

«Утверждаю»

Генеральный директор

АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»

 О.Ю. Костенюк

«10» января 2024 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

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

Санкт-Петербург
2024

1. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов:

- Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями на 11 июня 2021 года);
- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (редакция, действующая с 31 октября 2021 года);
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями на 02 июля 2021 года);
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (редакция, действующая с 01 октября 2021 года);
- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 26 февраля 2019 года);
- Постановление Правительства РФ № 982 от 01.12.2009 г. «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 4 июля 2020 года);
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;
- (ГОСТ Р ИСО 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание",

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769 (с изменениями на 18 октября 2016 года);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 11.07.2020 года);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года);
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67 (с изменениями на 10 июля 2020 года);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года N 58 (с изменениями на 18 сентября 2014 года);
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 1.1.2193-07 "Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

- производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 14 февраля 2022 года)
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
 - СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
 - МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания»
 - МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»
 - МР 3.1/2.3.6.0190-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
 - ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
 - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
 - ГОСТ 31986-2013 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
 - ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
 - ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
 - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»
 - ГОСТы на пищевые продукты и сырье

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность	
Отдел общественного питания:	
<ul style="list-style-type: none"> - начальник отдела - специалисты отдела (кураторы) - заведующая производством - буфетчица (с организацией питания через буфет-распредел) - шеф-повар - кладовщик (в дошкольных учреждениях) 	
Отдел экспертизы качества продуктов питания, услуг и контроля за соблюдением санитарно-гигиенических и эпидемиологических норм:	
<ul style="list-style-type: none"> - руководитель отдела - заместитель руководителя отдела - эксперт по качеству продовольственных товаров - ведущий специалист по ветеринарии - санитарный врач 	
Складской комплекс:	
<ul style="list-style-type: none"> - начальник склада - руководитель отдела складской и транспортной логистики - начальник смены - кладовщик 	

3. **Предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническая аттестация и вакцинация (методика организации и проведения – санитарная процедура СМКИБ СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»)**

3а. **Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам:**

1. Должности, непосредственно занятые в технологических процессах приема, хранения, выдачи, приготовления и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых блюд: руководитель производства, заведующий производством, повар, шеф-повар, буфетчик, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, работник по залу, начальник смены, комплектовщик, фасовщик, грузчик, рубщик, водитель автопогрузчика, водитель-экспедитор;
2. Должности, имеющие доступ на производствa/в складские помещения склада для выполнения своих должностных обязанностей: генеральный директор, заместитель генерального директора, руководитель и специалисты отдела общественного питания, руководитель и специалисты отдела ревизии и контроля качества, руководитель отдела и специалисты отдела экспертизы качества продуктов питания, услуг и контроля за соблюдением санитарно-гигиенических и эпидемиологических норм, руководитель отдела и специалисты отдела безалкогольных платежей, руководитель и специалисты отдела по охране труда и пожарной безопасности

3б. **Перечень и периодичность медицинских обследований, гигиенической аттестации для работников пищеблока и административного корпуса, имеющего доступ на производствa/склад для исполнения функциональных обязанностей (Основание:**

- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 1.5
- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»

Наименование обследования	Периодичность
Бактериологическое обследование на кишечную группу инфекций, в т.ч. РНГА на тифо-паратифозную группу	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на золотистый стафилококк	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям

Обследование на энтеробиоз, кишечные патогенные простейшие, гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки/Флюорография легких	1 раз в год
Заклечение дерматовенеролога	1 раз в год
Заклечение специалистов (ЛОР, стоматолог, нарколог, психиатр, невролог, гинеколог, терапевт-профпатолог (председатель медицинской комиссии))	1 раз в год
Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация	- сотрудники пищеблоков организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи – при приеме на работу и далее 1 раз в год - работники склада - при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года - руководящий состав организации, который в силу своих должностных обязанностей, имеет доступ на производства – при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года
Вакцинация	По плану вакцинации в соответствии с Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»

4. Перечень форм учета и отчетности:

4а. Производства

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность контроля и заполнения	Примечания	ККТ/ПТУ
1.	«Гигиенический журнал» (Приложение № 1 к СанПин 2.3/2.4.3590-	Зав. производством/шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Приказ № 6 от 15.01.2021 г. «О назначении ответственных лиц за результаты медицинского	ПТУ

20)				осмотра»	
2.	«Журнал входного контроля»	Зав. производством\шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Ведется в период эпидемиологического подъема заболеваемости вирусной этиологии (ОРВИ, грипп, covid-19)	ППУ
3.	«Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно	Кураторы (специалисты отдела общественного питания) осуществляют контроль поверенными термометрами	ККТ № 1
4.	«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)				ККТ № 1
5.	«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно		ППУ
6.	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\шеф-повар	ежедневно		ККТ № 2
7.	«Журнал интруктажа	Специалист по охране	При приеме на работу		ППУ

	по технике безопасности на рабочем месте»	труда и пожарной безопасности	до начала выполнения должностных обязанностей и далее 2 раза в год		
8.	«Журнал учета аварийных ситуаций»	Зав. производством\кладовщик	При авариях в системе инженерных коммуникаций, возникновении неисправностей технологического и холодильного оборудования и др. чрезвычайных ситуаций	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации: - приказ № 106 от 08.11.2019 г. «По аварийным ситуациям на производстве» - Ф.ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКПБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКПБ ««Управление опасной и несоответствующей продукцией»	ППУ
9.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной процедуре СМКПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
10.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации		ППУ

46. Складской комплекс

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность	Примечания	ККТ/ПТУ
1.	Контрольный журнал «Учет температурно-влажностного режима холодильных камер и помещений»	Ведущий специалист по ветеринарии	2 раза в день		ККТ № 1
2.	Контрольный журнал «Контроль содержания нитратов в овощах»	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При приеме овощной группы		ПТУ
3.	Контрольный журнал «Контроль молочной продукции»	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При приеме молочной группы продукции		ПТУ
4.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной процедуре СМК/ПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ПТУ
5.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации		
6.	Журнал «Здоровья»	Начальник смены	ежедневно		ПТУ
7.	Журнал «Учет времени работы бактерицидных ламп»	Ведущий специалист по ветеринарии	постоянно		ПТУ
8.	Журнал «Контроль грызунов»	Начальник склада	1 раз в 10 дней		ПТУ
9.	Журнал «Контроль аварийных ситуаций»	Начальник склада/начальник смены	При возникновении аварийной ситуации	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации:	ПТУ

				- приказ № 106 от 08.11.2019 г. «По аварийным ситуациям» - Ф,ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКИБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКИБ «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	
10.	Журнал «Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте»	Руководитель отдела по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу до начала выполнения должностных обязанностей и далее 2 раза в год	ППУ	
11.	Акт приемки продукции на склад	Эксперт по качеству продовольственных товаров/ Ведущий специалист по ветеринарии	При приемке продукции	ППУ	
12.	Журнал входного контроля	Эксперт по качеству продовольственных товаров/ Ведущий специалист по ветеринарии	постоянно	ППУ	
13.	Журнал учета возвратной продукции	Эксперт по качеству продовольственных	При возврате продукции	ППУ	

14.	Контрольный журнал «Контроль соответствия транспорта нормативным требованиям»	Товаров Руководитель складской и транспортной логистики, начальники смен	При приеме и отгрузке продукции	ПТУ
-----	---	---	---------------------------------	-----

5. Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией:
(в соответствии с Ф.ДП 19-01 Документированной процедуры ДП 19 «Чрезвычайные ситуации»)

№ п/п	Кризисные ситуации, влияющие на безопасность продукции	Объекты/процессы подающие под влияние ситуации	Опасные факторы	Объект оповещения	Мероприятия по подтверждению и устранению	Ответственное лицо
1.	Инфекционные эпидемии	Сырье, материалы	м/б	- ТО Роспотребнадзора - администрация Заказчика - администрация АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» - РГБ (руководитель группы безопасности)	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Ген. директор, РГБ
2.	Отключение электроэнергии более 24 часов	Сырье и продукты питания, требующие	м/б, химическое	- администрация Заказчика - администрация АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» - РГБ (группа безопасности)	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - действия с опасной и	РГБ, руководитель производства

	условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)			несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	а/начальник склада	
3.	Выход из строя холодильного оборудования	Сырье и продукты питания, требующие условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)	м/б, химическое	- администрация Заказчика - РГБ - организация по ремонту оборудования	Перенос продукции в другую ед. холодильного оборудования с учетом соблюдения правил товарного соседства и температурного режима хранения	Рук-ель производств а/начальник склада
4.	Отключение водоснабжения	Технологические процессы производства кулинарной продукции, обработки столовой и кухонной посуды, текущей уборки (производство); технологические процессы разруба, фасовки, текущей уборки (склад)	м/б	- администрация Заказчика - администрация АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» - РГБ - аварийная служба - сантехнические службы	- запрет на выполнение технологических процессов (организация питания по типу «сухого пайка»)	РГБ Рук-ель производств а/начальник склада
5.	Акты умышленно	Все технологическое	м/б химическое	- администрация Заказчика - администрация АО	- запрет на выполнение технологических процессов	Руководящий состав АО

то или не умышленно то вредительст ва	не процессы, сырье, готовая продукция	не физическ ие	«ФИРМА ФЛОРИДАН» - Гб - ТО Роспотребнадзора	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	«ФИРМА ФЛОРИДА Н», РГБ
6. Террористи ческие акты	Все технологическ ие процессы, сырье, готовая продукция	м/б химическ ие физическ ие	- персонал Заказчика - персонал АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» - ТО Роспотребнадзора	- запрет на выполнение производственных процессов - запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящи й состав АО «ФИРМА ФЛОРИДА Н»
7. Пожар в производств енных и складских помещениях	Деятельность предприятия в целом	м/б химическ ие физическ ие	- пожарная служба - персонал Заказчика - персонал АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	- устранение локального возгорания - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящи й состав АО «ФИРМА ФЛОРИДА Н»

6. Объем, порядок и периодичность проведения производственного лабораторного контроля:

6а. Лабораторный контроль безопасности пищевых продуктов и производственного сырья, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения в складском комплексе

№ п/п	Объект исследования	Кратность лабораторных исследований			ККТ/ПТУ
		Микробиологические показатели	Физико-химические показатели	Радиологические исследования, токсикологические исследования	
1.	Контроль качества дезинфекции:				
1.1	Пробы воздуха в холодильных камерах (по графику): - 12 град. и ниже - 8 и выше	1 раз в кв. 2 раза в кв.	-	-	ПТУ
1.2	Объекты производственного окружения (смыслы по графику): - 12 град. и ниже - 8 и выше	1 раз в кв. 2 раза в кв.	-	-	ПТУ
2.	Дез. средство на АДВ	1 раз в месяц (средство, используемое при дезинфекции)			ПТУ
3.	Контроль качества и безопасности пищевого сырья и продуктов				
3.1	Мясо, замороженное в отрубях/субпродукты замороженные/рыба замороженная	5 проб в месяц	3 пробы в год	3 пробы в год	ПТУ
3.2	Птица, яйцо	По 1 пробе в квартал	-	-	
3.3	Молочные продукты	По 4 пробы в месяц	Каждый новый продукт	-	

6б. Лабораторный контроль качества и безопасности готовых блюд, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения на производствах

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество проб в год	Кол-во проб в год в 1 учреждении	ККТ/ПТУ
1.	Бактериологическое исследование готовых блюд	Готовое блюдо	476	По 2 в каждой сырьевой точке	ККТ № 2

2.	Калорийность, выход блод и соответствие химического состава блод рецептуре	Обед/завтрак/полдник	238	1 в сырьевой точке	ППУ
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала в горячем и холодном цехах	1250	По 5-10	ППУ

Перечень объектов с указанием видов исследований для проведения лабораторных исследований формулируется каждый месяц по результатам внутренних и внешних проверок.

6в. Лабораторный контроль качества пищевых продуктов, проводимый собственными силами с использованием экспресс-приборов при входящем контроле в складском комплексе

№ п/п	Вид продукта	Кратность	Наименование прибора	ККТ/ППУ
1	Молочные продукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение растительных жиров в составе продукта)	Люминоскоп «ФИЛИН»	ППУ
2	Овощи, фрукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение нитратов)	Набор экологического контроля «ECOSSET»	ППУ

6г. Лабораторный контроль санитарно-гигиенического состояния производственной окружающей среды (рабочие места)

№	Вид исследования	Объект исследования	Кратность
1	Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочие места	1. В рамках аттестации рабочих мест - каждый новый объект при заключении контракта на организацию питания и далее один раз в 5 (пять) лет.
2	Исследование уровня шума	Рабочие места	

3	Исследование параметров микроклимата	Рабочие места	
---	--------------------------------------	---------------	--

7. Другие мероприятия

7а. Производства

№№ п/п	Мероприятия	Краткость	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ПТУ
1.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, контроль условий хранения				
1.1	Документальная и визуальная проверка качества поступающей продукции и сроков годности	при приеме сырья и пищевых продуктов	Заведующий производством/кладовщик	Рабочая инструкция РИ 17/2021 «Инструкция по приемке продукции на склад производства»	ПТУ
1.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ПТУ
1.3	Проверка маркировочных ярлыков	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ПТУ
1.4	Контроль целостности упаковки	При приемке товара и в период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ПТУ
1.5	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырья и пищевых продуктов в промышленной упаковке	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ПТУ
1.6	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ПТУ
1.7	Контроль за температурной и влажностью в холодильном оборудовании и кладовых	В течение рабочего дня	Заведующий производством/кладовщик	Показатели 1 раз в день фиксируются в контрольных	ККТ № 1

				журналах: «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	
2.	Контроль качества готовых блюд и технологии приготовления				
2.1	Контроль за качеством готовой продукции со снятием проб	Каждая партия приготовленных блюд	Заведующий производством/ Повар смены/ Шеф-повар	Результат оценки фиксируется в контрольном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	ККТ № 2
2.2	Контроль технологии приготовления блюд	Период технологических процессов приготовления блюд	Заведующий производством/шеф-повар	В соответствии с технологической картой	ППУ
2.3	Контроль соблюдения маркировочного режима при использовании кухонного инвентаря, производственного и технологического оборудования	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар	Проведение своевременного обновления стерильной маркировки	ППУ
2.4	Контроль за сроками реализации готовой продукции, полуфабрикатов и вскрытых потребительских упаковок	Ежедневно	Заведующий производством/шеф-повар	Обязательное наличие маркировочных ярлыков на полуфабрикатах с указанием даты и	ППУ

				времени изготовления, на вскрытых потребительских упаковках с указанием даты и времени вскрытия; окончание технологического процесса изготовления блюда фиксировать в контрольном журнале «Журнал бракера готовой пищевой продукции»	
2.5	Контроль за отбором суточных проб	От каждой партии приготовленных блюд	Заведующий производством/шеф-повар.	Рабочая инструкция РИ 05/2021 «Отбор и хранение суточных проб»	ППУ
3.	Выполнение дисциплинного меню	Ежедневно	Заведующий производством/шеф-повар.		
4.	Контроль за соблюдением личной гигиены				
4.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Заведующий производством/шеф-повар	За организацию и контроль прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров отвечает санитарный врач согласно санитарной процедуре СМК/ПБ	ППУ

				- СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	
4.2	Допуск до работы с отметкой в гигиеническом журнале и журнале входного контроля	Ежедневно до начала работы	Заведующий производством/шеф-повар		ПШУ
4.3	Контроль сроков прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМК ИЛБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ПШУ
4.4	Контроль вакцинации	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМК ИЛБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ПШУ
4.5	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	Ежедневно	Заведующий производством/шеф-повар	3 комплекта: на сотруднике, запасной (1-2), в стирке (0-1)	ПШУ
4.6	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар	Согласно санитарной процедуре СП 03 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала»	ПШУ

5	Контроль за санитарным состоянием помещений	производственных и санитарных помещений	предприятия»		
5.1	Контроль за качеством проведения текущих и генеральных уборок	Ежедневно (текущая уборка после выполнения технологических процессов и в конце рабочего дня) 1 раз в месяц (генеральная уборка) 1 раз в неделю (генеральная уборка в период эпидемии)	Зав. произв./шеф-повар буфетчица (в расписках) (текущая уборка) Куратор (генеральная уборка)	Согласно санитарной процедуре СП 01 «Порядок проведения текущих и генеральных уборок на предприятии. Порядок размораживания холодильного оборудования»	ПШУ
5.2	Контроль за соблюдением рабочих инструкций	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ПШУ
5.3	Контроль за правильностью использования моющих и дезинфицирующих средств и сроками их годности	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ПШУ
5.4	Контроль за соблюдением маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ПШУ
5.5	Контроль наличия насекомых и грызунов	В течение рабочего дня	Персонал предприятия	При обнаружении насекомых/грызунов или признаков их производства – немедленно сообщать	ПШУ

5,6	Соблюдение графика генеральных уборок	по графику	Куратор (специалист отдела общественного питания)	санитарному врачу	ППУ
6	Выполнение мероприятий по предписаниям контролирующих органов	по мере поступления	Заведующий производством/шеф-повар, куратор		

76. Складской комплекс

№№ п/п	Мероприятия	Кратность	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ППУ
1.	Контроль при транспортировке				
1.1	Контроль за санитарным состоянием автотранспорта	При приемке и отгрузке товара	Начальник смены	Контрольный журнал «Контроль соответствия транспорта нормативным требованиям»	ППУ
1.2	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при транспортировке и погрузке товаров	При приемке и отгрузке товара	Начальник смены		ППУ
1.3	Контроль наличия актуальной ЛМК и спец. одежды у водителей-экспедиторов	При приемке и отгрузке товара	Начальник смены	Контрольный журнал «Контроль соответствия транспорта нормативным требованиям»	ППУ
1.4	Контроль температурного режима в кузове транспортного средства	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/начальник смены	Контрольный журнал «Контроль температурного режима в кузове	ККТ I

2.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов			автотранспорта»	
2.1.	Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции	при приеме товара	Эксперт по качеству/ведущий специалист по ветеринарии	«Акт приема продукции на склад»/	ПШУ
2.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Эксперт по качеству		ПШУ
2.3	Контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах	При приеме товара	кладовщик		ПШУ
2.4	Контроль сроков реализации	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ПШУ
2.5	Контроль целостности упаковки	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ПШУ
2.6	Отбраковка некачественного товара	При приемке и в период хранения	Начальник склада Эксперт по качеству кладовщик	- действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДПП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией» - «Акт приема продукции по качеству»	ПШУ
3.	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования				
3.1	Контроль температурно-влажностного режима мест хранения продуктов	2 раза в сутки	Ведущий специалист по ветеринарии		ККТ № 1
3.2	Контроль выполнения санитарной процедуры СП 01/2 «Порядок проведения текущих и	постоянно	Начальник склада		ПШУ

	генеральных уборок на складе»				
3.3	Контроль выполнения маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	постоянно	Начальник склада		ППУ
3.4	Контроль условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	постоянно	Начальник склада		ППУ
3.5	Контроль заправки дез. ковриков	постоянно	Начальник склада		ППУ
3.6	Контроль за выполнением дератизационных и дезинсекционных мероприятий согласно санитарной процедуре СП 05/2 «Мероприятия по предупреждению насекомых и грызунов»	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии/начальник склада		ППУ
3.7	Контроль за выполнением дезинфекционных мероприятий согласно инструкции по проведению дезинфекции	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
3.8	Контроль за соблюдением графика генеральных уборок	1 раз в месяц	Начальник склада		ППУ
4.	Контроль работы в производственных цехах				
4.1	Контроль выполнения ТИ при выполнении технологических процессов (разруб, фасовка)	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.2	Контроль соблюдения рабочих инструкций	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.3	Контроль работы бактерицидных установок	ежедневно	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
5.	Контроль за личной гигиеной				

5.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Начальник склада, санитарный врач		ППТУ
5.2	Проверка сроков прохождения периодических медицинских обследований, гигиенической подготовки и аттестации	1 раз в месяц	Санитарный врач		ППТУ
5.3	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	постоянно	Начальник склада		ППТУ
5.4	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены согласно санитарной процедуре СП 03/2 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала склада»	постоянно	Начальник склада		
6.	Контроль за выполнением мероприятий по предотвращению, предписаниям, постановлениям Роспотребнадзора и Ветеринарной службы и др. надзорных служб	по мере поступления	Начальник склада, руководитель отдела экспертизы качества		

Основание:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 3. «Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»