

Генеральный директор



Утверждаю

В. Колесников

август 2021 г.

Программа производственного контроля в пищеблоках

ООО «Комбинат питания «КК» по адресам:

1. пищеблок МБОУ СОШ № 21, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Голубицкая, ул. Красная, д.126
2. пищеблок МБОУ СОШ № 3, расположенный у по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Мира, 73А
3. пищеблок МБОУ СОШ № 9, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Некрасова, д. 5
4. пищеблок МБОУ СОШ № 13 расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Урицкого, д.44
5. пищеблок МБОУ СОШ № 18, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Старотитаровская, ул. Коммунистическая, д.83Б
6. пищеблок МБОУ СОШ № 28, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Карла Маркса, д.176
7. пищеблок МБОУ СОШ № 2, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Терлецкого, д.2
8. пищеблок МБОУ СОШ № 1, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Володарского, д.37
9. пищеблок МБОУ СОШ № 4, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Курчанская, ул. Кирова, д.126
10. пищеблок МБОУ СОШ № 5, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Стрелка, ул. Ленина, д.8а
11. пищеблок МБОУ СОШ № 6, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, д.211
12. пищеблок МБОУ СОШ № 7, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Вышестеблиевская, ул. Ленина, д.100
13. пищеблок МБОУ СОШ № 8, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Сенной, ул. Мира, д.24
14. пищеблок МБОУ СОШ № 10, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Ахтанизовская, ул. Красная, д.27
15. пищеблок МБОУ СОШ № 11, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Запорожская, ул. Ленина, д.29
16. пищеблок МБОУ СОШ № 12, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Виноградный, ул. Ленина, д.27
17. пищеблок МБОУ СОШ № 14, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Октябрьская, д.109

18. пищеблок МБОУ СОШ № 15, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк-2, ул. Гагарина.
19. пищеблок МБОУ СОШ № 16, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Таманский, ул. Краснодарская, 11.
20. пищеблок МБОУ СОШ № 17, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Ильич, ул. Ленина, 36.
21. пищеблок МБОУ СОШ № 19, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Фанталовская, ул. Собина, 9.
22. пищеблок МБОУ СОШ № 20, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Красный Октябрь, ул. Школьная, 1.
23. пищеблок МБОУ СОШ № 22, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Пересыпь, ул. Бондаревой, 94.
24. пищеблок МБОУ СОШ № 23, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Кучугуры, ул. Комсомольская, 23.
25. пищеблок МБОУ СОШ № 24, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Гаркуша, ул. Мицкого, 1а.
26. пищеблок МБОУ СОШ № 25, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Веселовка, ул. Советская, 2. (по качественнее фото)
27. пищеблок МБОУ СОШ № 26, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Прогресс, ул. ул. Лиманная, 17.
28. пищеблок МБОУ СОШ № 27, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Старотировская, ул. Садовая, 151.
29. пищеблок МБОУ СОШ № 29, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Приморский, ул. Стрелковой Дивизии, 26.
30. пищеблок МБОУ СОШ № 30, расположенный по адресу: Краснодарский край, х. Белый, ул. Мира, 28.
31. пищеблок МБОУ СОШ № 31, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Юбилейный, ул. Ленина, д. 17.
32. пищеблок МБОУ СОШ № 32, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Волна, ул. Приморская, д. 2

Основание: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

1. Сведения о организации общественного питания:

Пищеблоки ООО «Комбинат питания «КК»

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98, пом. 1, 2, 5.

Фактические адреса:

1. пищеблок МБОУ СОШ № 21, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Голубицкая, ул. Красная, д.126
2. пищеблок МБОУ СОШ № 3, расположенный у по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Мира, 73А
3. пищеблок МБОУ СОШ № 9, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Некрасова, д. 5
4. пищеблок МБОУ СОШ № 13 расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Урицкого, д.44
5. пищеблок МБОУ СОШ № 18, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Старотитаровская, ул. Коммунистическая, д.83Б
6. пищеблок МБОУ СОШ № 28, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Карла Маркса, д.176
7. пищеблок МБОУ СОШ № 2, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Терлецкого, д.2
8. пищеблок МБОУ СОШ № 1, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Володарского, д.37
9. пищеблок МБОУ СОШ № 4, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Курчанская, ул. Кирова, д.126
10. пищеблок МБОУ СОШ № 5, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Стрелка, ул. Ленина, д.8а
11. пищеблок МБОУ СОШ № 6, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, д.211
12. пищеблок МБОУ СОШ № 7, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Вышестеблиевская, ул. Ленина, д.100
13. пищеблок МБОУ СОШ № 8, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Сенной, ул. Мира, д.24
14. пищеблок МБОУ СОШ № 10, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Ахтанизовская, ул. Красная, д.27
15. пищеблок МБОУ СОШ № 11, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Запорожская, ул. Ленина, д.29
16. пищеблок МБОУ СОШ № 12, расположенный по адресу: Краснодарский край, п.

Виноградный, ул. Ленина, д.27

17. пищеблок МБОУ СОШ № 14, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Октябрьская, д.109
18. пищеблок МБОУ СОШ № 15, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк-2, ул. Гагарина.
19. пищеблок МБОУ СОШ № 16, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Таманский, ул. Краснодарская, 11.
20. пищеблок МБОУ СОШ № 17, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Ильич, ул. Ленина, 36.
21. пищеблок МБОУ СОШ № 19, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Фанталовская, ул. Собина, 9.
22. пищеблок МБОУ СОШ № 20, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Красный Октябрь, ул. Школьная, 1.
23. пищеблок МБОУ СОШ № 22, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Пересыпь, ул. Бондаревой, 94.
24. пищеблок МБОУ СОШ № 23, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Кучугуры, ул. Комсомольская, 23.
25. пищеблок МБОУ СОШ № 24, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Гаркуша, ул. Мицкого, 1а.
26. пищеблок МБОУ СОШ № 25, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Всеселовка, ул. Советская, 2. (по качественнее фото)
27. пищеблок МБОУ СОШ № 26, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Прогресс, ул. ул. Лиманная, 17.
28. пищеблок МБОУ СОШ № 27, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Старотировская, ул. Садовая, 151.
29. пищеблок МБОУ СОШ № 29, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Приморский, ул. Стрелковой Дивизии, 26.
30. пищеблок МБОУ СОШ № 30, расположенный по адресу: Краснодарский край, х. Белый, ул. Мира, 28.
31. пищеблок МБОУ СОШ № 31, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Юбилейный, ул. Ленина, д. 17.
32. пищеблок МБОУ СОШ № 32, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Волна, ул. Приморская, д. 2

Лица, ответственные за выполнение программы производственного контроля – Царенко М.С.

2. **Краткая характеристика предприятий** представлена индивидуально по каждому предприятию в Производственной программе обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями ППОПМ - 012
3. **Ассортимент реализуемой продукции в пищеблоках:**
согласно утвержденному меню
4. **Режим работы: 7-00 – 16-00**
5. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**
 - 5.1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 - 5.2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1
 - 5.3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - 5.4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
 - 5.5. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
 - 5.6. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
 - 5.7. Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»
 - 5.8. Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
 - 5.9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - 5.10. ТР ТС 05-2011 «О безопасности упаковки»
 - 5.11. ТР ТС 015-2011 «О безопасности зерна»
 - 5.12. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - 5.13. ТР ТС 023-2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»
 - 5.14. ТР ТС 024-2011 «На масложировую продукцию»
 - 5.15. ТР ТС 033-2012 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - 5.16. ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - 5.17. ТР ЕАЭС 040/2016г «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

- 5.18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 5.19. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 5.20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения»
- 5.21. СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 5.23. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.24. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий»
- 5.25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- 5.26. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- 5.27. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 5.28. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 5.29. Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- 5.30. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 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»

- 5.31. Приказ МЗ РФ от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»
- 5.32. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть I. Производство пищевой продукции»
- 5.33. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- 5.34. Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- 5.35. Приказ МЗ РФ от 20.02.2021 № 129н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения»
- 5.36. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

6. Медицинские обследования персонала:

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции, работник обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу, с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;
- периодические медицинские осмотры — при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;
- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г.

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

лет	
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу и далее по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование у женщины бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Прохождение профессиональной гигиенической аттестации	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Профилактические прививки.

Наименование	Возраст, периодичность
Против дифтерии	1 раз в 10 лет
Против кори	от 18 до 35 лет
Против краснухи (женщины)	от 18 до 25 лет
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет, не привитые ранее

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие профессии: Заведующие производством, повара, кухонные работники, техслужащие
Контроль за условиями труда, работающих осуществляет ответственное лицо по приказу.

- измерения состояния освещенности;

- измерения состояния микроклимата;
- измерения шума;
- воздух рабочей зоны

Перечень производственных журналов:

1. Гигиенический журнал.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
5. Журнал входного контроля
6. Журнал контроля целостности
7. Журнал учета медицинских осмотров
8. Журнал осмотра технологического состояния оборудования.
9. Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений.
10. Журнал приготовления моющих и дезинфицирующих средств
11. Журнал генеральных уборок
12. Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	НТД
Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений.	Ежедневно	Наличие нормативной документации в электронном или бумажном виде	См. раздел № 5
Предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания			
Контроль за обеспечением последовательности и точности технологических процессов, обеспечивающих химическую.	Ежедневно	Ведение журналов и инструкций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

биологическую, физическую безопасность.			
Контроль за разработкой и внедрением, поддержанием процедур системы менеджмента, основанных на принципах ХАССП	Постоянно	Приказы, инструкции, журналы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции: - условий и режима перевозки - 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 действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Наличие товаросопроводительной документации, декларации о соответствии продукции техническим регламентам	Технические регламенты на соответствующее виды продукции, ФЗ-29 от 02.01.2000г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011
Контроль за ассортиментом изготавливаемой продукции	Меню	Технологические инструкции, ТТК	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Разработка меню: - наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов	Вначале деятельности и далее постоянно	Меню, утвержденное руководителем	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил

приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; - сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции; - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в т.ч. калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания)			оказания услуг общественного питания»
Контроль за оснащением техническими средствами, технологическим оборудованием, тарой, его исправностью	При открытии предприятия и далее постоянно	Журнал осмотра технологического состояния оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль санитарно-технического состояния помещений, инженерных сетей.	Постоянно	Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Прием на работу лиц с личной медицинской книжкой. Проверка своевременности прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, периодических	См. раздел № 5	Личные медицинские книжки Гигиенический журнал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н

медицинских осмотров. Осмотр перед началом смены открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, признаки инфекционных заболеваний			
Контроль за отсутствием насекомых и грызунов на предприятии	Ежемесячно	Договор со специализированной организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Контроль за своевременным вывозом твердых коммунальных отходов, содержанием территории	Согласно договору со специализированной организацией	Акт выполненных работ	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ
Контроль за качеством воды: - микробиологические органолептические показатели	2 раза в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21
Контроль за параметрами микроклимата: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха) - воздуха рабочей зоны	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) 1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21
Проведение влажной уборки в помещениях	Ежедневно	График уборок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Свидетельство о государственной регистрации, инструкции по применению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, хранением	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Контроль качества проведения санитарной обработки помещений. Смывы на БГКП	1 раз в квартал	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за наличием и использованием бактерицидной лампы	При приготовлении холодных блюд, порционировании и отпуске блюд	Журнал учета работы бактерицидной лампы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия биологических факторов			
Контроль за соблюдением правил температурно-влажностного режима в складском помещении, холодильном оборудовании	Ежедневно Термометры-психометры	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за перевозкой продукции. Своевременная дезинфекция автотранспорта для перевозки продуктов питания	Постоянно	Договор на дезинфекцию автотранспорта Акт выполненных работ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за качеством продукции: исследование готовой продукции на микробиологические показатели	1 раз в 6 месяцев	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	7. ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исключение риска микробиологического и паразитологического заражения продукции персоналом	Ежедневно	Наличие санитарной одежды Договор с прачечной	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за соблюдением правил личной гигиены, наличием одноразовых перчаток, антисептиков, средств для мытья рук	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль за качеством мытья и дезинфекцией	Постоянно, в конце рабочего	Наличие моющих и дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

столовой посуды, подносов	дня	средств	
Контроль за сроком реализации готовой продукции	По мере выработки продукции	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия химических факторов			
Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Предотвращение вредного воздействия физических факторов			
Контроль за температурой блюд при выдаче	Термометр	Технологические карты	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Своевременное информирование органов местного самоуправления. Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций	СП 1.1. 1058-01

Перечень аварийных ситуаций:

- выход из строя холодильных камер;
- аварии в системе канализации со сливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- кишечные, инфекционные заболевания, отравления, связанные с употреблением изготовленных блюд, среди питающихся и персонала;
- выпуск некачественной продукции.

План лабораторных испытаний по программе производственного контроля

Наименование мероприятий	МЕСЯЦЫ											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Мывы БГКП с объектов производственного окружения, инвентаря, рук и спецодежды персонала 10 смылов мывы на плесени (холодильная камера)		+			+			+			+	
Лабораторные исследования воды питьевой из разводящей сети, в том числе горячей: микробиологические показатели 2 раза в год					+						+	
Проведение инструментальных исследований на рабочем месте работника:												
микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха)				+						+		
воздух рабочей зоны				+								
Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств											+	
Контроль на этапе технологических процессов готовой продукции					+						+	

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в удвоенном количестве.

Прошито и
проиндуковано

16 стр.

16.08.2021

