

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Формула Вкуса»



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 процесса | 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 Документация по контролю санитарно-технического состояния |
| | | | 4.2. | Ежегодно | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---|------|---------------------------|---|---|
| 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. |
| | | Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ | 5.3 | | | Журнал учета и расходования дез. |
| | | 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. | | | Средств. инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств. |
| | | Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. | 5.5. | | | График проведения санитарных дней |
| | | Контроль своевременности | 5.6. | | | Контроль ка- |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|--|------|--------------------------------|---|--|
| | | 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). Измерение уровней освещенности. Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность | 6.1. 6.2. 6.3. | 2раз в год 1 раз в год 1 раз в год | СанПиН 2.2.4.548-96» Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» | 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 | | <p>Контроль наличия личных медицинских книжек</p> <p>Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения</p> | <p>7.1.</p> <p>7.2.</p> | <p>Постоянно</p> <p>Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 302-Н 12.04.2011г.</p> | <p>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</p> | <p>Руководитель подразделения</p> <p>Личные медицинские книжки</p> |
| Условия соблюдения правил личной гигиены | Санитарно-бытовые помещения | <p>Контроль количества комплектов чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.</p> <p>Контроль централизованной стирки санитарной одежды, наличие договора</p> | <p>7.3.</p> <p>7.4.</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> | <p>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</p> | <p>Руководитель подразделения</p> <p>Журнал производственного контроля</p> <p>Договор с организацией</p> |
| Персонал | | Наличие аптечки первой медицинской помощи | 7.5. | Постоянно | <p>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</p> | 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

Т-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

Т-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

Т-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

Т-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 | |

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---|----------------------------|
| | | | | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; -СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки». | |
| 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 |