

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «КШП Виктория»
 Шерстнёва В.П.
 Для _____
 02 февраля 2022 г.



ПРОГРАММА

Организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП.

Производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, действующей на базовом предприятии оператора – поставщика продукции и организатора общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, питание детей в организованных коллективах, организации общественного питания ООО «КШП Виктория» по адресу: г. Самара, ул. Карьерная 5.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с Главой 3, ст. 10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», Ст. 11., 32. ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 2.3./2.4.3590 «Санитарно-противоэпидемические требования организации общественного питания населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2022 г.

Пояснительная записка

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, а так же определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью комбинат школьного питания

Свидетельство о государственной регистрации: ИНН 6311001279

Юридический адрес: 443017, г. Самара, Железнодорожный район, ул. Карьерная, 5.

Фактический адрес: : 443017, г. Самара, Железнодорожный район, ул. Карьерная, 5.

Ф.И.О. руководителя, телефон: . Шерстнева Вера Петровна раб.2685656

Наименование объекта: ООО «КШП Виктория». Общество с ограниченной ответственностью комбинат школьного питания

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: оператор по поставке продукции и организатора питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, питание детей в организованных коллективах (пищеблоки МБОУ школ – 12; пищеблоки МБДОУ - 8

Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: Фролова О.С.

Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № 6/н от 25 января 2022 г.

Штат производственных работников: подлежат медицинскому осмотру: базовое предприятие- 7 человек; по предприятиям пищеблоков МБОУ и МБДОУ – 68 человек

Форма собственности помещений: аренда.

Тип строения: комплекс нежилых отдельно стоящих зданий, состоящих из 2-х этажного административного здания и одноэтажных складских помещений, оснащённых необходимым технологическим оборудованием

Режим работы организации: с 08:00-18:00 (все дни, включая выходные и праздничные).

Общая площадь производственных помещений базового предприятия: 208 м².

Электроснабжение: ЗАО "СГЭС" (электропитание запитанная от ТП)

Система отопления: ОАО "Волжская ТГГ" центральное

Система вентиляции: Приточно-вытяжная

Холодное водоснабжения: ООО "СКС" центральное.

Горячее водоснабжения: ООО "СКС" (теплоузел) центральный.

Система канализации: ООО "СКС" центральная.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
3. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
4. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранения и реализации.
5. Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта и местах осуществления деятельности, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
6. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
7. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объектов.

ОРГАНИЗАЦИОННО-АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Показатель контроля	Нормативно-техническая документация	исполнитель
	<p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>Щерстнёва В.П.</p>
<p>Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции</p>	<p>СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы», СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий» СНиП 2.04.05-91 «Отопление вентиляция и кондиционирование».</p>	<p>Договор на отпуск питьевой воды и прием сточных вод в городскую канализацию Техническая служба арендодателя</p>
<p>Выделить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля, с обязательной его обучением и аттестацией.</p>	<p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля от 25.01.2021 года б/н</p>
<p>Проводить гигиеническое обучение и аттестацию</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>На базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в городе Самара»</p>
<p>Формирование на предприятии инструктивно-методической базы</p>	<p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья (КТ 1) в соответствии с 2

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	КТ 1 - Транспорт	<p>При транспортировании продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие договора на дезинфекцию автотранспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	<p>СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СаН ПиН 2.3./2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011 Журнал входного контроля СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</p>
2.	КТ 1 - Сопроводительная документация	<p>При закупке продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации, наличие перевода текста на русский язык:</p> <p><i>на отечественную продукцию</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия Таможенного Союза; -свидетельство о Государственной регистрации пищевой продукции (подлежащей Гос. регистрации) <p><i>на импортную продукцию</i></p>	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	<p>СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» СаН ПиН 2.3./2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» Журнал входного контроля</p>

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья (КТ 1) в соответствии с 2

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия Таможенного Союза; <i>независимо от происхождения продукции:</i> <i>на сырье животного происхождения:</i> ветеринарно-санитарные; - ветеринарные, свидетельства <i>на сырье растительного происхождения;</i> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия Таможенного Союза 		
3.	КТ 1 - Продукция	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-проводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - Особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары. 	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 51074-2003 / Журнал входного контроля

