

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ООО «Формула Вкуса»

*А.А. Бельков*  
«10» \_\_\_\_\_ 2020 г.  


## Программа

### производственного контроля

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

ООО «Формула Вкуса»

**Юридический адрес:** Краснодарский край, г. Горячий ключ, ул. Ярославского, 106 А офис 1

**Фактический адрес:** Краснодарский край, г. Ейск ул. Армавирская, 45/2 офис 18

**Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:** организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города Ейска муниципального образования Ейский район.

### **Пояснительная записка**

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

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- приказ № 302-н от 12.04.2011г. «об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

## **1.2. Ассортимент:**

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки.

## **СО Д Е Р Ж А Н И Е:**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Контроль состояния производственной среды.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода.гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

# 1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля  Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6	7
Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья	Автотранспортное средство	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортная на-	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-	Руководитель подразделения  Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

		кладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная).			дуктов и продовольственного сырья	
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2.	-/-/-/-/-/-/-/-		
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3.	/-/-/-/-/		
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4.	/-/-/-/		

## 2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП	Руководитель подразделения
Поточность технологического процесса	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, го-	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения

са		товой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары			СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наличие технологических карт
Кухонная, столовая посуда и инвентарь	производственные помещения	Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору	2.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	По договору с аккредитованной лабораторией

### 3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая продукция)	производственные помещения	Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах)  Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции	3.1  3.2	Ежедневно	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТС ТР 021/2011 О Безопасности пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Руководитель подразделения  Журнал органолептической оценки продукции  Бракеражный журнал

Реализуемая продукция	линия раздачи	Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность	3.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 2-х проб (м/б) и не менее 3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	По договору с аккредитованной лабораторией
-----------------------	---------------	--	------	--	---	--

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

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и количеству технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента	4.1.	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения
			4.2.	Ежегодно		Документация по контролю санитарно-технического состояния



Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале	4.3.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения  Документация по контролю санитарно-технического состояния
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям	4.4.	не реже 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	По договору с аккредитованной лабораторией