

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса - Регионы»



Ю.С. Белова
«2022» г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий

ООО «Формула вкуса - Регионы»

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Ейск ул. Армавирская 45/2 офис 19

Фактический адрес: Краснодарский край, _____

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений, пациентов проходящих лечение в стационарах и в прочих производственных объектах ООО «Формула вкуса - Регионы»

Пояснительная записка

1.1. **Вид деятельности, выполняемых услуг:** Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания в производственных объектах:

- 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 Минздрава № 29н от 28 января 2021 года об утверждении порядка проведения предварительных и периодических медосмотров работников;
- 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 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- 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».

- МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации".

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки, очищенные вакуумированные овощи, фарши из мяса птицы, говядины и рыбы.

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.

		3) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. 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»	Руководитель подразделения
Поточность технологического процесса	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения 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 год не менее 5 смывов (на каждом объекте)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	По договору с аккредитованной лабораторией

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая продукция)	проникновенны с помещения	Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах)	3.1	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	Руководитель подразделения
		Контроль ассортимента и объёмов реализуемой продукции	3.2		«санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Журнал органолептической оценки продукции
Реализуемая продукция	линия раздачи, цех полуфабрикатов	Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность	3.3.	1 раз в год не менее 2-х проб (на каждом объекте)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Бракеражный журнал 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	4.1. 4.2.	Ежедневно Ежегодно	- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния

		технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента				
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»	Руководитель подразделения документации по контролю санитарно-технического состояния
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям	4.4.	1 раз в 6 мес (на каждом объекте)	- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	По договору с аккредитованной лабораторией

Контроль качества
и своевременности
проведения
генеральных
уборок

		своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день) и соответствии с грифами, утвержденным руководителем.	8.7.				
Зона санитарной охраны	Прилегающая территория	Контроль 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»	Руководитель подразделения
Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала	производственные помещения	Проведения лабораторных исследований (смылов)	5.9.	1 раз в год 5 смылов (на каждом объекте)		- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	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). Измерение уровня освещенности. Контроль эффективности	6.1. 6.2. 6.3.	1 раз в год (на каждом объекте) 1 раз в год (на каждом объекте)	- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и	По договору с аккредитованной лабораторией Журнал контроля микроклимата в производственных помещениях

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала

1	2	3	4	5	6	7
Персонал		Контроль наличия личных медицинских книжек	7.1.	Постоянно	- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - Приказ Минздрава № 29н от 28 января 2021 года об утверждении порядка проведения предварительных и периодических медосмотров работников	Руководитель подразделения
		Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	7.2.	Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 29-Н от 28.01.2021г.		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 доготовора	7.3.	Ежедневно	- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	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»	Руководитель подразделения
Персонал		Осмотр открытых поверхностей тела	7.6.	Ежедневно с занесением в	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические	Руководитель подразделения

		наличие инфекционных заболеваний, и неинфекционно- журнал						

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 измерений, испытаний
5. Улучшение условий труда работников

(приложение № 1)

КТ-1 раздача, производственные помещения (см.табл.)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

КТ-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

КТ-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

КТ-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

КТ-5 складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

Таблица отбора проб и бактериологических анализов, инструментальных исследований по контролю

Пункт отбора или измерения	Объем исследования и исследуемый материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность проведения контроля	Метод, регламентирующие проведение исследований, экспертиза	Ответственный исполнитель, регистрационный о-учетный документ
Т-1 Весь объект	Оборудование, инвентарь, руки работника	Бактериологические смывы	1 раз в год 5 смывов (на каждом объекте)	- МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Бактериологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации"	
Т-2 Весь объект	Исследование реализуемой продукции	Микробиологические, санитарно-химические показатели качества и безопасности	1 раз в год 2 проб, соответственно 2 пробы на каждом объекте	-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 (на каждом объекте)	-СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" -СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах,	

Прошито, пронумеровано и скреплено

Печатью 15 (155 напечатано) листов

Полжность руководитель

Подпись Белова Н.А.

