

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Ваша сервисная
компания»


Ю.С. Белова
«30» 08 2024 г.



Программа

производственного контроля

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

ООО «Ваша сервисная компания»

Юридический адрес: *410010 Саратовская обл. г. Саратов, ул. Осипова, зд. 1, помещ. 8*

Фактический адрес: _____

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

Пояснительная записка

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

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минздрава № 29н от 28 января 2021 года об утверждении порядка проведения предварительных и периодических медосмотров работников;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

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

1.2. Ассортимент:

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

СОДЕРЖАНИЕ:

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 | | |
|---|--|--|---------------------|--|--|--------------------|
| | | | | Периодичность контроля | Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 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 накладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная). 2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных | 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» | |
| | | | 1.2. | | | -/-/-/-/-/- /-/ |
| | | | 1.3. | | | /-/-/-/-/-/- / |

| | | | | | |
|--|--|--|------|----------------------|--|
| | | правил. 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. | 1.4. | /-/ /-/ /-/ /-/ /- / | |
|--|--|--|------|----------------------|--|

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------------------------------|----------------------------|--|------|---|--|--|
| Технологический процесс | Производственные помещения | Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | 2.1. | постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения |
| Поточность технологического процесса | Весь объект | Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | 2.2. | постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения Наличие технологических карт |
| Кухонная, столовая посуда и инвентарь | производственные помещения | Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору | 2.3. | 1 раз в год не менее 5 смывов (на каждом объекте) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | По договору с аккредитованной лабораторией |
| | | | | | | |

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|----------------|---|--|---|
| Реализуемая (готовая продукция) | 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» | Руководитель подразделения Журнал органолептической оценки продукции Бракеражный журнал |
| Реализуемая продукция | линия раздачи, цех полуфабрикатов | Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность | 3.3. | 1 раз в год не менее 2-х проб (на каждом объекте) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | По договору с аккредитованной лабораторией |

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

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------|-------------|--|------------------|---------------------------|--|---|
| Помещения, оборудование | Весь объект | Контроль: -за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и | 4.1. 4.2. | Ежедневно Ежегодно | - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---|------|-----------------------------------|--|---|
| | | количеству технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента | | | | |
| Системы водоснабжения и канализации | Весь объект | Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале | 4.3. | Постоянно | - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния |
| Вода питьевая из разводящей сети | Весь объект | Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям | 4.4. | 1 раз в 6 мес (на каждом объекте) | - СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" | По договору с аккредитованной лабораторией |

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» | Руководитель подразделения |
| | | | 5.2. | | | Контроль за эффективностью проведения дез.работ. |
| | | Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ | 5.3. | | | инструкция по приготовлению рабочих растворов дез.средств. График проведения санитарных дней |
| | | 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 | 5.4. | | | |
| | | Контроль за наличием и ведением журнала по учету дез.работ | 5.5. | | | Контроль качества и своевременности проведения генеральных уборок |
| | | Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. | 5.6. | | | |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|---|------|--|--|--|
| | | Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем. | 5.7. | | | |
| 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» | Руководитель подразделения |
| Оборудование, инвентарь, посуда, руки персонала | производственные помещения | Проведения лабораторных исследований (смывов) | 5.9. | 1 раз в год 5 смывов (на каждом объекте) | - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" | По договору с аккредитованной лабораторией |

6. Контроль состояния производственной среды

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------|--------------------------------|--|------|---------------------------------|--|--|
| Условия труда персонала | Рабочие места по всему объекту | Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность). | 6.1. | 1 раз в год (на каждом объекте) | - СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" | По договору с аккредитованной лабораторией |
| | | Измерение уровней освещенности. | 6.2. | 1 раз в год (на каждом объекте) | | |
| | | Контроль эффективности | 6.3. | | | |
| | | | | | - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и | Журнал контроля микроклимата в производственных помещениях |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------|----------------------|--|
| | | работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность | | 1 раз в год (на каждом объекте) | общественных зданий» | |
|--|--|--|--|---------------------------------|----------------------|--|

7. Контроль личной гигиены и обучения персонала

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|-----------------------------|---|------------------|--|--|---|
| Персонал | | Контроль наличия личных медицинских книжек Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения | 7.1. 7.2. | Постоянно Согласно графику прохождения медицинского осмотра согласно приказу МЗ № 29-Н 28.01.2021г. | - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - Приказ Минздрава № 29н от 28 января 2021 года об утверждении порядка проведения предварительных и периодических медосмотров работников | Руководитель подразделения Личные медицинские книжки |
| Условия соблюдения правил личной гигиены | Санитарно-бытовые помещения | Контроль количества комплектов чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. Контроль централизованной стирки санитарной одежды, наличие договора | 7.3. 7.4. | Ежедневно Постоянно | - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения Журнал производственного контроля Договор с организацией |
| Персонал | | Наличие аптечки первой медицинской помощи | 7.5. | Постоянно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения |
| Персонал | | Осмотр открытых поверхностей тела | 7.6. | Ежедневно с занесением в | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические | Руководитель подразделения |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--------|--|---------------------------|
| | | работников на наличие гнойничковых заболеваний, «Гигиенический» журнал | | журнал | требования к организации общественного питания населения» | «Гигиенический» журнал |
|--|--|---|--|--------|--|---------------------------|

Показатели эффективности производственного контроля

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

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

КТ-1 раздача, производственные помещения (смывы)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

КТ-2 раздача, производственные помещения

Готовая продукция

КТ-3 Условия труда

Микроклимат

Освещенность

Шум

КТ-4 вода питьевая (разводящая сеть)

Химические и микробиологические показатели качества воды

КТ-5 складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

Приложение №1

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, регистрационный-учетный документ |
|--|---|---|---|---|---|
| Т-1 Весь объект | Оборудование, инвентарь, руки работника | Бактериологические смывы | 1 раз в год 5 смывов (на каждом объекте) | - МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации" | |
| Т-2 Весь объект | Исследование реализуемой продукции | Микробиологические, санитарно-химические показатели качества и безопасности | 1 раза в год 2 проб, соответственно 2 пробы на каждом объекте | -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | |
| Т-3 Условия труда на рабочих местах | Постоянные рабочие места сотрудников | Температурный режим Микроклимат Освещенность Шум | 1 раз в год (на каждом объекте) | -СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" -СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, | |

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---|----------------------------|
| | | | | в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки». | |
| Т-4 Разводящая сеть | Вода питьевая из разводящей сети | На соответствие СанПиН 2.1.3684-21 | 2 раза в год (на каждом объекте) | -СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" | |
| Т-5 Складские помещения | Холодильное оборудование | Температурный режим | ежедневно | -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Руководитель подразделения |