Контроль на этапе технологического процесса (ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5) – в соответствии с СМБПП.БС.001

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов в пищеблоках школ и детских садов, оператора организации питания ООО «Виктория»				
1	КТ 4-1 – Контроль яиц	-Отобрать битые яйца. -Контроль качества яиц на овоскопе -Обработка яиц с дез.средством в 2-х секц.ванне. При использовании маламжа промышленного изготовления, контроль сроков годности, условий хранения, состояние упаковки.	Постоянно	СМБПП.СОП.15 «Управление перекрестными загрязнениями»; СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Журнал производственного контроля. Листы ХАССП
2	ККТ 2 - Дефростация мяса, мяса птицы, рыбы	- Контроль температуры дефростации;	Постоянно	
3	ККТ 2-1 - Время дефростации мяса, мяса птицы, рыбы	-Контроль времени дефростации	Постоянно	
4	ККТ 2-2 – Обработка мяса, мяса птицы, рыбы	- визуальный осмотр сырья; -осмотр режущих инструментов на наличие сколов на лезвие; - соблюдение режимов обработки в зависимости от вида сырья.	Постоянно	
5	ККТ 2-3 – Мойка, обработка сырых овощей, листовой зелени	Контроль режимов обработки	Постоянно	
6	ККТ 2-4 – Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья	Визуальный контроль наличия гнили и плесени и т.д.	Постоянно	

Контроль на этапе технологического процесса (ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5) – в соответствии с СМБП.БС.001

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	ИТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБП / Внешние документы / Записи</i>
7	ККТ 2-5 - Просеивание сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	Постоянно	
8	ККТ 3 - Подготовка готовых пищевых продуктов	- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей; - осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары. - удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; - органолептический контроль содержимого продуктов.	Постоянно	
Термическая обработка при приготовлении блюд				
9	ККТ 4 - Термическая обработка при приготовлении блюд	Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТК для каждого блюда	Постоянно	СМБП.ДЦ.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» /
10	ККТ 4-1 - Приготовление первых блюд (варка мяса птицы, рыбы)	Температура – 100 °С Время варки - курица- 50 мин. - говядина, свинина – 80 минут - рыба -30 минут для каждого вида рыб. - запекание - при температуре не ниже 220 град. С в течении 20 минут - обжарка - при температуре 180 - 190 град. С до образования румяной корочки; при надавливании на кулинарное изделие из рубленного мяса, рыбы – появление бесцветного сока	Постоянно	Журнал производственного контроля. Листы ХАССП

Программа Производственного контроля	Лист № 9
ООО «Виктория»	Всего листов 24

Контроль на этапе технологического процесса (ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5) – в соответствии с СМБПП.БС.001

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
Реализация готовой продукции				
11	ККТ 5 - Реализация готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - контроль сроков годности продукции - контроль температуры блюд во время реализации - применение лопаток, вилок, ложек, щипцов, половников при порционировании и раздаче блюд, в целях недопущения бактериальной и паразитарной обсемененности пищевых продуктов и готовых блюд - работа персонала в перчатках разового пользования при порционировании и раздаче готовой продукции - контроль наличия острых осколков в результате боя, сколов посуды - контроль чистоты и качества санитарной обработки столовой, чайной посуды, столовых приборов - хранение столовых приборов на раздачах в положении «вверх» 	ежедневно	СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3./2.4.3590-2020

Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Качество проведения генеральной уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - маркировка уборочного инвентаря; - обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и 	Ежемесячно в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-2020	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»; СМБПП.СОП.02 «Требования к оборудованию, ТО и ремонт» //

Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
		дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств;		СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Журнал контроля проведения генеральных уборок.
		Соблюдение санитарных требований на рабочем месте; контроль лабораторными методами	Постоянно	Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных работ. Учет расходования дез-средств
		Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, посуды, рук и спецодежды персонала;	Выполнение по мере разработки нормативной документации по отбору смывов на БГ КП, S aureus и внедрению методик аккредитованными и аттестованными	Инструкция по санитарной обработке посуды МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды»
		Контроль за санитарной обработкой посуды и приборов - своевременность сбора и удаления отходов производства;	Ежедневно	

