Индивидуальный предприниматель Николаева Римма Николаевна

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

п. Парфино, 2024 г.

1. **Сведения о субъекте деятельности.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | ИП Николаева Римма Николаевна |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Николаева Р.Н. тел: +7960-203-66-64 |
| Юридический адрес: | 175130, Новгородская область п. Парфино ул. Космонавтов д.4а |
| Фактический адрес: | 175130, Новгородская область п. Парфино ул. Космонавтов д.4а |
| ОГРНИП | **323530000019786** |
| ИНН | **531200095170** |
| Контактные данные |  |

1. **Сведения о объекте общественного питания.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | ИП Николаева Римма Николаевна |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Николаева Р.Н. тел: +7960-203-66-64 |
| Юридический адрес: | 175130, Новгородская область п. Парфино ул. Космонавтов д.4а |
| Фактический адрес: | 175130, Новгородская область п. Парфино ул. Космонавтов д.4а |
| Количество работников: | 6 человека |
| Количество обучающихся: | 690 человек |
|  |  |  |  |  |
| ОГРНИП | **323530000019786** |
| ИНН | **531200095170** |
|  |  |  |  |  |
| ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля |  | Николаева Р.Н. |
| Дата утверждения программы: 01.02.2024г. |  |  |  |  |

*№ 1 / Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.*

***№ 2/* *Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.***

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

* Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»:
* Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание. ГОСТ Р 56746-2015;
* МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
* иными актами согласно Приложения 1 «Перечня нормативно-правовых документов».

Программа ***устанавливает*** требования к обеспечению безопасности и пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и организации ***производственного контроля на принципах ХАССП*** (анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)), в частности:

* контроля качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе условий их хранения и соблюдения сроков годности;
* контроля производства продукции по ходу технологического процесса;
* контроля соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
* контроля соблюдения персоналом личной гигиены.

***Карта реализации принципов ХАССП в разделах программы производственного контроля***

| **№****п/п** | **Разделы программы производственного контроля****(Санитарные правила СП 1.1.1058-01)** | **Процедуры, основанные на принципах ХАССП****(п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)** |
| --- | --- | --- |
|  | **Раздел 3.** Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) | * *проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.*
 |
|  | **Раздел 6.** Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг | * *соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;*
* *прослеживаемость пищевой продукции;*
* *выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;*
* *выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;*
* *определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*
* *проведение контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*
* *выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;*
* *содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;*
* *выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*
 |
|  | **Раздел 7.** Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. | * *обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*
* *ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*
 |

***Целью*** производственного контроля является обеспечение соответствия качества выпускаемой пищевой продукции требованиям действующих санитарных правил гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности готовой пищевой продукции (кулинарных блюд) на всех этапах ее производства (изготовления), определяет критические и контрольно-критические точки с целью предупреждения и контроля недопущения возникновения рисков и угроз для потребителя.

***Задачи организации:***

1. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
2. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности пищевой продукции.
3. Повышение эффективности пользования ресурсов.
4. Сбор и сохранность документов подтверждающих качество происхождения продукции, своевременная регистрация контролируемых параметров технологических процессов, обеспечение прослеживаемости и от начального этапа до конечного получения готового блюда с целью предоставления потребителю и контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

***Основными методами реализации задач в области качества и безопасности продукции являются:***

1. Персональная ответственность всех работников предприятия (чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи) за качество продукции перед потребителем.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования но безопасности и качества продукции.

Приложения к программе производственного контроля указаны в ***Реестре приложений к программе производственного контроля.***

1. **Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей**
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
* МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях».

*№ 3 / Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.*

1. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.

**Реализация принципа** (процедуры) проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Виды опасных факторов,которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические опасности.** Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**Химические опасности.** Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

**Физические опасности.** Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

***№ 4 / Перечень контрольных критических точек / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.***

***№ 5 /* *Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.***

**Перечень потенциально опасных факторов**

| **№ п/п** | **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| --- | --- | --- |
| **1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ** |
|  | КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)  | Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.  |
|  | БГКП - бактерии группы кишечной палочки  | Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.  |
|  | Е. соli (Кишечная палочка)  | Энтеробактерии, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.  |
|  | Бактерии рода Proteus (Протей)  | Показатель санитарного состояния оборудования и тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.  |
|  | Enterococcus (Энтерококки)  | Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм.  |
|  | Salmonella (Сальмонеллы)  | Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.  |
|  | Yersinia enterocolitica (Иерсинии)  | Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и Е. соli. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа Yersinia - вода.  |
|  | Listeria monocytogenes (патогенная листерия)  | Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре от минус 0,1 °С до плюс 44°С. Листериоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.  |
|  | S. aureus (стафилококки)  | Практически все связанные со стафилококком медицинские проблемы подразумевают присутствие именно золотистого стафилококка. При попадании в клетку бактерии золотистого стафилококка вызывают аллергические и воспалительные реакции, выделяемые ими ферменты действуют против иммунитета клеток, парализуя их, и тем самым они открывают доступ в организм другим инфекциям. Выделяемые в процессе жизнедеятельности клеток золотистого стафилококка яды вызывают тяжелейшие отравления и даже токсический шок. При этом они прекрасно подстраиваются под любые антибиотики и даже нейтрализуют их действие. |
|  | Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)  | Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от + 1°С до + 10°С).  |
| **2. ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ** |
|  | Токсичные элементы  | Свинец (РЬ), мышьяк (As), кадмий (Cd), ртуть (Hg), хром (Сг), олово (Sn), медь (Си), цинк (Zn). При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.  |
|  | Радионуклиды  | Цезий-137, стронций-90. Попадая в организм радионуклиды занимают место необходимого нам кальция в костях, нарушая их структуру.  |
|  | Гистамин  | Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих энзим гексидиндскарбоксилазу. Как только образуется энзим гексидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.  |
|  | Нитрозамины  | Сумма НДМА и НДЭА.  |
|  | Пестициды  | Гексахлорциклогексан (а, i, у - изомеры), Алдрин, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, се соли и эфиры. Гептахлор. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.  |
|  | Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксинподобные ПХБ | Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются; похудание, пигментация ногтей и кожи, головная боль, воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы. |
|  | Элементы моющих, дератизационных и др. средств  | Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. Неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.  |
|  | Нитраты  | Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека под действием микрофлоры толстой кишки превращаются в нитритные соединения. Эти вещества в большом количестве опасны для здоровья человека.  |
|  | Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).  | Микотоксины - продукты жизнедеятельности плесневых грибков - большинство из них опасно при регулярном воздействии, кроме того, они обладают способностью накапливаться в органах и тканях, постепенно отравляя организм. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна, злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.  |
|  | Антибиотики  | Антибиотики используются в животноводстве и при обработке овощей и фруктов. Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам.  |
| **3. ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ** |
|  | Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности  | Эта гpyппa характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.  |
|  | Металлопримеси  | Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т. ч. металлические осколки. Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода и др.  |
|  | Осколки стекла  | Электрические лампы, плафоны.  |
|  | Личные вещи персонала  | Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования и др.  |
|  | Строительные материалы  | Штукатурка, краска, кусочки дерева и др.  |

**Перечень контрольных критических точек, лабораторных исследований и испытаний, точек, в которых осуществляется отбор проб, и периодичности отбора проб**

| **№****п/п** | **Контрольные критические точки** | **Лабораторные исследования и испытания** | **Виды БИО, ХИМ, ФИЗ опасностей, которые будут определяться** | **Точки отбора проб** | **Периодичность отбора проб** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ККТ №1**Приемка сырья | **Экспертиза** (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации** | **БИО, ХИМ, ФИЗ** | 1 проба каждого вида пищевого продукта | 1 раз в квартал |
|  | **ККТ №2**Хранение поступающего пищевого сырья | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | **БИО** | 10 смывовОборудование, инвен-тарь, тара, руки, спец-одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 1 раз в год |
|  | **ККТ №3**Обработка яиц перед употреблением в производстве | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | **БИО** | 1 смыв | 1 раз в год |
|  | **ККТ №4**Приготовление мясного, рыбного фарша | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | **БИО** | 2-3 пробы исследуемых полуфабрикатов и начинки | 1 раз в квартал |
|  | **ККТ №5**Приготовление начинки |
|  | **ККТ №6** Обработка овощей, зелени, фруктов | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | **БИО** | 5-10 смывовОборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 1 раз в год |
|  | **ККТ №7** Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | **БИО** | 9 смывов | 1 раз в год |
|  | **ККТ №8**Порционирование готовой продукции (блюд) | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | **БИО** | 2-3 блюда исследуемого приема пищиСалаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творож-ные, яичные, овощные блюда | 1 раз в квартал |

***Обязательные мероприятия***

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства  | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда  | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал  |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  | Суточный рацион питания  | 1 | 1 раз в год  |
| Контроль проводимой витаминизации блюд  | Третьи блюда  | 1 блюдо | 2 раза в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  | 10 смывов | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  | 5-10 смывов | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)  | 10 смывов | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям  | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)  | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год  |

*№ 6 /* *Протоколы лабораторных исследований / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*

| **№ п/п** | **Объекта контроля/этап контроля** | **Контролируемый фактор** | **Определяемые показатели, параметры контроля** | **Периодичность производственного контроля** | **Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации** | **Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1) | Сырье, продукция, упаковка, материалы: |  |
| 1а | Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов | Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | - оценка условий транспортирования и сроков годности | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий; |
| - наличие товаро-сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия |
| - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия | план ХАССП предприятия |
|  |  |  | - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия |
|  |
| Аккредитованная лаборатория |
| - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований | - при наличии (в соответствии с договором поставки)- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности |
| 1б | Контроль на этапе хранения продукции | Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | - условия хранения пищевой продукции | - ежедневно с регистрацией в журнале | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - оценка маркировки, сроков годности | - ежедневно |
| - оценка состояния упаковки | - ежедневно |
| - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) | - ежедневно |
| - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям | - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции | Аккредитованная лаборатория |
| 1в | Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства(растаривание и иные операции) | Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы | - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;технические условия и технологические инструкции на продукцию;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - оценка состояния упаковки | - ежедневно |
| - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) | - ежедневно |
|  |
| - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям | - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции- каждая партия | Аккредитованная лаборатория |
| 1г | Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции | Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства | - параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства | - периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства | Ответственное должностное лицо предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| 1д | Контроль качества и безопасностиготовой пищевой продукции | Готовая продукция | - проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: |  |  | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| 1) органолептическим | 1) каждая партия с регистрацией в журнале | Привлекаемая аккредитованная лаборатория |
| 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию3) микробиологическим4) санитарно-химическим5) паразитологическим6) радиологическим | 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции |
| 1е | Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции | Готовая продукция | - оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)- оценка сроков годности готовой продукции- оценка состояния упаковки готовой продукции | - ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| 1ж | Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными транспортными средствами) | Готовая продукция, транспортное средство | - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации | - каждая партия | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 005/2011;ТР ТС 021/2011;ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной | - каждая партия |
| - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке | - каждая партия |
| 2) | Производственное оборудование, инвентарь |
| 2а | Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря | Производственное оборудование и инвентарь | - визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля | - перед началом работы | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 021/2011;технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - визуальная оценка состояния производственного инвентаря | - перед началом работы | Ответственное должностное лицо предприятия |
| - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля | - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования- ежедневно | Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией |
| 3) | Санитарно-техническое состояние производственных помещений: |  |
| 3а | Контроль за функционированием инженерных систем | - вентиляция и кондиционирование- водоснабжение- водоотведение- освещение | - визуальная оценка исправности инженерных систем | - ежедневно перед началом работы | Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору | ТР ТС 021/2011;технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание | - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров |
| 3б | Контроль за состоянием внутренней отделки помещений | Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений | визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка | - ежедневно перед началом работы | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 021/2011;и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| 4) | Санитарно-эпидемиологический режим |  |
| 4а | Качество используемой воды | Вода питьевая | Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: |  | Привлекаемаяаккредитованная лаборатория | ТР ТС 021/2011;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;СанПиН 1.2.3685-21;СанПиН 2.1.3684-21 |
| - микробиологические | - не реже 1 раза в квартал |
| - санитарно-химические | - не реже 1 раза в 6 месяцев |
| - физико-химические | - не реже 1 раза в квартал |
| - радиологические | - не реже 1 раза в квартал |
| Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора |
| 4б | Качество моющих и дезинфицирующих средств | Моющие и дезинфицирующие средства | - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности | - перед использованием | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 021/2011;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия;инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства |
| - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям | - перед использованием |
| - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества) | - 2 раза в год | Привлекаемая аккредитованная лаборатория |
| 4в | Качество проводимой мойки и дезинфекции | Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал | - тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки | - при использовании в соответствии с инструкцией | Ответственное должностное лицо | ТР ТС 021/2011;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия;МР 4.2.0220-20 |
| - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала | - ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших;- ежемесячно не менее 5 смывов с учетомтехнологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции:обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии | Привлекаемая аккредитованная лаборатория |
| 4г | Личная гигиена персонала | Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, | - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров | - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью | Ответственное должностное лицо предприятия | ТР ТС 021/2011;СанПиН 2.3/2.4.3590-20;приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021;программа обязательных предварительных мероприятий;план ХАССП предприятия |
| - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых | - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале |
| - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника | - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале |
| - визуальный контроль за качеством обработки рук | - ежедневно до начала работы в течение смены |
| - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды | - ежедневно до начала работы и в течение смены |

* 1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:
1. контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
2. контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
3. контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
4. контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
5. визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

| **Вид контроля** | **Реализация** |
| --- | --- |
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <https://fsa.gov.ru/>, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий»<https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument> |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации. | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.  |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации. | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации. |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов. | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции. | Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов. |

*№ 4 / Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

*№ 95 / Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

* 1. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:
1. контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
2. контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
3. определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль при разработке технических документов (технологические карты, ТТК и т.п.) |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты в производственных помещениях |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – *№ 10 / Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках* |
| Контроль за выполнением порядка обращения с отходами | Выполнение *№ 31 / Инструкция по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные»,* учет в журналах *№ 32 / Состав образующихся видов отходов, подлежащих учету* и *№ 33 / Данные учета переданных другим лицам или полученных от других лиц отходов* |
| Контроль за последовательностью и поточностью технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции | *Выполнение № 11 / Схема последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции:** поток персонала, от места входа до комнаты персонала, в уличной одежде;
* поток персонала, до производственных помещений, в рабочей одежде;
* поток сырья, на склад, и производство;
* движения заготовок (от мест первичной обработки – мойки, чистки, до мест основной обработки – варки, нарезки);
* поток готовой продукции (от места кулинарной обработки, до потребителя);
* поток грязной посуды от потребителя в мойку;
* потоки чистой посуды;
* потоки отходов производства (от места сбора отходов, до выхода из здания).
 |

*№ 6 / Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

*Схема последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

* 1. Контроль качества и безопасности готовой продукции:
1. контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
2. критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
3. лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| --- | --- |
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи | Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд.Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи. |
|  Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 4 |

*№ 7 / Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

*№ 8 / Инструкция по отбору суточной пробы / отв. за актуализацию Николаева Р.Н. .*

* 1. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:
1. наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
2. соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
3. санитарное содержание транспортного средства;
4. наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
5. соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
6. контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
7. оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
8. контроль за соблюдением правила товарного соседства;
9. наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
10. контроль условий реализации готовой пищи;
11. контроль сроков реализации пищи.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – *Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок».* |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок».* |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*.*.* |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <https://lmk.cgon.ru/> и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. | *Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*. |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 14 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок».* |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов. | Учет поступающего пищевого сырья |

*№ 9 / Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

* 1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:
1. санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
2. контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
3. контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
4. техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
5. наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| --- | --- |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.) | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

* 1. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:
1. контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
2. контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
3. лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;
4. инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
5. проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
6. контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря | *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 10-24* |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21) | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией № 44 от 22.01.2024 г. |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах | Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 10, 11 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря* |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект | *Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал разведения дезинфицирующих средств, № 25* |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки», № 26* |

1. Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса.

| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| --- | --- | --- | --- |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место  | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях  | Рабочее место  | 2 | 1 раз в год в темное время суток  |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях  | Рабочее место  | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума  |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующее средство | 2 | 1 раз в год |

* 1. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:
1. за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
2. за микроклиматом производственных помещений;
3. за производственным шумом и вибрацией.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:* за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
* за микроклиматом производственных помещений;
* за производственным шумом и вибрацией.
 | Учредителем на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды |

*№ 21 / Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.*

* 1. Контроль личной гигиены и обучения персонала:
1. контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
2. контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
3. контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
4. ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <https://lmk.cgon.ru/> и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном носителе.План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.  |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а). |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия | Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Обучение персонала | Плакаты и инструкции в цехах. *«Пособие**по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021* |

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

*№ 22 / Гигиенический журнал / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

*№ 23 / Пособие по пищевой безопасности в общественном питании, Роспотребнадзор, 2021 / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

| № п/п | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 23 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниямМазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. |
| 25 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисМазки на гонорею при поступлении на работуИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниямИсследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям. |

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью *–*
1 раз в год.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, или дистанционно.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Фамилия, имя, отчество работника** | **Возраст (дата рождения)** | **Пол** | **Наименование должности (профессии)** | **Структурное подразделение** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |

*№ 25 /* *Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком / отв. за актуализацию Николаева Р.Н..*

1. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование формы учета | Нормативный правовой акт | Ответственный за ведение |
|  | Гигиенический журнал | п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Николаева Р.Н. |
|  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Николаева Р.Н. |
|  | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Николаева Р.Н. |
|  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции и отбора суточных проб | п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Николаева Р.Н. |
|  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Николаева Р.Н. |

*№ 27 / Журнал учета температурного режима холодильного оборудования / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*

*№ 30 / Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*

*№ 31 / Журнал бракеража готовой пищевой продукции / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*

*№ 32 / Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*

1. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В силу п. 1.10 СП 2.4.3648-20 информируется территориальный орган федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор – Роспотребнадзора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя технологического оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

*№ 30 / Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению / отв. за актуализацию Николаева Р.Н.*

1. Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за выполнением порядка обращения с отходами | Выполнение «Инструкции по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные**»** |

*№ 34 / Инструкция по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные» / отв. за актуализацию Николаева Р.Н./.*