта 2021 г.		Срок действия:		
УТВЕРЖДЕНО	01 марта 2021 г.			
ОДОБРЕНО	01 марта 2021 г.			
РАЗРАБОТАНО	Технолог общественного питания	Семина Е.П.		01.03.2021 г.
	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>

**ТЕКУЩИЙ СТАТУС ДОКУМЕНТА:**

Пересмотрено				Актуализовано			
<i>Дата</i>	<i>Ответственный</i>	<i>ФИО</i>	<i>Подпись</i>	<i>Действие</i>	<i>Дата выполнения</i>	<i>Ответственный, ФИО</i>	<i>Подпись</i>



Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)

СОДЕРЖАНИЕ

Шифр	Название раздела	Стр.
	Лист идентификации статуса документа	2
	Содержание	3
	Пояснительная записка	5
<b>Часть 1</b>	<b>Общие положения</b>	6
Раздел 1.1	Общая характеристика производства	7
Раздел 1.2	Требования к меню	7
Раздел 1.3	Термины и определения	7
Раздел 1.4	Обозначения и сокращения	10
Раздел 1.5	Перечень должностных лиц, ответственных за ведение производственного контроля	10
Раздел 1.6	Перечень лабораторий, осуществляющих проведение лабораторных исследований	10
Раздел 1.7	Перечень нормативно-технической и законодательной базы, предусматривающей проведение производственного контроля	11
<b>Часть 2</b>	<b>Управление документацией</b>	13
Раздел 2.1	Номенклатура нормативно-технической документации	14
<b>Часть 3</b>	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья</b>	16
Раздел 3.1	Производственный контроль на этапе приёмки сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	17
Раздел 3.2	Управление несоответствиями при входном контроле	18
<b>Часть 4</b>	<b>Производственный контроль на этапах технологического процесса</b>	19
Раздел 4.1	Объекты и периодичность производственного контроля на этапе технологического процесса производства готовых кулинарных изделий и блюд	19
Раздел 4.2	ККТ и контрольные мероприятия на этапах хранения сырья и технологического процесса	21
<b>Часть 5</b>	<b>Контроль качества и безопасности готовой продукции</b>	22
Раздел 5.1	Контроль органолептических показателей готовых кулинарных изделий и блюд	22
Раздел 5.2	Производственный и лабораторный контроль готовых блюд	23
<b>Часть 6</b>	<b>Производственный контроль на этапах хранения и реализации</b>	23
<b>Часть 7</b>	<b>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования</b>	24
<b>Часть 8</b>	<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b>	24

**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

<b>Часть 9</b>	<b>Контроль состояния производственной и окружающей среды</b>	25
Раздел 9.1	Контроль за состоянием производственной среды на предприятии	25
<b>Часть 10</b>	<b>Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала</b>	26
<b>Часть 11</b>	<b>Контроль ситуаций чрезвычайного характера</b>	29
<b>Часть 12</b>	<b>Порядок проведения внутренних проверок (аудита)</b>	30



**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблока)**

**Пояснительная записка**

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий производства готовых кулинарных изделий и блюд разработана в соответствии с требованиями ст. 11, 29, 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 10 ч. 3, ст. 11 ч. 3, ч. 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также на основании следующей нормативно-технической и правовой документации:

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «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 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

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

Программа определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза, санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, процессов производства (изготовления) готовых кулинарных изделий и блюд, поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП (анализа опасностей и критических контрольных точек), а также предусматривает обязанности юридических лиц по выполнению указанных требований.

*«Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления» (пункт 3 статьи 32 Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).*



**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

## **1. Общие положения**

### **Цель производственного контроля**

Обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

### **Объекты производственного контроля**

Транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

### **Задачи и организация производственного контроля**

Производственный контроль включает:

1. Регламентация организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;
2. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
3. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
  - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
4. Обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации;
5. Проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Управление документацией и ХАССП записями;
6. Контроль за наличием документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
7. Осуществление входного контроля качества и безопасности поступающего продовольственного сырья;
8. Осуществление производственного контроля на этапах технологического процесса;
9. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции;
10. Осуществление контроля на этапах хранения и транспортировки продукции;
11. Предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний;
12. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
13. Контроль соблюдения персоналом правил санитарии и личной гигиены;
14. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных



**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

15. Назначение ответственных лиц за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

### **1.1. Общая характеристика производства**

В предприятиях общественного питания (пищеблоках) ООО «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ» осуществляется подготовка сырья, приготовление блюд. Изготовление блюд осуществляется из поступающего сырья и полуфабрикатов мясных, рыбных, творожных, изготавливаемых в производственном цехе ООО «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

### **1.2. Требования к меню**

Меню для предприятий общественного питания (пищеблоков) организующих общественное питание детей в организованных детских коллективах составлено с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, раздел VIII. Особенности организации общественного питания детей.

