

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Формула Вкуса»

 «11» 01.01.2021

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
ООО «Формула Вкуса»**

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Горячий ключ, ул. Ярославского, 106 А офис 1

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск ул. Армавирская, 45/2 офис 18

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных, дошкольных учреждений Краснодарского края

Пояснительная записка

1.1. Вид деятельности, выполняемых услуг: Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания в МБОУ и МБДОУ:

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- приказ № 302-н от 12.04.2011г. «об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки.

СО Д Е Р Ж А Н И Е:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Контроль состояния производственной среды.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6	7
Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья	Автотранспортное средство	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортная на-	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-	Руководитель подразделения Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

		кладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная).			дуктов и продовольственного сырья	
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2.	/-/-/-/-/		
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3.	/-/-/-/-/		
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4.	/-/-/-/-/		

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП	Руководитель подразделения
Поточность технологического процес-	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, го-	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения

са		товой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары			СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наличие технологических карт
Кухонная, столовая посуда и инвентарь	производственные помещения	Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору	2.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	По договору с аккредитованной лабораторией

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая продукция)	производственные помещения	Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции	3.1 3.2	Ежедневно	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТС ТР 021/2011 О Безопасности пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Руководитель подразделения Журнал органолептической оценки продукции Бракеражный журнал

Реализуемая продукция	линия раздачи	Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность	3.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 2-х проб (м/б) и не менее 3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	По договору с аккредитованной лабораторией
-----------------------	---------------	--	------	--	---	--

4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования пищеблока

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	Контроль: -за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и количеству технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента	4.1.	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения
			4.2.	Ежегодно		Документация по контролю санитарно-технического состояния

Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале	4.3.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям	4.4.	не реже 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	По договору с аккредитованной лабораторией

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

1	2	3	4	5	6	7	
Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	Весь объект	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями сан.эпид.службы	5.1.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения	
		Контроль за наличием сан.паспорта и эффективностью проведения дез.работ.	5.2				Контроль своевременности и эффективности проведения дезинсекции и дератизации. Журнал учета и расходования дез. средств. Инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств. График проведения санитарных дней
		Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ	5.3				
		Контроль за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами, условиями их хранения, за наличием запаса дез.средств, за наличием отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировки, за правильностью учета дез.работ в профилактических целях и объекте.	5.4.				
		Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.	5.5.				
		Контроль своевременности	5.6.				

		проведения генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем.				чества и своевременности проведения генеральных уборок
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	Контроль за благоустройством и санитарным содержанием прилегающей территории. Контроль за своевременностью вывоза ТБО.	5.8.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения
Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала	производственные помещения	Проведения лабораторных исследований (смывов)	5.9.	1 раз в 6 месяцев 10 смывов	СП 2.3.6.1079; МУ-2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного контроля и торговли пищевыми продуктами	По договору с аккредитованной лабораторией

6. Контроль состояния производственной среды

1	2	3	4	5	6	7
Условия труда персонала	Рабочие места по всему объекту	Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность).	6.1.	2 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96» Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	По договору с аккредитованной лабораторией
		Измерение уровней освещенности.	6.2.	1 раз в год		
		Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	6.3.	1 раз в год		

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала

1	2	3	4	5	6	7
Персонал		Контроль наличия личных медицинских книжек Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	7.1. 7.2.	Постоянно Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 302-Н 12.04.2011г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Личные медицинские книжки
Условия соблюдения правил личной гигиены	Санитарно-бытовые помещения	Контроль количества комплектов чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. Контроль централизованной стирки санитарной одежды, наличие договора	7.3. 7.4.	Ежедневно Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Журнал производственного контроля Договор с организацией
Персонал		Наличие аптечки первой медицинской помощи	7.5.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения

Персонал		Осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, журнал «Здоровье»	7.6.	Ежедневно с занесением в журнал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Журнал контроля за гнойничковыми инфекциями, журнал «Здоровье»
----------	--	---	------	---------------------------------	--	--

Показатели эффективности производственного контроля

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции
2. Отсутствие случаев кишечной инфекции и пищевых отравлений
3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта
4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

8. Расположение критических точек для поведения лабораторных исследований (приложение № 1)

Т-1 раздача, производственные помещения (смывы)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

T-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

T-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

T-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

T-5 складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

График отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований по контрольным точкам

Точка отбора или измерения	Объем исследования и исследованный материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель, регистрационно-учетный документ
Т-1 Весь объект	Оборудование, инвентарь, руки работника	Бактериологические смывы	2 раза в год 10 смывов	МУ-2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами	
Т-2 Весь объект	Исследование реализуемой продукции	Микробиологические, санитарно-химические показатели качества и безопасности	2 раза в год 5 проб, соответственно 2 и 3 пробы	СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	
Т-3 Условия труда на рабочих местах	Постоянные рабочие места сотрудников	Температурный режим Микроклимат Освещенность Шум	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	

				<p>«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;</p> <p>-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».</p>	
Т-4 Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети	На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	
Т-5 Складские помещения	Холодильное оборудование	Температурный режим	2 раза в неделю	СП 2.3.6.1079-01	Руководитель подразделения