Санитарно-профилактические мероприятия

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1	Мероприятия по профилактике листериоза у людей	<p>Меры по профилактике загрязнения листериями пищевых продуктов при их обороте, направленных на предупреждение листериоза у людей</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение точности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; - ограничения перемещений работников и оборудования между зонами переработки сырья, складских помещений, в помещениях и на территории объектов; - своевременную эффективную санитарную обработку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, запрет на использование пылящих процедур очистки и уборки; - адекватную вентиляцию для предотвращения формирования конденсата на поверхностях; - обеспечение непрерывности холодовой цепи и контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов, в которых листерия может развиваться в процессе хранения и реализации. <p>Мероприятия, направленные на предупреждение контаминации на объектах, включают контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температуры продукции и/или окружающего воздуха на всех этапах производства, условий хранения и сроками годности; - документирование параметров технологических процессов, где существует вероятность повторной контаминации (использование средств индивидуальной защиты работниками, непосредственно контактирующими с готовой продукцией, осуществляющими, отпуск); 	<p>Постоянно</p> <p>1 раз в квартал</p>	<p>СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p> <p>СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» (Срок действия до 01.03.2021 года)</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Журналы контроля.</p>

Санитарно-профилактические мероприятия

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
		<p>- перемещения персонала (наличие закрепленной за подразделениями и своевременная смена личной спецодежды и обуви.</p> <p>Производственный микробиологический контроль на листерии предусматривает исследования сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбу -мясо -мясо птицы 	По эпид. показателям	<p>Протоколы лабораторных исследований</p> <p>Протоколы лабораторных исследований продуктов</p>
2.	Мероприятия по профилактике сальмонеллеза	<p>1.Определение рисков загрязнения сырья и пищевых продуктов возбудителями инфекционных болезней.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется проведение лабораторного контроля для предотвращения или устранения риска инфицирования сырья или продуктов питания. - прием и поступление продовольственного сырья животного происхождения организовать при наличии сопроводительных документов, в том числе ветеринарного удостоверения (форма № 4); - ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках. <p>2. По результатам лабораторных исследований продовольственного сырья и готовой продукции, обо всех случаях выделения сальмонелл сообщать в орган, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Выборочно.</p> <p>при выявлении</p>	<p>СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»</p> <p>СанПиН 2.3./2.4.3590-2020</p> <p>СП 3.1.7.2616-10 (до 01 марта 2021 года)</p> <p>СП 3.1.7.2836-11(до 01 марта 2021 года)</p> <p>Журналы контроля</p> <p>Журнал входного контроля</p> <p>Протоколы лабораторных исследований</p>

Санитарно-профилактические мероприятия

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
3.	Мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний	Прием и поступление сырья: - мяса, рыбы, свежей зелени, свежих овощей (огурцы, томаты и т.д.) при наличии: - сопроводительных документов, - ветеринарного свидетельства.	Постоянно	продуктов СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 3.1/3.2.1379-03(до 01 марта 2021 года) СП 3.1.7.2616-10 (до 01 марта 2021 года) СП 3.1.7.2836-11(до 01 марта 2021 года)

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте	1 раз в месяц	СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями» / СП 3.5.3.1129-02 (до 01.03.2021) Договор на проведение дез. работ
2.	Качество дезинсекционных работ	Изменение численности на объектах членистоногих – санитарно- гигиеническое значение	1 раз в месяц	СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями» / СП 3.5.2.1376-03(до 01.03.2021)

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
				Договор на проведение дез. работ
3.	Проведение текущей дезинфекции	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СП 3.5.1378-03(до 01.03.2021) Договор с дез службой
4.	Проведение текущей дезинфекции	Расчет потребности дез средств	Регулярно	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» СП 3.5.1378-03 (до 01.03.2021) Журнал учета дез. средств

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
5.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Качество работ вентиляционной системы	2 раза в год	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции

Охрана окружающей среды

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Участок территории, прилегающей к базовому предприятию	Санитарное состояние территории.	1 раз в месяц	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»
2.	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	согласно графика	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»

Охрана окружающей среды

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
3	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	Постоянно	СанПиН 2.3./2.4.3590-2020
4.	Условия хранения пищевых продуктов на базовом предприятии	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	В соответствии с техническим паспортом вентиляции 2 раза в год	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СанПиН 2.3./2.4.3590-2020

Личная гигиена и обучение персонала. Медицинские осмотры персонала (периодические и при поступлении на работу)

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	Персонал предприятия, помещения.	- наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; - наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды; - наличие средства для мытья и дезинфекции рук; - наличие аптечки первой помощи; - контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	СМБПП.СОП.08 «Правила личной гигиены» / СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Журналы медицинского осмотра (опроса) персонала;

Личная гигиена и обучение персонала. Медицинские осмотры персонала (периодические и при поступлении на работу)

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
		<p>персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> -санитарно-просветительная работа с персоналом; - наличие у персонала личных медицинских книжек; - своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиенической обучение персонала; <p>– наличие условий для питания персонала объекта</p>		<p>Личные медицинские книжки сотрудников предприятия (Таблица 1); Договор на проведение централизованной санитарной обработки санитарной или специальной одежды.</p>

Таблица 1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
См.перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	При приеме на работу, затем 1 раз в год	При приеме на работу, затем 1 раз в год	Приказ Минздрав соц развития 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 (до 01.03.2021 года)
	<ul style="list-style-type: none"> • Терапевт • Рентгенолог • Дерматовенеролог • Оториноларинголог • Стоматолог • Инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов) • Акушер-гинеколог • Психиатр • Нарколог 	<ul style="list-style-type: none"> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследование на носительство возбудителей кишечных заболеваний и серологическое обследование на брюшной тиф при заведении новой медицинской книжки, <u>при поступлении на работу, в случае эпидемии вспышек, в дальнейшем-по показаниям.</u> • Исследования на гельминтозы <u>при поступлении на работу и в дальнейшем-не реже 1 раза в год</u> либо по эпидем. показаниям. • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка- <u>при поступлении на работу, в дальнейшем-по медицинским и эпидпоказаниям</u> 	

Таблица 1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований

Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования	Примечание
		<ul style="list-style-type: none"> Клинический анализ крови Клинический анализ мочи ЭКГ Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года. 	(обследования)»
См. перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Гигиеническая подготовка и аттестация персонала по программе гигиенического обучения работающих (после прохождения мед. осмотра)	При поступлении на работу и далее 1 раз в 2 года.	Приказ Минздрав соц развития РФ от 12.04.2011 №302н (до 01.03.2012 года)

Все работники должны быть привиты против дифтерии (вакцинация проводится 1 раз в 10 лет). Сотрудники, в возрасте до 35, не болевшие, не привитые или привитые однократно должны быть привиты против кори.

Иностранцы граждане при устройстве на работу обязаны предоставить сведения об отсутствии у них ВИЧ-инфекции. Обследование на ВИЧ-инфекцию проводится однократно, при въезде в страну. Эти данные подлежат внесению в ЛМК.

Производственный лабораторный контроль

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов внешней среды: рук и спецодежды персонала, чистой посуды и приборов, технологического инвентаря и оборудования на: - бактерии групп кишечных палочек -St aureus	1 раз в 6 месяцев (первое и второе полугодия) 5 шт 1 шт	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 По мере разработки и внедрения НТД на отбор, посев этих видов смывов аккредитованными и аттестованными

Производственный лабораторный контроль

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
		-сальмонеллы -листерии (с инвентаря для разделки рыбы, листовой зелени, мяса, инвентаря для нарезки и порционирования сыра, молочных продуктов)	1 шт. 1 шт	лабораториями МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды
2.	Продовольственное сырье животного происхождения на этапе входного контроля	микробиологические, паразитологические показатели безопасности мясного, рыбного сырья, с целью профилактики сальмонеллеза, листериоза и паразитарных инфекций.	Выборочно (при необходимости, по эпид. показаниям)	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / НТД на продукцию ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ТС 034/2013 Протоколы лабораторных исследований
3	Готовые кулинарные изделия: салаты (с заправками и без заправок), вторые порционные блюда из мяса птицы, рыбы; омлеты, запеканки и т.д.	Микробиологические исследования: -КМФАиМ -БГКП (коллиформы) -Сальмонеллы -Листерии -Дрожжи, плесневые грибы S aureus -Бактерии рода Proteus -E coli	Не менее 1 образца каждом пищеблоке МБОУ, МБДОУ, Кратность 1 раз в год	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / НТД на продукцию ТР ТС 021/2011, Протоколы лабораторных исследований
3.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой	- санитарно-бактериологическое исследование (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) - органолептические показатели, железо, нитраты,	1 раз в год (1 раз в год (после	СМБПП.СОП.03 «Требование к воде на предприятии» /

Производственный лабораторный контроль

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. <i>Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
	водопроводной воды (на базовом предприятии) пищеблоках МБОУ, МБДОУ, согласно планов этих организаций	нитриты, аммоний, перманганатная окисляемость, жёсткость общая, Рн,	ремонта, замены участков водопроводных труб)	СанПиН 2.1.4.1074-01 (до 01/03/2021) Сан ПиН 2.13.3684-21 ГН 3685-21 Протоколы лабораторных исследований
4.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте кладовщика на базовом предприятии	Контроль параметров производственной среды, проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте; Микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха	Постоянно 2 раза в год (тёплое и холодное время года)	СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 Протоколы лабораторных измерений
5.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте кладовщика на базовом предприятии	Контроль параметров производственной среды – - Освещенность (рабочее место)	1 раз в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (до 01.03.2021) Протоколы лабораторных измерений

Примерные формы документации по результатам производственного контроля.

«Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

Этот журнал заполняется при поступлении на склад сырья для производства. Выглядит он следующим образом:

№ п/п	Дата поступления	Наименование сырья и материалов	Количество в партии	Поставщик (наименование адрес)	Производитель (наименование адрес)	Перечень сопроводительных документов	Дата изготовления	Срок годности	Визуальный осмотр, органолептическая оценка	Примечания	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

«Журнал органолептической оценки качества изделий».

Дата	Время изготовления	Наименование продукции	Органолептическая оценка	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель Ф.И.О., должность	Ф.И.О. лица, проводившего оценку	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал регистрации температурно-влажностного режима, в складских и торговых помещениях, холодильных шкафах (камерах)

Номер камеры, размещение камеры	МЕСЯЦ ...																															Подпись лиц, ответственных за контроль		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

Журнал производственного контроля.

**ПЕРЕЧЕНЬ
НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 880.
- Технический Регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТРТС 022/2011), утверждён Решением Комиссии Таможенного союза № 881 от 09.12.2011 г.
- Технический Регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР (ТР ТС 023/2011), утверждён Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 г.
- Технический Регламент Таможенного союза «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011). Утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883.
- Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769, в редакции Решений Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012 г. № 116.
- Технический Регламент Таможенного союза «Требования безопасности добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утверждён решением Совета Европейской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58.

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162.
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 029/2012)», утверждён решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.11.2013 г. № 68.
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) утверждён Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г № 68.
- Федеральный Закон № 29 ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный Закон № 52 –ФЗ от 30.03.1999 г « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный Закон № 77-ФЗ от 18.06.2001 г. «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации», принят Государственной Думой 24.05.2001 г., и одобрен Советом Федерации 30.06.2001 г.
- Федеральный Закон РФ № 89 ФЗ «Об отходах потребления»
- Федеральный закон РФ № 184 ФЗ «О техническом регулировании»
- Федеральный закон РФ № 294 ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального» (в действующей редакции)
- Закон РФ ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» (в действующей редакции)
- Закон РФ № 4979-1 от 14.05.1993 г. «О ветеринарии» (в действующей редакции)