### **1.3. Термины и определения**

**Производственный контроль** – контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

**Входной контроль** – контроль сырья, продукции, поступившей на производство.

**Операционный контроль** – контроль во время выполнения или после завершения технологической операции.

**Приемочный контроль** – контроль продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к поставкам и (или) использованию.

**Инспекционный контроль** – контроль продукции, осуществляемый специально уполномоченными лицами с целью проверки эффективности ранее выполненного контроля.

**Сплошной контроль** – контроль каждой единицы продукции в партии.

**Выборочный контроль** – контроль части партии продукции.

**Летучий контроль** – контроль, проводимый в случайное время.

**Непрерывный контроль** – контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит непрерывно.

**Периодический контроль** – контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит через установленные интервалы времени.

**Лабораторно-инструментальный контроль** – контроль, осуществляемый с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

**Органолептический контроль** – контроль, при котором первичная информация воспринимается органами чувств. К органолептическому контролю можно отнести также технический осмотр. При органолептическом методе могут применяться средства контроля, не являющиеся



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

измерительными, но увеличивающие разрешающую способность или восприимчивость органов чувств (например, лупа).

**Визуальный контроль** – контроль, осуществляемый в форме контрольных проверок с целью соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены.

**Технологический контроль**– контроль технологических параметров производства продукции в ходе ее изготовления.

**Объем контроля**– объем необходимых контрольных проверок, экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, обеспечивающий производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Объект производственного контроля**– все этапы технологического процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

**Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия**– организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

**Критическая контрольная точка**–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.

**Периодичность контроля**– частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации.

**Поточность технологического процесса**– отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.

**Продукция**– результат процесса.

**Процесс**– совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы.

**Качество**–степень соответствия присущих характеристик требованиям потребителя.

**Контроль**–процедура оценивания соответствия путем наблюдений и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой.

**Продукция**–результат процесса.

**Характеристика**–отличительное свойство.

**Требование**–устанавливается в нормативах или технической документации, обычно предполагается или является обязательным.

**Безопасность пищевой продукции**–концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно предусмотренному назначению.

**Обеспечение качества**–часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены.



**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

**Управление качеством**– часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.

**Система менеджмента качества**– система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству.

**Мероприятие по управлению**– любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

**Процесс**– совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы.

**Рабочий лист ХАССП** – информация для одной критической точки.

**План ХАССП**–совокупность рабочих листов ХАССП.

**Руководство по качеству**– документ, определяющий систему менеджмента качества организации.

**Документ**– информация и соответствующий носитель.

**Ответственность**– обязательство выполнять задания и обеспечивать их удовлетворительное завершение, обязанность давать отчет о выполнении работ либо решении поставленных задач в соответствии с определенными требованиями.

**Полномочия**– ограниченное право использовать ресурсы организации и направлять усилия ее сотрудников на выполнение заданий.

**Руководитель процесса Системы менеджмента качества** – должностное лицо, которое имеет в своем распоряжении персонал, инфраструктуру, информацию о процессе, управляет ходом процесса и несет ответственность за результаты и эффективность процесса.

**Руководитель группы безопасности пищевой продукции** – должностное лицо, которое возглавляет группу безопасности пищевой продукции, организует ее работу, обеспечивает подготовку и обучение членов группы безопасности пищевой продукции, обеспечивает разработку, внедрение и поддержание в рабочем состоянии и актуализацию системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

**Поставщик** – субъект, предоставляющий ресурсы.

**Потребитель**– субъект, получающий результат процесса.

**Опасность** – потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Безопасность** – отсутствие недопустимого риска.

**Опасный фактор** – вид опасности с конкретными признаками.

**Чрезвычайная ситуация (ЧС)** – это состояние, при котором в результате возникновения источника ЧС на объекте, определенной территории или акватории нарушаются нормальные условия жизни и деятельности людей, возникает угроза их жизни и здоровью, наносится ущерб имуществу населения, народному хозяйству и природной среде.

По отношению к пищевым продуктам ЧС – это любое непредвиденное событие, в результате которого пищевые продукты становятся небезопасными.

Под источником чрезвычайных ситуаций понимают опасное природное явление, аварию или опасное техногенное происшествие, широко распространенные инфекционные болезни людей, сельскохозяйственных животных и растений, а также применение современных средств поражения, в результате чего происходит или может произойти ЧС.



#### 1.4. Обозначения и сокращения

В настоящей программе производственного контроля используются следующие сокращения:  
ХАССП(НАССР) – Анализ Опасностей и Критические. Контрольные Точки (Hazard Analysis and Critical Control Points).

НД – нормативная документация (ГОСТ, ТУ, ТИ, СТО)

ТИ – технологическая инструкция;

ТУ – технические условия;

ККТ – критическая контрольная точка;

Б – биологическая опасность;

Ф – физическая опасность;

Х – химическая опасность;

ЧС – чрезвычайная ситуация

#### 1.5. Перечень должностных лиц, ответственных за ведение производственного контроля

1. Егуранова О.Ю.- директор
2. Семина Е.П.- технолог общественного питания
3. Гузенко Е.Г.- коммерческий директор

Персонал организации несет ответственность за уведомления ответственных за ведение производственного контроля лиц о изменениях, касающихся:

- продукции;
- сырья и материалов;
- оборудования;
- производственных помещений;
- окружающей среды;
- санитарно-гигиенических мероприятий;
- упаковки, хранения, распределения продукции;
- уровня квалификации персонала;
- требований законодательства;
- знаний опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- требований потребителей;
- запросов внешних сторон;
- жалоб, в которых указываются опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
- любых условий, оказывающих воздействие на безопасность пищевой продукции.

#### 1.6. Перечень лабораторий, осуществляющих проведение лабораторных исследований

Бузулукский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»,  
г. Бузулук



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

**1.7. Перечень нормативно-технической и законодательной базы, предусматривающей проведение производственного контроля**

Производственный контроль на Предприятии проводится в соответствии со следующей нормативно-технической и правовой документацией:

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
<b>ОБЩАЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА</b>	
<b>1. ЗАКОНЫ</b>	
1.	Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
2.	Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ Об охране окружающей среды
3.	Кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ Трудовой кодекс Российской Федерации
4.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов
5.	Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
6.	Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ О защите прав потребителей
7.	Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-10 ветеринарии
<b>2. ПРИКАЗЫ</b>	
8.	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (действ. до 31.03.2021)
9.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
10.	Приказ Минприроды России (Министерства природных ресурсов и экологии РФ) от 04.12.2014 № 536 «Об утверждении Критериев отнесения отходов к I-V классам опасности по степени негативного воздействия на окружающую среду»
11.	Приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций (Минюст N 2321 20.07.2000)»
12.	Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»
13.	Приказ Минтруда России от 23.12.2014 № 1104н «Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации холодильных установок»
<b>3. САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА</b>	



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

№ п/п	Наименование документа
14.	<u>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</u>
15.	<u>СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»</u>
16.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
17.	<u>СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда</u>
18.	<u>СП 73.13330.2016 Внутренние санитарно-технические системы зданий. СНиП 3.05.01-85 (с Изменением N 1)</u>
19.	<u>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов</u>
20.	<u>СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней (действ. до 31.08.2021)</u>
21.	<u>СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней(действ. с 01.09.2021)</u>
22.	<u>Р 2.2.2006-05 Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда</u>
23.	<u>СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий</u>
24.	<u>СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.</u>
25.	<u>СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания</u>
26.	<u>СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.</u>
27.	<u>МУ 1844-78 Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах</u>
28.	<u>СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*(с Изменением N 1)</u>
29.	<u>МУ 2.3.975-00 "Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами.</u>
30.	<u>ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны</u>
31.	<u>ГОСТ 12.3.018-79 Системы вентиляционные. Методы аэродинамических испытаний</u>
32.	<u>ГОСТ 12.4.021-75 Системы вентиляционные. Общие требования</u>
33.	<u>СП 60.13330.2016 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 (с Изменением N 1)</u>
34.	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий



Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблоки)

№ п/п	Наименование документа
35.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение(действ. до 31.08.2021)
36.	СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"(действ. до 31.08.2021)
<b>4. НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	
37.	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011
38.	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011
39.	Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012
40.	Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011
41.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
42.	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
43.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
<b>5. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>	
45.	СП 2.1.5.1059-01 Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения (действует до 31.12.2021)
46.	СанПиН 2.1.5.980-00 Гигиенические требования к охране поверхностных вод
47.	ГОСТ 17.1.1.04-80 Охрана природы. Гидросфера. Классификация подземных вод по целям водопользования
48.	ГОСТ 17.1.1.03-86 Охрана природы. Гидросфера. Классификация водопользований
49.	ГОСТ 17.4.2.01-81 Охрана природы. Почвы. Номенклатура показателей санитарного состояния
50.	ГОСТ 17.2.1.04-77 Охрана природы. Атмосфера. Источники и метеорологические факторы загрязнения и промышленные выбросы

## 2. Управление документацией

Ответственным за реализацию процесса «Управление документацией» является представитель руководства предприятия.

Обязанности, права и ответственность каждого руководителя, специалиста, работника предприятия организующего, выполняющего и контролирующего работы, влияющие на качество и безопасность выпускаемой продукции, определены и документированы в организации в виде стандартов, положений, должностных инструкций и др., разрабатываемых с учетом нормативных документов, которыми руководствуется персонал при выполнении своей деятельности.



## 2.1. Номенклатура нормативно-технической документации

### Протоколы

1. Протоколы лабораторного контроля по всем видам исследований с заключениями (воздуха, освещенности, микроклимата, пробы воды, смывы с оборудования, инвентаря и рук персонала);
  2. Протоколы испытания готовой пищевой продукции из аккредитованной лаборатории (физико-химические, токсикологические и микробиологические испытания);
  3. Протоколы испытания сырья (запрашиваются у поставщиков при необходимости подтверждения качества и безопасности сырья);
  4. Протоколы аттестации рабочих мест.
- Протоколы имеются в наличии и хранятся у администрации предприятия

### Договоры

1. Договор на проведение лабораторных исследований, заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
  2. Договор на приобретение швейных изделий в ассортименте, заключен с ИП Яготинцевой О.В.
  3. Договор на исследование условий труда № 1-20-312 от 09.10.2020 г. с ООО «Центр исследований труда»
- Договоры имеются в наличии и хранятся у администрации предприятия.

### Декларации и сертификаты

1. Декларации и сертификаты на сырье (запрашиваются у поставщиков);
  2. Декларации и сертификаты на моющие и дезинфицирующие средства;
- Декларации и сертификаты имеются в наличии, хранятся у администрации предприятия.

### Инструкции

1. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;
  2. Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов;
  3. Инструкция по санитарной обработке производственных помещений;
  4. Инструкция по соблюдению санитарных требований к оборудованию;
  5. Инструкция по соблюдению гигиенических требований к условиям труда и правилам личной гигиены в пищевлоках;
  6. Инструкция «Требования безопасности и правила эксплуатации ультрафиолетовых бактерицидных установок»;
  7. Инструкция «Готовность к ЧС».
- Инструкции имеются в наличии и хранятся у администрации предприятия. Сотрудники с инструкциями ознакомлены.

### Журналы

1. Журнал инструктажа по технике безопасности
2. Журнал трёхступенчатого контроля за состоянием охраны труда
3. Журнал ознакомления персонала с принципами ХАССП
4. Журнал регистрации обучения персонала
5. Журнал регистрации документов
6. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников предприятия



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

6. Журнал ознакомления с правилами личной гигиены;
  7. Журнал контроля температурных и влажностных параметров производственной среды, складов и т.д.;
  8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  10. Журнал лабораторного контроля готовой продукции;
  11. Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля
  12. Журнал дезинфекции холодильников
- Журналы имеются в наличии, заполняются ответственными за ведение журналов и хранятся у ответственных лиц по производственным участкам.

**Графики**

1. График организации мойки и дезинфекции оборудования, санитарных дней, генеральных уборок помещений

Графики имеются в наличии, в общем доступе и хранятся у ответственных лиц по производственным участкам.

**Документация по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.**

1. Политика в области безопасности пищевой продукции;
2. Приказ о создании группы ХАССП;
3. Блок-схемы производственных процессов;
4. Описание сырья и выпускаемой продукции;
5. Программа обязательных предварительных мероприятий
6. Перечень потенциальных источников опасности (биологические, химические, физические);
7. Анализ рисков
8. План управления опасностями (ХАССП, ППОПМ)

Документация по управлению качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП имеется в наличии и хранятся у администрации предприятия. Сотрудники с системой ХАССП ознакомлены.

**Должностные инструкции**

**Администрация**

1. Должностная инструкция директора;
2. Должностная инструкция главного бухгалтера;
3. Должностная инструкция коммерческого директора;
4. Должностная инструкция специалиста по охране труда;
5. Должностная инструкция менеджера по производству;
6. Должностная инструкция технолога общественного питания;
7. Должностная инструкция бухгалтера материального стола;

**Пищеблоки:**

10. Должностная инструкция повара;
11. Должностная инструкция помощника повара



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

Должностные инструкции имеются в наличии и хранятся у администрации предприятия. Сотрудники с должностными инструкциями ознакомлены.

**Прочая документация**

Ветеринарные свидетельства (С 1 июля 2018 года ВСД оформляются в федеральной государственной информационной системе «Меркурий»)

Личные медицинские книжки с результатами медосмотра.

Записи ведутся и поддерживаются в рабочем состоянии

Сроки хранения записей устанавливаются исходя из интересов предприятия.

**3. Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья**

Входной контроль сырья и материалов в пищеблоках осуществляется в соответствии с требованиями регламентов, нормативной документацией, действующей на территории РФ и таможенного союза.

Результаты входного контроля являются основанием для приемки сырья, упаковочных и вспомогательных материалов.

Проведение входного контроля в полном объеме подразумевает контроль:

- наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации;
- визуальный осмотр сырья, вспомогательных материалов, упаковочного материала;
- лабораторно-инструментальный контроль.

Входному контролю подвергается все сырье, задействованное в технологическом процессе.

Входной контроль сырья, вспомогательных материалов осуществляют на соответствие показателям, предусмотренным действующей нормативно-технической документацией.

**Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации:**

Поставщик обязуется при передаче каждой партии пищевых продуктов представить:

- оригиналы товаросопроводительных документов: накладную, транспортную либо товарно-транспортную накладную;

- документы, подтверждающие безопасность пищевых продуктов:

копию сертификата или декларации о соответствии на продукцию, перечни которой утвердило Правительство в постановлении от 01.12.2009 № 982;

копию декларации о соответствии на пищевую продукцию, выпускаемую в обращение на территории Таможенного союза;

электронный ветеринарный сертификат на переработанные товары животного происхождения;

нотариально удостоверенную копию свидетельства о государственной регистрации на новую и специализированную пищевую продукцию или копию, заверенную выдавшим ее органом.



Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблока)

В случае отсутствия любого из документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям, на партию или часть партии продукции не принимается такая партия или ее часть.

Проверяется соответствие качества поступающего от поставщика пищевой продукции значениям, указанным в гарантийных документах.

Поставщик по собственной инициативе в подтверждение качества и безопасности пищевой продукции дополнительно с основными документами может представлять заказчику качественное удостоверение.

При использовании сырья, поступающего по импорту, разрешенного к применению уполномоченными органами, сопроводительная документация должна быть на русском языке.

**Контроль-визуальный осмотр сырья, вспомогательных материалов, упаковочного материала:**

-осуществляется в форме регулярных контрольных проверок каждой партии сырья, вспомогательного, упаковочного материала, с целью выявления соответствия (или несоответствия) поступающего сырья, вспомогательных материалов требованиям нормативной документации, а именно контроль органолептических показателей – внешний вид, цвет, запах, консистенция, наличие посторонних примесей/загрязнений;

-отсутствие нарушения целостности транспортной и потребительской упаковок.

-санитарно-гигиеническое состояние упаковки (тара и упаковка пищевых продуктов должна быть чистой, сухой, без нарушений целостности тары и упаковки, без посторонних запахов).

**Лабораторно-инструментальный контроль.**

Входной лабораторно-инструментальный контроль проводят при получении неудовлетворительных результатов лабораторного контроля готовой продукции, по требованию контролирующих органов

Для осуществления лабораторных исследований заключен договор с аккредитованной и аттестованной лабораторией. Договор между Предприятием и аккредитованной лабораторией заключается ежегодно.

### 3.1. Производственный контроль на этапе приёма сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов

Таблица 1

<i>Сырье и вспомогательные материалы</i>	<i>Контролируемые параметры</i>	<i>Методы контроля</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Ответственное лицо</i>
Мясные, рыбные, творожные полуфабрикат	Органолептическая оценка	При помощи органов чувств	При поступлении	Заведующая складом, повар



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

ы для детского питания				
Яйцо и яичные продукты	Наличие ВСД (с 1 июля 2018 г в ФГИС "Меркурий")	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Чистота и целостность скорлупы	Визуально	Каждая партия	
Молочная продукция	Наличие ВСД (с 1 июля 2018 г в ФГИС "Меркурий")	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Целостность, герметичность, состояние упаковки	Визуально	Каждая партия	
Мука, крупа, макаронные изделия, сухофрукты, специи	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Наличие амбарных вредителей	Визуально	При поступлении и ежедневно	
	Целостность, герметичность, состояние упаковки	Визуально	Каждая партия	
Консервная продукция	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Целостность, герметичность, состояние банок	Визуально	Каждая партия	
Овощи, фрукты	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Наличие плесени, гнили	Визуально	Каждая партия	
Все поступающее сырье, продукты и вспомогательные материалы	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность	Визуально	Каждая партия	Заведующая складом, повар
	Вкус, цвет, запах, консистенция	Визуально, органолептически В соответствии с НТД	Каждая партия	
	Сроки годности	Маркировка	Каждая партия	
	Чистота, состояние транспортной тары и потребительских упаковок	Визуально	Каждая партия	

### 3.2. Управление несоответствиями при входном контроле

В случае обнаружения несоответствия, лицо ответственное, за поступление сырья и материалов, информирует представителя руководства в форме служебной записки, в которой указывает характер и количество несоответствий



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

При обнаружении несоответствия, с целью предотвращения непреднамеренного использования, партия закупленной продукции изолируется на складе и маркируется надписью: «Не использовать». Для недопущения непреднамеренного использования несоответствующей продукции, назначается лицо, отвечающее за хранение данной продукции на складе.

Разрешение на дальнейшее действие с несоответствующей продукцией (использование, переработка, утилизация), осуществляет представитель руководства.

#### **4. Производственный контроль на этапах технологического процесса**

На Предприятии производственный контроль на этапах технологического процесса включает следующее:

- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- контроль за соблюдением поточности технологического процесса;
- определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.
- контроль критических контрольных точек (ККТ) технологического процесса.

#### **4.1. Объекты и периодичность производственного контроля на этапе технологического процесса**

Таблица 2

<b>№</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Документация</b>	<b>Ответственное лицо</b>	<b>Периодичность</b>
1	Оформление технической документации	Нормативная и техническая документация	Семина Е.П.	Постоянно, а также по мере утверждения новой продукции
2	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции фактически реализуемому ассортименту и количеству продукции		Семина Е.П.	Ежедневно, а также при каждом изменении ассортимента или объема вырабатываемой продукции.
3	Контроль за соответствием фактически существующей последовательности технологических этапов производства и согласованной в нормативных документах, а также контроль отдельных	Планы цехов с отраженной расстановкой оборудования и поточностью движения сырья и продукции.	Семина Е.П.	Постоянно



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

<b>№</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Документация</b>	<b>Ответственное лицо</b>	<b>Периодичность</b>
	зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации			
4	Определение ККТ/ППОПМ (необходимо для устранения (минимизации) риска или возможности его появления на всех этапах: производства, транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов)	План управления опасностями (ХАССП/ППОПМ)	Члены рабочей группы ХАССП	Разработка и внедрение системы ХАССП. Внесение изменений при реконструкции, перепланировки здания, введения нового оборудования, введения нового технологического процесса
5	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	Декларации о соответствии. Качественные удостоверения или паспорта качества сырья	Члены рабочей группы ХАССП	Каждая приемка
6	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими инструкциями	Нормативная и техническая документация Блок-схемы. План ХАССП	Члены рабочей группы ХАССП	Постоянно и при введении каждого наименования продукции
7	Хранение готовой продукции	Журнал контроля температуры холодильного оборудования	Заведующая складом, повар	ежедневно



**4.2. ККТ и контрольные мероприятия на этапах хранения сырья, полуфабрикатов и технологического процесса производства полуфабрикатов, готовых изделий и блюд**

Таблица 3

№ ККТ	Этапы технологического процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Ответственное лицо
1.	Хранение скоропортящихся сырья и продукции в холодильных камерах	<p>Биологические опасности: Рост микроорганизмов в сырье/продукции. Причины: - несоответствие температуры хранения, - несоблюдение времени хранения - несоблюдение санитарно-гигиенического содержания холодильного оборудования</p>	<p>Контроль санитарно-гигиенического режима содержания холодильного оборудования. Контроль температуры в холодильном оборудовании. Контроль времени хранения сырья. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. <b>Записи</b> Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	Заведующая складом, повар
3.	Термическая обработка кулинарных блюд	Биологическая опасность Из-за недостаточной температуры или времени обработки изделий при дальнейшем хранении возможен рост и развитие микроорганизмов	<p>Контроль: - продолжительность и температурных режимов термической обработки Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.</p>	повар



## 5. Контроль качества и безопасности готовых блюд

Контроль качества и безопасности готовых изделий включает: органолептическую оценку и периодические лабораторно-инструментальные исследования по физико-химическим, микробиологическим, гигиеническим показателям.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований готовой продукции, повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, рук сотрудников, оценивается санитарное состояние всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

### 5.1. Контроль органолептических показателей готовых кулинарных изделий и блюд

1. Каждая партия готовой продукции на Предприятии подвергается органолептическому контролю.

2. Контроль проводится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

3. Органолептическая оценка производится для установления соответствия органолептических показателей качества продуктов требованиям нормативно-технической документации.

4. Органолептическая оценка производится для определенных показателей – внешнего вида, цвета, аромата, консистенции посредством органов чувств.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах).



Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»

Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблока)

5.2. Производственный и лабораторный контроль готовых блюд

Контроль готовых блюд

Таблица 4

Объект исследования	Контролируемые параметры	Периодичность проведения исследований, количество проб	Формы учета и отчетности	Ответственный
ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ: готовые блюда	Органолептические показатели: -Вкус; -Запах; - Цвет; - Внешний вид - Консистенция - Степень готовности	Каждую партию по всем видам продукции	Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	Представитель образовательной организации, ответственный за прием готовых блюд.
	Санитарно-химические исследования: Химический состав на соответствие требованиям НД (выборочно)	1 раза в год	Протоколы лабораторных испытаний	
	Санитарно-бактериологический контроль (КМАФАнМ; БГКП; стафилококки, сальмонеллы, бактерии рода <i>proteus</i> , <i>E.coli</i> ): Гарниры	2 раза в год	Протоколы лабораторных испытаний	
	Санитарно-бактериологический контроль (КМАФАнМ; БГКП; стафилококки, сальмонеллы, бактерии рода <i>proteus</i> ): Мясные блюда	2 раза в год		
	Термообработка			
	Определение эффективности тепловой обработки	1 раз в год		

6. Производственный контроль на этапах хранения и реализации

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика столовой Пробы с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48часов).



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

**7. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования**

Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования на Предприятии включает четыре направления:

- 1) контроль за санитарно-техническим состоянием помещений;
- 2) контроль за санитарно-техническим состоянием оборудования;
- 3) контроль за условиями соблюдения личной гигиены персонала.

**8. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**Объект и периодичность производственного контроля за санитарным состоянием цеха**

Таблица 5

<b>№</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>
1	Уборка, мойка производственных помещений	Ежедневно
2	Влажная уборка в санузлах	Ежедневно
3	Влажная уборка в гардеробных	Ежедневно
4	Уборка, мойки вспомогательных помещений	Ежедневно
5	Проведение уборки бытовых помещений	Ежедневно
6	Санитарный день	Ежемесячно
7	Стены и панели	Не реже одного раза в неделю
8	Транспортеры, трубопроводы, оборудование, инвентарь соприкасающиеся с пищевыми продуктами	Ежедневно
9	Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 15 дней
10	Наружные оконные стекла	Не реже 3 раз в год, в теплое время года - по мере загрязнения.
11	Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (запас)	Ежемесячно
12	Соблюдение условий хранения моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно
13	Исследование рабочего раствора заданной концентрации	1 раз в квартал
14	Обеспеченность уборочным инвентарем	Ежемесячно
15	Наличие маркировки на уборочном инвентаре	Ежемесячно
16	Использование для уборки инвентаря в соответствии с маркировкой	Постоянно
17	Хранение уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой	Постоянно



**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблока)**

**Контроль качества обработки оборудования**

После проведения санитарной обработки проводится визуальный, химической и бактериологический контроль качества обработки оборудования.

**Визуальный контроль.** При визуальном осмотре выявляют качество очистки обработанного технологического оборудования и инвентаря, чистоту полов, стен и др. ограждений. Отмечается степень очистки поверхностей объектов от жира и других загрязнений. Особое внимание обращают на труднодоступные места и углы в помещениях, оборудовании и инвентаре. Визуально оценивают каждую санитарную обработку после ее проведения.

**Химический контроль.**

Наличие или отсутствие остаточной щелочи на оборудовании проверяют с помощью индикаторных полосок.

Для контроля с помощью индикаторной полоски сразу же после мойки к влажной поверхности участка, подвергаемого контролю, прикладывают индикаторную полоску и плотно прижимают. Окрашивание полоски в синий цвет говорит о наличии на оборудовании остаточной щелочности. Если внешний вид полоски не изменился - остаточная щелочность отсутствует.

**Бактериологический контроль** качества санитарной обработки оборудования и инвентаря осуществляют путем смывов в соответствии с договором с аккредитованной лабораторией. Смывы с оборудования и инвентаря берут перед началом производственного процесса. Смывы с рук работающих - перед началом смены и перед началом работы после перерыва.

**9. Контроль состояния производственной и окружающей среды**

Контроль состояния производственной и окружающей среды на производстве включает 2 направления:

- контроль за состоянием производственной среды на предприятии;
- контроль за состоянием окружающей среды.

**9.1. Контроль за состоянием производственной среды на предприятии**

Таблица 6

№	Объект производственного контроля	Периодичность контроля
1.	Рабочие места на участке подготовки муки и сыпучих компонентов (воздух рабочей зоны) Пыль мучная Пыль сахара	1 раз в год
2.	Контроль освещенности на рабочих местах	1 раз в год
3.	Параметры микроклимата: - температура - влажность - скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый период, холодный период)
4.	Уровень шума	1 раз в год
5.	СОУТ	1 раз в 5 лет



## 10. Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала

Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала на производстве проводится в соответствии с нормативными документами:

1. ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 12 апреля 2011 года N 302 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» с изменениями на 5 декабря 2014 года;

2. Инструкция по соблюдению гигиенических требований к условиям труда и правилам личной гигиены в цехах пищевых производств.

Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала на производстве включает следующее:

- 1) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- 2) контроль за прохождением медицинских обследований;
- 3) контроль за состоянием здоровья работников;
- 4) контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала;
- 5) контроль за проведением гигиенического обучения персонала (подготовка или переподготовка кадров по программе гигиенического обучения);
- 6) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.
- 7) производственный контроль обучения персонала - по программе организации и проведения производственного контроля;
- 8) инструктаж персонала по вопросам производственного контроля.

### Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала

Таблица 7

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	При поступлении	Гузенко Е.Г.
2.	Контроль за своевременным прохождением периодических медицинских обследований	1 раз в год	Гузенко Е.Г.
3.	Контроль за состоянием здоровья работников	Ежедневно	Семина Е.П.
4.	Контроль (осмотр) открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Семина Е.П., ответственный работник образовательного учреждения



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственное лицо</b>
5.	Контроль за проведением гигиенического обучения персонала (подготовка или переподготовка кадров по программе гигиенического обучения)	При поступлении и далее 1 раз в год	Гузенко Е.Г.
6.	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.	Постоянно	Семина Е.П.
7.	Условия для соблюдения личной гигиены: - около каждой раковины для мытья рук наличие мыла, щетки, сосуда для дезинфицирующего раствора, сушилки для рук (в рабочем состоянии)	Ежедневно и по мере необходимости	Семина Е.П.



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблоки)**

**Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры  
(обследования) работников**

Таблица 8

№ п/ п	Наименовани е профессий	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Периодичность осмотров
<p>При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2 проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.</p>				
<p><b>Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.</b></p>				
1.	<p><b>Работы где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования</b></p>	<p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>	<p>1 раз в год</p>
2.	<p><b>Водитель-экспедитор</b></p>	<p>Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист</p>	<p>Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год</p>	<p>1 раз в год</p>



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

№ п/п	Наименование профессий	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Периодичность осмотров
			либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям	
		Невролог Офтальмолог Хирург *Эндокринолог	Аудиометрия Исследование вестибулярного анализатора Острота зрения Цветовосприятие Определение полей зрения Биомикроскопия сред глаза Офтальмоскопия глазного дна	1 раз в 2 года
* - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.				

## 11. Контроль ситуаций чрезвычайного характера

### Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

**При возникновении следующих ситуаций следует немедленно информировать руководство предприятия**

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А и др.);
- аварийные ситуации на водопроводных сетях, прекращение подачи холодной и горячей воды;
- аварийная ситуация на внутренних и наружных сетях канализации;
- работа персонала при отсутствии допуска к работе;
- прекращение вывоза мусора;
- сообщение об отравлениях, в том числе связанном с употреблением изготовленных блюд или продукта;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования.

В случае выявления на территории предприятия или вблизи него опасности распространения особо опасных инфекционных заболеваний, все сотрудники обязаны строго выполнять требования санитарно-эпидемиологической службы по проведению экстренной профилактики и иммунизации, по изоляции и лечению выявленных больных, соблюдать режим, предотвращающий занос и распространение инфекции.

При необходимости все сотрудники должны проходить по прибытию на работу санитарную обработку, дезинфекцию или смену одежды, а водители транспортных средств проводить



**Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (пищеблока)**

специальную обработку автомобилей, а также выполнять другие требования, препятствующие распространению особо опасных инфекционных заболеваний.

Контроль за выполнением вышеуказанных действий осуществляется руководством.

**Перечень ситуаций чрезвычайного характера**

- пожар;
- отключения электроэнергии;
- поломки оборудования;
- утечки хладагента;
- возникновение стихийных бедствий;
- взрыв;
- террористические акты и диверсии.

**Действия в отношении потенциально опасных пищевых продуктов, которые подверглись воздействию поражающих факторов в результате ЧС**

Пищевые продукты, которые оказались в зоне ЧС, не были уничтожены в результате ЧС, и подверглись воздействию поражающих факторов, таких как высокая температура, воздействие дыма, радиационное излучение, химические или бактериологические агенты, подлежат изолированию в недоступном, огражденном месте и идентифицируются как «Потенциально опасные продукты». Для определения уровня загрязнения потенциально опасные пищевые продукты направляются на исследования в аккредитованную лабораторию.

По результатам лабораторных исследований, потенциально опасные пищевые продукты могут быть признаны:

- безопасными, с возможностью дальнейшей реализации;
- потенциально опасными, которые подлежат специальной обработке (в соответствии с установленными требованиями, в зависимости от вида загрязнения);
- потенциально опасными, которые подлежат утилизации в соответствии с требованиями законодательства.

Действия работников при возникновении ситуаций чрезвычайного характера определяются рабочей инструкцией «Готовность к ЧС». Сотрудники с рабочей инструкцией ознакомлены. Лист ознакомления персонала к инструкции прилагается.

**12. Порядок проведения внутренних проверок (аудита)**

Представитель руководства по качеству разрабатывает проект годовой программы внутренних проверок по форме.

Устанавливается следующая периодичность проверок:

- проверка производственных процессов – не менее одного раза в год;
- проверка качества по видам продукции – не менее одного раза в год;
- проверка документации – не менее одного раза в год.

Годовую программу внутренних проверок представитель руководства по качеству утверждает до наступления планового года. После утверждения в течение двух недель доводит программу до сведения заинтересованных подразделений и должностных лиц.

Выполнение программы контролирует представитель руководства.



**Общество с ограниченной ответственностью «РАЗДОЛЬЕ-ОБЩЕПИТ»**

**Программа организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на предприятии общественного питания (пищеблока)**

При наличии особых обстоятельств, требующих принятия оперативных мер, руководство может назначить внеплановую проверку. Например, в случаях:

- обнаружения потребителем несоответствий продукции;
- подготовки СМБПП к ресертификации или инспекционному контролю (при необходимости);
- необходимости дополнительной проверки по результатам анализа руководством функционирования СМБПП.

По результатам внутренней проверки заполняется Журнал учета несоответствий, составляется отчет по внутренней проверке.