

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МБОУ СОШ 16

_____ / _____

«__» _____ 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель

_____ / _____

«__» _____ 2021 г.

ПРОЕКТ

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

2021 г.

Программа Производственного контроля		Лист № 1
		Всего листов 22

Пояснительная записка

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

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

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16 им. П.А. Сидорова посёлка Первомайского муниципального образования Белореченский район (МБОУ СОШ 16)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Сергеева Ирина Борисовна	
Юридический адрес:	352611 Россия, Краснодарский край, Белореченский район, посёлок Первомайский, улица Советская, 6	
Фактический адрес:	352611 Россия, Краснодарский край, Белореченский район, посёлок Первомайский, улица Советская, 6	
Количество работников:	35 человек	
Количество обучающихся:	377 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2112368058306	от 20.04.1994
ОГРН	1022300715282	
ИНН	2303010481	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 07180	от 16.10.2015

Программа Производственного контроля	Лист № 2
	Всего листов 22

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.		директор	
2.		зам. директора по АХЧ	
3.		зам. директора по ВР	
4.		ответственный по питанию	
5.			

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование организации: _____

Свидетельство о государственной регистрации: _____

Юридический адрес: _____

Фактический адрес: _____

Ф.И.О. руководителя, телефон: _____

Наименование объекта: **МБОУ СОШ 16**

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: **производство и организация потребления продукции общественного питания в общеобразовательной организации.**

Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: _____

Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля: № ____ от _____ 2021 г.

Штат сотрудников: ____ чел.; подлежат медицинскому осмотру: ____ чел.

Форма собственности помещений: государственная / муниципальная

Тип строения: _____ Общая площадь: _____ м².

Набор производственных помещений: **овощная кладовая; кладовая гастронорм, овощной цех, мясной цех, горячий цех, моечная для кастрюль и посуды, складское помещение.**

Основные технологические и холодильные оборудование:

Поточность технологического процесса: **соответствует установленным требованиям с. ТР ТС 021/2011,**

Освещение: **искусственное, естественное.**

Система отопления: **централизованное.**

Программа Производственного контроля	Лист № 3
	Всего листов 22

Система вентиляции: искусственная вентиляция общая обменная приточно-вытяжная.

Система холодного водоснабжения: централизованное.

Система горячего водоснабжения: электро-водонагреватель.

Система канализации: местная.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:

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

Программа Производственного контроля	Лист № 4
	Всего листов 22

ОРГАНИЗАЦИОННО-АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Показатель контроля	Нормативно-техническая документация	исполнитель
Наличие программы производственного контроля, в т.ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.	Руководитель _____ (ФИО)
Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции	СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы», СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий» СНиП 2.04.05-91 «Отопление вентиляция и кондиционирование».	Договор на отпуск питьевой воды и прием сточных вод в городскую канализацию Техническая служба арендодателя
Выделить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля, с обязательной его обучением и аттестацией.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»	Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля. Курбанова Габигат Магомедовна
Проводить гигиеническое обучение и аттестацию	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	На базе Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе ____» в _____ города _____.
Формирование на предприятии инструктивно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	Руководитель _____ (ФИО)

Программа Производственного контроля			Лист № 5
			Всего листов 22

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья (КТ 1) в соответствии с СМБПП.БС.001				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	КТ 1 - Транспорт	При транспортировании продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать: - наличие специализированного транспорта; - наличие договора на дезинфекцию автотранспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки.	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08/ Журнал входного контроля
2.	КТ 1 - Сопроводительная документация	При закупке продовольственного сырья и пищевых продуктов необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации: <u>на отечественную продукцию</u> -товарно-транспортная накладная; - декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза; <u>на импортную продукцию</u> - товарно-транспортная накладная; - декларация /сертификат/ соответствия Таможенного Союза; <u>независимо от происхождения продукции:</u> - свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, согласно списка единого	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08/ Журнал входного контроля

Программа Производственного контроля	Лист № 6
	Всего листов 22

		таможенного союза (ТР ТС 021/2011), <u>на сырье животного происхождения:</u> - ветеринарные свидетельства (справки); - информация об использованных при получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах <u>на сырье растительного происхождения:</u> - информация об использованных при выращивании пестицидах, агрохимикатах, ГМО		
3.	КТ 1 - Продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) - Особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.	Каждая партия поступающей на предприятие продукции	СМБПП.СПС.001 «Спецификация на сырье и поступающие продукты», СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ГОСТ Р 51074-2003 / Журнал входного контроля

Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья КТ 2, ККТ 1 – в соответствии с СМБПП.БС.001				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1		- наличие необходимого объема холодильного	Ежедневно	СМБПП.СОП.05 «Порядок хранения сырья

Программа Производственного контроля	Лист № 7
	Всего листов 22

Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья КТ 2, ККТ 1 – в соответствии с СМБПП.БС.001				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
	ККТ 1 - Продукция, упаковка, оборудование	оборудования; - контроль исправности холодильного оборудования; - контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; - оценка загруженности складских помещений: объема работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции; - контроль за соблюдением правила товарного соседства; - визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции; - наличие специально выделенных помещений, камера холодильная для временного хранения изъятой из оборота продукции. - наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров);	В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 но не реже 1 раз в год	и материалов» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08/ Журнал (журналы) контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов; Акты (списания) изъятой из оборота недоброкачественной продукции. Акты поверки измерительного оборудования; Листы ХАССП;
2	ККТ 1-1 –Хранение овощей и фруктов	-контроль температуры; -контроль влажности; -контроль условий хранения.	Ежедневно	

Программа Производственного контроля			Лист № 8	
			Всего листов 22	

Контроль на этапе технологического процесса (ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5) – в соответствии с СМБПП.БС.001				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
Первичная подготовка сырья и заготовка полуфабрикатов				
1	КТ 4-1 – Контроль яиц	- Обработанные яйца перед использованием сполоснуть теплой водой; -отобрать битые яйца.	Постоянно	СМБПП.СОП.15 «Управление перекрестными загрязнениями»; СМБПП.СОП.09 «Предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию»; СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08/ Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
2	ККТ 2 - Дефростация мяса, мяса птицы	- Контроль температуры дефростации;	Постоянно	
3	ККТ 2-1 - Время дефростации мяса, мяса птицы	-Контроль времени дефростации		
4	ККТ 2-2 – Обработка мяса, мяса птицы, рыбы и морепродуктов.	- визуальный осмотр сырья; -осмотр режущих инструментов на наличие сколов на лезвие; - соблюдение режимов обработки в зависимости от вида сырья.		
5	ККТ 2-3 – Мойка, обработка сырых овощей	Контроль режимов обработки, концентрации солевого раствора	Постоянно	
6	ККТ 2-4 – Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья	Визуальный контроль наличия гнили и плесени, прозелененного картофеля и т.д.	Постоянно	
7	ККТ 2-5 - Просеивание сыпучих продуктов (мука, соль, сахар, меланж и т.п.)	- визуальный осмотр сита - контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей	Постоянно	
8	ККТ 3 - Подготовка готовых пищевых	- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов	Постоянно	

Программа Производственного контроля	Лист № 9
	Всего листов 22

Контроль на этапе технологического процесса (ККТ 2, ККТ 3, ККТ 4, ККТ 5) – в соответствии с СМБПП.БС.001				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
	продуктов	жизнедеятельности вредителей; - осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары. - удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; - органолептический контроль содержимого продуктов.		
Термическая обработка при приготовлении блюд				
9	ККТ 4 - Термическая обработка при приготовлении блюд	Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТК для каждого блюда	Постоянно	СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 2.3.6.1079-01
10	ККТ 4-1 - Приготовление супов (варка мяса)	Температура - 90-95°C Время варки: -говядина- 2-3 часа; -баранина- 2 часа 10 мин; -свинина- 1 час 30 мин- 2 часов -курица- 1 час -рыба- 10-30 минут для каждого вида рыб.	Постоянно	СП 2.4.5.2409-08/ Журнал производственного контроля, Листы ХАССП
Реализация готовой продукции				
11	ККТ 5 - Реализация готовой продукции	- контроль сроков годности - Наличие острых осколков в результате боя, сколов посуды	ежедневно	СМБПП.ДП.04 «Анализ опасностей и выбор ККТ» / СП 3238-89 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08

Программа Производственного контроля	Лист № 10
	Всего листов 22

Санитарно-противоэпидемический режим				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	- качество проведения генеральной уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - маркировка уборочного инвентаря; - обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств; - соблюдение санитарных требований на рабочем месте; - смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, посуды, рук и спецодежды персонала; - контроль за санитарной обработкой посуды и приборов - своевременность сбора и удаления отходов производства; - благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадки мусоросборников.	Ежемесячно В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 Постоянно 1 раза в 3 месяца Ежедневно Ежедневно	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»; СМБПП.СОП.02 «Требования к оборудованию, ТО и ремонт» // СП 1.1.1058-01 СП 1.1.3193-07 МУ 2657-82 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08/ Журнал контроля проведения генеральных уборок. Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных работ. Учет расходования дез-средств Инструкция по санитарной обработке посуды Протоколы лабораторных исследований смывов

Программа Производственного контроля			Лист № 11
			Всего листов 22

Санитарно-профилактические мероприятия				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1	Мероприятия по профилактике листериоза у людей	1. Меры по профилактике загрязнения листериями пищевых продуктов при их обороте, направленных на предупреждение листериоза у людей - обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; - ограничения перемещений работников и оборудования между зонами переработки сырья, складских помещений, в помещениях и на территории объектов; - своевременную эффективную санитарную обработку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, запрет на использование пылящих процедур очистки и уборки; - адекватную вентиляцию для предотвращения формирования конденсата на поверхностях; - обеспечение непрерывности холодовой цепи и контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов, в которых листерия может развиваться в процессе хранения и реализации. 2. Мероприятия, направленные на предупреждение контаминации на объектах, включают контроль: - температуры продукции и/или окружающего воздуха на всех этапах производства, условий хранения и сроками годности; - документирование параметров технологических процессов, где существует вероятность повторной контаминации (использование средств индивидуальной	Постоянно	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 3.1.7.2817-10 ТР ТС 021/2011 / Журналы контроля.

Программа Производственного контроля			Лист № 12
			Всего листов 22

Санитарно-профилактические мероприятия				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
		защиты работниками, непосредственно контактирующими с готовой продукцией, осуществляющими, отпуск); - перемещения персонала (наличие закрепленной за подразделениями и своевременная смена личной спецодежды и обуви, поддонов с дезраствором в местах перехода людей и оборудования в зону размещения готовой пищевой продукции); 3. Производственный микробиологический контроль на листерии предусматривает исследования: - мясо- продуктов сырых;	1 раз в квартал 1 раз в 6 месяцев	Протоколы лабораторных исследований продуктов
2.	Мероприятия по профилактике сальмонеллеза	1. Определение рисков загрязнения сырья и пищевых продуктов возбудителями инфекционных болезней. - определить критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется проведение лабораторного контроля для предотвращения или устранения риска инфицирования сырья или продуктов питания. - прием и поступление продовольственного сырья животного происхождения организовать при наличии сопроводительных документов, в том числе ветеринарного удостоверения (форма № 4); - ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках. 2. Организовать входной контроль сырья животного происхождения с использованием лабораторных методов исследования.	постоянно выборочно, 1 раз в квартал при выявлении	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 3.1.7.2616-10 СП 3.1.7.2836-11 Журналы контроля Журнал входного контроля Протоколы лабораторных исследований

Программа Производственного контроля	Лист № 13
	Всего листов 22

Санитарно-профилактические мероприятия				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
		3. По результатам лабораторных исследований продовольственного сырья и готовой продукции, обо всех случаях выделения сальмонелл сообщать в орган, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор.		продуктов
3.	Мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний	Прием и поступление мясо-сырья организовать при наличии: - сопроводительных документов, - ветеринарного удостоверения, - результатов лабораторных исследований (при необходимости).	постоянно	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / СП 3.1/3.2.1379-03 СП 3.1.7.2616-10 СП 3.1.7.2836-11

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте	1 раз в 2 месяца	СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями» / СП 3.5.3.1129-02 Договор на проведение дез. работ

Программа Производственного контроля	Лист № 14
	Всего листов 22

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
2.	Качество дезинсекционных работ	Изменение численности на объектах членистоногих – санитарно- гигиеническое значение	1 раз в 2 месяца	СМБПП.СОП.16 «Контроль за вредителями» / СП 3.5.2.1376-03 Договор на проведение дез. работ
3.	Проведение текущей дезинфекции	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	постоянно	СМБПП.СОП.04 «Санитарно- гигиенические мероприятия» / СП 3.5.1378-03
4.	Проведение текущей дезинфекции	Расчет потребности дез средств	регулярно	СМБПП.СОП.04 «Санитарно- гигиенические мероприятия» / СП 3.5.1378-03 / Журнал учета дез. средств
5.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционировании	Качество работ вентиляционной системы	2 раза в год	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.3.6.1079-01 / Договор с дез службой Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции

Программа Производственного контроля	Лист № 15
	Всего листов 22

Охрана окружающей среды				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
1	2	3	4	5
1.	Участок объекта и территория к нему прилегающая	Благоустройство и санитарное состояние территории. Оборудование площадки мусоросборником.	1 раз в месяц	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / Постановление Правительства Москвы от 09.11.99 г. № 1018
2.	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоз мусора, наличие договора	1 раз в неделю	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / Постановление Правительства Москвы от 09.11.99 г. № 1018
3.	Пищевые отходы	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / Закон РФ № 52-ФЗ, СП 2.3.6.1079-01
4.	Система канализации	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций	постоянно	СП 2.3.6.1079-01 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
5.	Условия производства	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность	в соответствии с техническим паспортом сооружения 2 раза в год	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. Постановление главного государственного санитарного врача по г. Москве от 27.08.2004г. № 4 СП 2.2.1.1312-03, СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98

Программа Производственного контроля	Лист № 16
	Всего листов 22

Личная гигиена и обучение персонала. Медицинские осмотры персонала (периодические и при поступлении на работу)				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	Персонал предприятия, помещения.	- наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; - наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды; - наличие средства для мытья и дезинфекции рук; - наличие аптечки первой помощи; - контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; - санитарно-просветительная работа с персоналом; - наличие у персонала личных медицинских книжек; - своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала; – наличие условий для питания персонала объекта	Ежедневно	СМБПП.СОП.08 «Правила личной гигиены» / СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1079-01 / Журналы медицинского осмотра (опроса) персонала; Личные медицинские книжки сотрудников предприятия (Таблица 1); Договор на проведение централизованной санитарной обработки санитарной или специальной одежды.

Программа Производственного контроля	Лист № 17
	Всего листов 22

Таблица 1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований				
Наименование должностей	Перечень обследований	Лабораторные и функциональные исследования		Примечание
См.перечень должностей работников,подлежащих медицинским осмотрам.	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> • Терапевт • Рентгенолог • Дерматовенеролог • Оториноларинголог • Стоматолог • Инфекционист(по рекомендации врачей-специалистов) • Акушер-гинеколог • Психиатр (по необходимости) • Нарколог (по необходимости)	<u>При приеме на работу, затем 1 раз в год</u> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследование на носительство возбудителей кишечных заболеваний и серологическое обследование на брюшной тиф при заведении новой медицинской книжки, <u>при поступлении на работу, в случае эпидемии вспышек</u>, в дальнейшем-по показаниям. • Исследования на гельминтозы при <u>поступлении</u> на работу и в дальнейшем-<u>не реже 1 раза в год</u> либо по эпидем.показаниям. • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка - <u>при поступлении</u> на работу, в <u>дальнейшем</u>-по медицинским и <u>эпидпоказаниям</u> • Клинический анализ крови • Клинический анализ мочи • ЭКГ • Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. • Проведение бактериологического (на флору)и цитологического (на атипичные клетки)исследований • Маммографию или УЗИ молочных желез-женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года.		Приказ Миннздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и(или)опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и переодические мед.осмотры(обследования)»
См.перечень должностей работников,подлежащих медицинским осмотрам.	Гигиеническая подготовка и аттестация персонала по программе гигиенического обучения работающих (после прохождения мед. осмотра)	При поступлении на работу и далее через каждый год.		Приказ Миннздравсоцразвтия РФ от 12.04.2011 №302н

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

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

Программа Производственного контроля	Лист № 18
	Всего листов 22

Производственный лабораторный контроль				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
1	2	3	4	5
1.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала, чистой посуды и приборов на сан-бак исследование	1 раза в 3 месяца	СМБПП.СОП.04 «Санитарно-гигиенические мероприятия» / СП 2.3.6.1079-01 СП 3.5.1378-03 МУ 2657-82
2.	Продовольственное сырье животного происхождения на этапе входного контроля	микробиологические показатели мясо сырья, с целью профилактики сальмонеллеза и листериоза.	Выборочно (при необходимости)	СМБПП.СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов» / НТД на продукцию СанПиН 2.3.2.1078-01 (с дополнениями и изменениями), ТР ТС 021/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Протоколы лабораторных исследований
3.	Контроль, за качеством и безопасностью питьевой водопроводной воды	- санитарно-бактериологическое исследование - органолептические показатели	2 раза в год 2 раза в год	СМБПП.СОП.03 «Требование к воде на предприятии» / СНИП 3.05.01-85 СанПиН 2.1.4.1074-01 Протоколы лабораторных исследований
4.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Контроль параметров производственной среды, проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте; Микроклимат: - температура;	Постоянно	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.2.4.548-96 Протоколы лабораторных измерений

Программа Производственного контроля	Лист № 19
	Всего листов 22

Производственный лабораторный контроль				
№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК <i>Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи</i>
		- влажность воздуха; - скорость движения воздуха	1 раз в год	
5.	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	Контроль параметров производственной среды – - Освещенность	1 раз в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Протоколы лабораторных измерений
6.	Помещения производственные, складские	Контроль параметров производственной среды – - Шум до 100 дБА (в зависимости от классов условий труда)	после реконструкции, измерения технологии, ремонта и модернизации оборудования, отдельных узлов и агрегатов	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Протоколы лабораторных измерений
7.	Помещения производственные, складские	Контроль параметров производственной среды – - Вибрация	после реконструкции, измерения технологии, ремонта и модернизации оборудования, отдельных узлов и агрегатов	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Протоколы лабораторных измерений

Программа Производственного контроля	Лист № 20
	Всего листов 22

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 17 декабря 1999 г.);
3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
4. Федеральный закон от 09.01.1996г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»;
5. Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
6. Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
7. Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
8. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв.Решением КТС от 09.12.2011г. № 880;
10. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68;
11. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
12. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007г.
13. Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
14. СанПиН 3.5.2.541-96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений»;

Программа Производственного контроля	Лист № 21
	Всего листов 22

15. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические правила к микроклимату производственных помещений»;
16. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
17. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», с дополнением № 1 СП 1.1.2193-07;
19. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изм. и дополнения N1 к СП1.1.1058-01, введены в действие с 01.06.07г.);
20. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);
22. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
23. СП 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
24. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному совмещению освещения жилых и общественных зданий»;
25. СП 3238-85 «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности»
26. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
27. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
28. СП 3.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведения дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

Программа Производственного контроля	Лист № 22
	Всего листов 22

29. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

30. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

31. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

32. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

33. СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;

34. СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы»;

35. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;

36. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевых продуктами» (утв. Минздравом СССР 31.12.1982г. № 2657);

37. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников»;

38. МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;

39. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (по тексту «Единые СанЭиГ требования»), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (с изменениями от 17 августа, 20 сентября 2010 г.);

40. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

41. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»;

42. Р 2.2.013-94 «Гигиенические критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»;

43. МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований»;

44. МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли».