

УТВЕРЖДАЮ:

Исполнительный директор
ООО «Здоровое питание»

А.Б. Семенов
01.09.2021г.



ПРОГРАММЫ

**Обязательных предварительных мероприятий
обеспечения безопасности продукции
(Программа производственного контроля)**

ООО «Здоровое питание»
г. Славянск-на-Кубани

Согласовано:

Заместитель директора по производству:

«01» сентября 2021 года

Инженер-технолог:

«01» сентября 2021 года

Наименование предприятия: **ООО «Здоровое питание»**

Юридический адрес: **353560, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, оф. 1**

Ф.И.О. руководителя предприятия: **Исполнительный директор Семенов А.Б.**

Вид осуществляемой деятельности: **оказание услуг общественного питания.**

Фактические адреса, типы предприятий, количество посадочных мест:

- СОШ № 17 Г. Славянск н/К ул. Победы, 251 -Базовая, 160 посадочных мест
- СОШ № 8 П.Содовый ул. Комсомольская, 2 -догоготовочная , 72 посадочных места
- СОШ № 6 П. Совхозный ул. Полевая, 1 , буфет-раздаточная 81 посадочное место
- СОШ № 7 П. Степной ул. Фестивальная, 6 -буфет-раздаточная, 36 посадочных места
- СОШ № 11 Х. Маевский ул. Школьная, 11а -буфет-раздаточная, 80 посадочных мест
- СОШ № 14 Х. Прикубанский ул. Победы, 32 , буфет-раздаточная-54 посадочных мест
- СОШ № 44 Х. Семисводный ул. Спортивная, 5 , буфет-раздаточная -24 посадочных места
- СОШ № 46 Х. Нецадимовский ул. Безымянная, 35а, буфет-раздаточная-54 посадочных места
- СОШ № 20 П.Забойский ул .Красная, 131, сырьевая-100 посадочных мест
- СОШ № 38 Х. Белики пер. Гвардейский, 14а , буфет-раздаточная-40 посадочных мест
- СОШ № 25 Ст.Анастасиевская ул. Красная, 87 , базовая-150 посадочных мест
- СОШ № 19 Х.Коржевский ул. Зеленая, 34а , доготовочная-120 посадочных мест
- СОШ № 21 Х.Ханьков ул. Ленина, 133 , доготовочная -108 посадочных места
- СОШ № 28 Ст.Анастасиевская ул. Красная, 52, доготовочная-150 посадочных места
- СОШ № 22 Х. Прикубанский ул. Веселая, 34а, буфет-раздаточная-24 посадочных места
- СОШ № 29 Ст.Петровская ул. Красная, 35, базовая-190 посадочных мест
- СОШ № 48 Ст.Черноерковская ул. Красная, 31, доготовочная-130 посадочных места
- СОШ № 50 Х.Верхний ул. Рабочая, 1, доготовочная-84 посадочных места
- СОШ № 51 Х.Черный Ерик ул. Мира, 3, доготовочная-42 посадочных места
- СОШ № 30 Ст. Петровская ул. Черноерковская, 1, буфет-раздаточная-42 посадочных места
- СОШ № 49 Х. Прорвенский ул. Западная, 2, буфет-раздаточная-20 посадочных мест
- СОШ № 1 Г.Славянск н/К ул. Троицкая, 271 , сырьевая-180 посадочных мест
- СОШ № 3 П.Кубрис ул. Спортивная, 6 , сырьевая-178 посадочных мест
- СОШ № 4 Г.Славянск н/К ул. Отдельская, 213 , сырьевая-162 посадочных мест
- СОШ № 5 Г.Славянск н/к ул. Запорожская, 38, сырьевая-160 посадочных мест
- СОШ № 9 Ст.Петровская ул. Гагарина, 12, сырьевая-60 посадочных мест
- СОШ № 10 П.Голубая нива ул. Школьная, 1, сырьевая-84 посадочных мест
- СОШ № 16 Г.Славянск н/К ул. Отдельская, 145, сырьевая-230 посадочных мест
- СОШ № 18 Г.Славянск н/К ул. Победы 380, сырьевая -120 посадочных мест
- СОШ № 23 П.Цилинный ул. Черемушки, 2, сырьевая -90 посадочных мест
- СОШ № 31 Ст.Петровская ул. Чапаева, 48, сырьевая -96 посадочных мест
- СОШ № 39 Х.Галицин ул. Мира, 8, сырьевая -140 посадочных мест
- СОШ № 43 Х.Бараниковский ул. Кубанская, 1а , сырьевая -180 посадочных мест
- СОШ № 52 П.Ачуево ул. Ленина, 43, сырьевая -42 посадочных мест
- СОШ № 56 П.Рисовый ул. Октябрьская, 20, сырьевая -90 посадочных мест.
- СОШ № 12 г. Славянск-на-Кубани, ул. Щорса, 324, сырьевая-425 посадочных места.
- Всего 36 сооружений капитального типа со всеми инженерными коммуникациями.**

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Семенов Артем Борисович	Исполнительный директор	П№ 5 от 25.08.2016г.
2	Кунаева Татьяна Владимировна	Заместитель директора по производству	П№ 25 от 24.01.2017г.
3	Сорокотягина Наталья Олеговна	Инженер-технолог	П№ 46/1 от 05.08.2019г.
4	Бурашникова Ольга Вадимовна	Технолог	П№ 75 от 01.09.2016г.
5	Кошель Николай Ульянович	Главный инженер	П№ 66 от 08.09.2016г.

1. Нормативные и законодательные требования, относящиеся к управлению безопасностью Продукции:

Закон Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300-1 (в редакции от 17 декабря 1999 года) «О защите прав потребителей».

2. ТР ТС 005/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
3. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
5. ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
6. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
7. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
8. СанПин 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих";
9. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий";
10. СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- 11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения**
12. СП 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
13. СанПин 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
14. СанПин 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений";
15. СП 1.1 1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
16. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности";
17. СП 2.2.2.1327-03 "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту";

18. СП 3.5.3.1129-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации";
19. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий";
20. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки";
21. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" от 24.02.83 г. № 2671-83;
22. Приказ Минздрава и социального развития РФ от 12.04.2011 Д302Н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах, на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";
23. Технический регламент таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».
24. Технический регламент таможенного союза «О безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии» (ТР 201_/00_/ТС)
25. Федеральный Закон от 30.09.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
26. Постановление Правительства РФ от 29.09.97 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение»
27. Постановление главного государственного санитарного врача от 05.10.00 г. № 1-1 «О реализации приказов Министерства здравоохранения РФ» от 14.04.00 г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» от 29.06.00 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
28. Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

2. Перечень опасностей (Приложение № 1)

3. Обеспечение пригодности оборудования его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров (Приложение № 2) представлено в:

- РБ «Руководство по безопасности продукции»;
- РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».

4. Процедуры по управлению приобретенными материалами:

- ПР-03 «Управление закупками и хранение»;
 - РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».
- Характеристика сырья и материалов представлена в **Приложении № 3**

5. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения (приложение №4) предусмотрены в:

- РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»;
- РИ-01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и для осуществления эффективного контроля за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Кратность проведения мероприятия	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	2	3	4	5
1	Обследование оборудования вентиляционных систем	1 раз в год	Согласно договору аренды	Контролирующие органы
2	Контроль за параметрами производственной среды	1 раз в год	Согласно договору аренды	Контролирующие органы
3	Сан.-тех. состояние систем водопровода, канализации, отопления, освещения	Постоянно	Согласно договору аренды	Контролирующие органы
4	Наличие спец. одежды	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
5	Очистка территории, озеленение	По графику	Согласно договору аренды	Контролирующие органы
6	Уборка помещений, хранение инвентаря	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы
7	Контроль за технологическим процессом производства Продукции . Отбор проб готовой продукции (микробиологические показатели)	Ежедневно	Руководитель подразделения	Контролирующие органы

6.1 Очистка и санитарная обработка:

График (Программа) проведения уборки помещений по подразделениям

№ п/п	Вид уборки	Периодичность
1	Санитарные узлы:	
	Промывка полов и инвентаря	ежедневно
	Генеральная уборка: чистка зеркал,	1 раз в неделю

	раковин, очищение унитаза от налета и солей (Согласно договору аренды с образ. учреждением)	
2	Уборка бытовых помещений	
	Промывка полов	ежедневно
	Протирка пыли	ежедневно
	Вынос мусора	ежедневно
	Генеральная уборка	1 раз в неделю
3	Уборка цеха	ежедневно
4	Очистка оборудования	После использования, в течении рабочего дня.

6.2 Программа по очистке и санитарной обработке оборудования

№ п/п	Участок уборки	Периодичность	Форма уборки	Проверка качества	Ответственный
1	Поверхности оборудования, столы, полки	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально, периодически лабораторно	Руководитель подразделения
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения
3	Санитарно-технические помещения и оборудование	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения или Согласно договору аренды
4	Уборочный инвентарь	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	Руководитель подразделения

7. Дезинсекция:

7.1 Мероприятия по предотвращению заражения продукции:

Представлены в РИ -01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».

7.2 План-график проведения профилактических дезинсекционных и дератизационных работ.

№ п/п	Наименование объекта	Вредитель	Время обработки	Периодичность обработки	Способ обработки	Исполнитель	Ответственный	Фактическое выполнение
1	2		3	4	5	6	7	8
1	Производственные и складские помещения	Насекомые, грызуны	Согласно графику	По графику	Аэрозольная дезинсекция	Специализированная организация по договору	Руководитель подразделения, руководство школ	Акты

8. Личная гигиена

Мероприятия по личной гигиене работников представлены в РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»

8.1 Перечень должностей работников (приложение №5), подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (согласно штатному расписанию).

№ п/п	Должность (профессия)	Кол-во работающих в данной должности	Кратность прохождения мед.осмотров	Кратность прохождения ФГР	Кратность гигиенич. обучения
1	Заместитель директора по производству	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
2	Инженер-технолог	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
3	Технолог	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
4	Зав. столовыми	24	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

5	Повара	48	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
6	Кухонные рабочие	52	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
7	Мойщики посуды	31	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
8	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

8.2. Рекомендуемый график мероприятий по производственной программе

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационная-учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья	<p>- Контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации (Деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений или Регистрационных свидетельств, ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения), справок к ТТН .</p> <p>- Контроль наличия правильно заверенных копий перечисленных документов и оригиналов;</p> <p>- Контроль соответствия видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации,</p>	каждая партия продукции	Журнал входного контроля	<p>ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>ФЗ 2300-1 «О защите прав потребителей»</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</p>	<p>Заместитель директора по производству</p> <p>Кладовщик</p> <p>Зав. столовыми</p>

		наличие текста на русском языке, сроки годности);				
		- Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах); - Масса нетто, кг/шт./л;			СанПиН 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (дополнения и изменения № 1-14)	Кладовщик Зав. столовыми Инженер-технолог Технолог
2.	Контроль на этапах транспортировки	Сроки и условия, температурный режим транспортировки; Наличие медицинской книжки у водителя, наличие санитарной одежды у водителя-экспедитора	каждая партия продукции	Журнал входного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» Приказ Минздрава СССР № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (с изменениями и дополнениями).	Кладовщик Зав. столовыми Главный инженер Инженер-технолог

3.	Контроль условий хранения пищевой продукции	Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;	Ежедневно	Акт списания недоброкачественной продукции	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Кладовщик Зав. столовыми
		Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах, помещениях.		Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах, помещениях		Кладовщик Зав. столовыми
4	Контроль на этапах технологического процесса	Соответствие технологического процесса действующей нормативной и технической документации: Правильность оформления технологической документации; Контроль за физическими загрязнениями	Ежедневно	ТК	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Нормативная и техническая документация на продукцию	Заместитель директора по производству Инженер-технолог Технолог Зав. столовыми
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды	Контроль за - санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	1 раз в 6 месяцев		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Согласно договору аренды с образоват. Учреждениями Зав. столовыми Главный инженер

		Техническое состояние технологического, холодильного оборудования	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. столовыми Главный инженер
		Лабораторные исследования воды из разводящей сети.	1 раз в 6 месяцев	Акты выполненных работ	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	Согласно договору аккредитованной лаборатории ФБУЗ
		Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность; Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	1 раз в год	Журнал производственного контроля	СанПин 2.0405-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»	Согласно договору аренды с образцов. учреждение м

		Контроль за условиями труда персонала:	2 раза в год (в теплый и холодный		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-	
		<p>микроклиматом производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха);</p> <p>Уровнем освещенности на рабочих местах;</p> <p>Шум от холодильного и вентиляционного оборудования;</p> <p>Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены); Электромагнитные поля</p>	<p>периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при аттестации рабочих мест</p>		<p>эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</p> <p>ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»</p> <p>СанПиН 2.2.4.\2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий на территории жилой застройки»</p>	<p>образов. учреждением</p> <p>Руководитель предприятия,</p> <p>По договору с аккредитованной организацией ФБУЗ</p>

6	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора	По мере поступления	Журнал производственного контроля	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Заместитель директора по производству Кладовщик Зав. столовыми
		Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования. Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни). Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	В соответствии с графиком уборки	Папка «Проверка санитарного состояния»	СП 2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». СП 1.1.1058-01	Инженер-технолог Согласно договору аренды с образцов. учреждением
		Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.	1 раз в месяц		СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации по осуществлению дезинфекционной деятельности СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	Зав. столовыми Кладовщик По договору с аккредитованной организацией
	Контроль прихода, расхода, запаса дезинфицирующих и моющих средств,	1 раз в месяц			Заместитель директора по производству	

		своевременности их заполнения, условий хранения и использования в соответствии с рекомендациями по применению. Контроль наличия регистрационных свидетельств и гигиенических заключений на дез.средства.				Технолог Зав. столовыми
		Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды (смывы на БГКП) Контроль обработки спецодежды и рук работающего персонала (смывы на БГКП)	В соответствии и с графиком	Папка Производственный контроль	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. столовыми Технолог По договору с аккредитованной организацией ФБУЗ
		Контроль за - за благоустройством и санитарным содержанием территории; - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно	В соответствии с договорными условиями или по заявке	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления» Федеральным законом «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ Федеральный Закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды (с изменениями от 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)».	Согласно договору аренды с образов. учреждением Главный инженер Руководители подразделений
			По истечении времени эксплуатации и	В соответствии с договорными условиями		

7	Контроль личной гигиены персонала	<p>Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек</p> <p>Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения</p>	<p>При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра</p>	Отметка в медицинской книжке	<p>ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»</p> <p>Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические мед.осмотры(обследования)»</p>	<p>Инженер-технолог</p> <p>Зав. столовыми</p> <p>По договору с обслуживающей организацией</p>
		<p>Осмотр открытых участков тела по наличию гнойничковых заболеваний острых респираторных заболеваний, учет и контроль состояния здоровья персонала</p> <p>Наличие достаточного количества санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи</p>	Ежедневно	Гигиенический журнал	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</p> <p>Инструкция по использованию дезинфицирующих средств</p>	Зав. столовыми
8	Контроль на этапе реализации готовой продукции	<p>Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение температурно-влажностного режима.</p> <p>Контроль</p>	Ежедневно	<p>Журнал регистрации и температурного режима</p> <p>ТК,</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	<p>Технолог</p> <p>Заместитель директора по производству</p> <p>Зав. столовыми</p> <p>Инженер-</p>

		<p>загруженности холодильных камер - соотношения объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых продуктов.</p> <p>Контроль сроков реализации продукции.</p> <p>Контроль ассортимента и объема реализуемой продукции.</p> <p>Контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями.</p> <p>Наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления.</p> <p>Контроль качества и безопасности реализуемой продукции.</p>	В соответствии с графиком		<p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»</p> <p>СП 2.3.2.1078-01 (с доп. и изм. №1-14)</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ГОСТ Р 51074-2003</p> <p>ТК</p>	технолог
9.	Условия обучения персонала	<p>Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля</p> <p>Инструктаж по ТБ, ПБ, и ОТ</p>	<p>1 раз в год при приеме на работу</p> <p>1 раз в 5 лет</p> <p>Периодически</p>	<p>Журнал производственного контроля</p> <p>Журнал инструктажей по ТБ, ПБ, и ОТ</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения</p> <p>СП 1.1.1058-01</p>	<p>Главный инженер</p> <p>Руководитель и подразделений</p> <p>Заместитель</p>

		Обучение персонала, ответственного за проведение производственного контроля				директора по производству
--	--	---	--	--	--	---------------------------

8.3. График отбора проб и инструментальных исследований

Точка отбора	Объект обследования и исследуемый материал	Определяемые показатели, Количество	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель
Производственные цеха	Оборудование, инвентарь, санитарная одежда, руки персонала	Бактериологические смывы на БГКП	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07	Руководители подразделений Аккредитованная лаборатория, результат-Протоколы исследований
Реализуемая готовая продукция, продукция вырабатываемая производственными цехами	Готовая кулинарная продукция	Исследование по микробиологическим, физико-химическим, органолептическим показателям	1 раз в квартал по 1-му образцу от каждой группы скоропортящейся продукции согласно ассортиментному перечню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СП 1.1.1058-01 ФЗ № 29 от 02.01.00 СП 2.3.2.1078-01 (с доп. и изм. №1-14)	Руководители подразделений Аккредитованная лаборатория, результат-Протоколы исследований
Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети	Органолептические, микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.	СанПиН 2.1.4.1074-01	Согласно договору аренды с образцов. Учреждением Аккредитованная лаборатория,

					результат-Протоколы исследований
Производственный цех	Условия труда	Микроклимат Шум Освещенность Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены) Электромагнитные поля	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового технологического оборудования и далее при аттестации рабочих мест	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Согласно договору аренды с образ. учреждением Аккредитованная лаборатория, результат-Протоколы исследований
Производственный цех, складские помещения	Борьба с насекомыми, грызунами и другими вредителями	Наличие на объекте насекомых, грызунов	1 раз в месяц /согласно графику	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Согласно договору аренды с образ. учреждением Аккредитованная лаборатория, результат-Протоколы исследований

9. Управление твердыми отходами и сточными водами :

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Сбор и утилизация отходов	Постоянно	Согласно договору аренды с образ. учреждением	Главный инженер

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировки готового продукта в РИ-02

Характеристики готового продукта представлены в **Приложении 6**

11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет санитарного состояния предприятия	Еженедельно	Заместитель директора по производству
2	Учет результатов производственного контроля	Ежедневно	Заместитель директора по производству
3	Учет дезинфицирующих и моющих средств	Ежеквартально	Заместитель директора по производству
4	Учет спец. одежды	Постоянно	Заместитель директора по производству

12. Перечень форм учета по вопросам основной деятельности на предприятия

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет осмотра кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний, контроль состояния здоровья персонала	Журнал учета осмотра персонала (гигиенический журнал)	Ежедневно перед началом работы	Руководители подразделений)
2	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	Руководители подразделений
3	Учет замеров температуры и влажности в складских помещениях	Журнал t и влажности складских помещений	Ежедневно перед началом работы	Руководители подразделений
4	Входной контроль сырья и материалов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	Руководители подразделений
5	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	Согласно договору аренды с образцов.

				учреждением Руководители подразделений
6	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	Руководители подразделений
7	Учёт уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств		Постоянно	Руководители подразделений
8	Учет времени работы бактерицидной лампы	Журнал	Постоянно	Руководители подразделений

13. Система прослеживаемости и идентификации продукции на этапах ее жизненного цикла

Этап жизненного цикла продукции	Объект идентификации	Информация об идентификации на объекте	Носитель информации об идентификации	Содержание информации об идентификации	Подразделение (лицо) ответственное за идентификацию
Приемка сырья и материалов	Склад (цех)	Маркирование, этикетирование партии продукции	Товаросопроводительная документация, компьютерная база данных	№ требования-накл. (произв.), № акта приема-передачи сырья и материалов, наименование товара, вес товара	Руководители подразделений, кладовщик, технолог
Производство пищевой продукции	Производственные цеха	Маркирование промежуточной продукции (полуфабрикатов)	ТИ, производственные журналы	Порядок выполнения технологических операций, режимы работы технологического оборудования	Руководители подразделений, технолог
Приемка готовой продукции	Зона выдачи готовой продукции, меню	Маркировочный ярлык	ТИ, производственные журналы	Наименование продукции, количество, дата выработки, № накладной	Руководители подразделений
Контроль качества сырья	Сырье	Маркирование, этикетирование	Журнал входного контроля сырья, декларации, протоколы испытаний	Дата поступления, наименование сырья, количество, периодические испытания по физико-химическим показателям, согласно ППК, результаты анализа входного контроля.	Кладовщик Руководители подразделений Технолог Заместитель директора по производству

Контроль качества готовой продукции	Готовая продукция	Меню	Выполнение технологических операций согласно ТК, соблюдение ППК	№ анализа, наименование продукции, дата выработки, количество, результаты анализа, характеристика анализа	Руководители подразделений Технолог Заместитель директора по производству
-------------------------------------	-------------------	------	---	---	---

14. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках школ г.Славянск-на-Кубани и Славянского района на 2021-2022 уч.год.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума