

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула Вкуса»


«10» 07 2020 г.
«Формула Вкуса»



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»;

- 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»;

-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 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.

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

| Наименование объекта производственного контроля | Место расположения объекта обследования и/или исследуемого материала | Опасный фактор предупреждающее мероприятие | № критической точки | Контролируемый параметр | | Исполнители контроля |
|---|--|---|---------------------|--|---|--|
| | | | | Периодичность контроля | Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья | Автопортное 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). | 1.2. -/-/-/-/-/-/-/- | | дуктов и продовольственного сырья | |
| | | | 2) Контроль принадлежности партии, указанной в сопроводительной документации. | 1.3. -/-/-/-/-/-/-/- | | | |
| | | | 3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил. | 1.4. -/-/-/-/-/-/-/- | | | |
| | | | 4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции. | | | | |

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 объёмов 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. 4.2. | Ежедневно Ежегодно | 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 |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---|------|---------------------------|---|---|
| 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 |