

✓

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
на предприятии общественного питания  
в подразделениях Ростовской области**

Дата введения: 12.01.2026 г  
Дата окончания: 31.12.2026 г

УТВЕРЖДАЮ:   
Директор ООО «Союз Продукт»  
/ М. А. Соломонова/



## Содержание

№ раздела	Наименование разделов	№ стр.
1	<b>Информация о предприятии</b>	<b>Приложение №1</b>
2	<b>Общее положение</b>	<b>Приложение №1</b>
3	<b>Пояснительная записка</b>	<b>Приложение №1</b>
3.1.	Описание процесса оказания услуг	<b>Приложение №1</b>
3.2.	Список объектов (подразделений)	<b>Приложение №1</b>
3.7.	Основные задачи при осуществлении производственного контроля	3
3.8.	Методы исследования	3
3.9.	Нормативная документация	4
3.10.	Опасные факторы	5
4	<b>Структура организации системы производственного контроля</b>	6
5	<b>Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции</b>	7
6	<b>Входной контроль сырья</b>	7
7	<b>Контроль моющих и дезинфицирующих средств</b>	8
8	<b>Контроль производственного процесса изготовления продукции</b>	9
9	<b>Лабораторный контроль выпускаемой продукции</b>	11
10	<b>Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)</b>	12
11	<b>Санитарно-гигиенические показатели производства</b>	12
12	<b>Факторы производственной среды и трудового процесса</b>	14
13	<b>Управление несоответствующей продукцией</b>	15

### 3.7 Основные задачи при осуществлении производственного контроля:

- 3.7.1 Контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 3.7.2 Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 3.7.3 Контроль качества и безопасности пищевых продуктов (ингредиентов), поступающих на предприятие и выпускаемой продукции, условий их транспортировки, приемки и хранения.
- 3.7.4 Контроль условий труда работников предприятия.
- 3.7.5 Контроль соблюдения санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, выполнения работ и оказания услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей, окружающей среды.
- 3.7.6 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемической обстановкой в городе и на предприятии.
- 3.7.7 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, а также производства продуктов питания, их транспортировки, хранения и реализации.
- 3.7.8 Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 3.7.9 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
- 3.7.10 Осуществление контроля полноты и своевременности прохождения гигиенической аттестации, медицинских осмотров работниками предприятия.

### 3.8 Методы исследования.

**Визуальный** для сырья – оценка внешнего соответствия, установленным параметрам (органолептика).

**Органолептический** для готового продукта - исследование органолептических характеристик продукта (вкус, запах, консистенция, внешний вид) при помощи органов чувств.

**Измерительный** – исследования качественных соответствий, требующих использования измерительных приборов, прошедших государственную аттестацию и имеющих свидетельство о поверке.

**Лабораторный** - совокупность методов, направленных на анализ исследуемого материала, с помощью различного специализированного оборудования.

### 3.9 Нормативная документация

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
8. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
11. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
12. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".
13. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".
14. ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции".
15. ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".
16. ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса, птицы и продукции его переработки".
17. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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.
18. Приказ министерства здравоохранения Российской федерации от 18 февраля 2022 года N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа».
19. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/48001-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».
21. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
22. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»\*.
23. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»\*.
24. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»\*.

25. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)\* от 28 мая 2010 года № 299.
26. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".
27. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»\*\*.
28. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
29. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
30. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
31. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
32. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
33. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»\*\*.
34. Приказ N 648 от 18 декабря 2015 года «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

\*организация общественного питания в медицинских учреждениях

\*\* организация общественного питания детей

### 3.10 Опасные факторы

**Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) путем организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).**

#### Определения анализов рисков

Опасные факторы при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции: 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.** К этому виду опасностей относятся микроорганизмы (бактерии, вирусы, паразиты и плесневые грибы), которые не предусмотрены процессом производства.

**Химические опасности.** Этот вид опасностей включает в себя химические вещества, смазки оборудования (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.).

**Физические опасности.** Этот вид опасностей включает в себя агенты, причиняющие физический вред потребителю (например, древесные щепки, фрагменты стекла, металлическая стружка, косточки).

Программа производственного контроля является неотъемлемой частью разработанной на предприятии документации по системе менеджмента обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями статей 10, 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

#### 4. Структура организации системы производственного контроля.

№/№	Должность, ФИО лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения по организации и производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Управляющий	Должностная инструкция	Контрольные проверки объектов по показателям качества и безопасности; Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.
2.	Зав. производством/Шеф-повар/буфетчик*	Должностная инструкция	Контроль за соблюдением сотрудниками на местах санитарно-эпидемиологических мероприятий; Обеспечить выполнение проведения мероприятий Программы производственного контроля; Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

\* должность ответственного сотрудника в зависимости от типа объекта

## 5. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, упаковочных, вспомогательных материалов, санитарных средств, используемых в производственных процессах; наличие маркировки; наличие сопроводительных документов, сведений о соответствии	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Декларация о соответствии/ветеринарная справка, реестр и др.	Зав.производством/ шеф-повар/буфетчик
Технологический контроль (производственный контроль качества)	Технологические параметры в готовой продукции в ходе ее изготовления Соблюдение технологической карты Органолептические показатели сырья и готовой продукции (суточная проба)	Технологическая карта/технико-технологическая карта/ журнал Бракераж готовой пищевой продукции	Зав.производством/ шеф-повар
Лабораторный контроль	Санитарно-гигиенические показатели производства, микробиологические показатели, физико-химические показатели, калорийность	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством/ шеф-повар/буфетчик

## 6. Входной контроль сырья

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
<b>Транспорт доставки</b>						
Санитарное состояние транспорта (чистота стен, пола, отсутствие посторонних запахов, предметов).	Каждое автотранспортное средство	Площадка приема сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика.	ФЗ от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством/шеф-повар/буфетчик

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
<b>Пищевая продукция</b>						
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (если в процессе приемки возможна органолептическая оценка), сроки годности, оценка целостности упаковки	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная или Претензия поставщику на качество поступившего сырья (при необходимости)	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (наличие маркировки, приложение к накладной с информацией о документах или декларация о соответствии, ветеринарная справка (в случае поставки сырья, подлежащего ветеринарному контролю))	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик

## 7. Контроль моющих и дезинфицирующих средств

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
Соответствие наименований моющих и дезинфицирующих средств «Списку моющих и дезинфицирующих средств», утвержденных на предприятии	Каждая партия	Площадка приема сырья (время, свободное от приемки сырья, готовой продукции)	Визуальный Документальный	Список моющих и дезинфицирующих средств	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик

## 8. Контроль производственного процесса изготовления продукции

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ	Ответственное лицо
<b>Соблюдение условий, сроков хранения, маркировки, органолептических показателей сырья, полуфабрикатов на этапах хранения, подготовки к производству, в процессе изготовления (склад сырья и полуфабрикатов, производственные помещения)</b>						
Чистота в складских помещениях, холодильных камерах (стеллажи/стены/полы чистые, лампы работают, посторонних запахов нет).	1 раз в смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Температурно-влажностный режим: холодильные камеры (4±2 °С); камеры хранения сырья с температурой не выше минус 18°С; влажность соответствует маркировке	1 раз в смену	Складские помещения, холодильное оборудование	Измерительный	Журнал учета температурного и температурно-влажностного режима холодильников, камер, складов хранения	Маркировка, технологическая карта, технико-технологическая карта	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Соблюдение товарного соседства. Сырье хранится отдельно от готовой продукции, полуфабрикатов. При хранении в мультифункциональном холодильнике, хранение осуществляется на разных полках согласно маркировке.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Правила соблюдения товарного соседства, нормы складирования	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Наличие маркировки на ингредиентах, полуфабрикатах в местах хранения; соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Рекомендовано соблюдение правил ротации сырья "Первый вошел - первый вышел" и/или "Раньше истекает срок годности - раньше покидает хранение".	Каждая партия для приготовления	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	Маркировка	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ	Ответственное лицо
Сырье не имеет признаков порчи грызунами и не заражено амбарными вредителями.	Ежедневно	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	В случае несоответствия - оформление актов списания и перемещение в «Зону брака»	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Контроль внешнего вида, цвета, запаха, а также сроков годности сырья, промежуточных полуфабрикатов - перед использованием в производстве	Каждое использование	Производственные помещения	Органолептический, визуальный	Паспорт НП. В случае выявления несоответствия по качеству или просроченного продукта – размещение в Зону брака	Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, ГОСТы, технические условия, ТТК, ТК Соответствие маркировке, Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Соблюдение приготовления по технологической карте, включая последовательность этапов и норм закладки	По изготовлению продукции	Горячий цех	Измерительный – с помощью весов	Отсутствует	Соответствие ТК, ТТК Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству Правила соблюдения последовательности технологических процессов	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
<b>Контроль качества и безопасности готовых блюд</b>						
Органолептическая оценка готовых блюд: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	Каждая партия	Горячий цех	Органолептический	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Запись о соответствии и/или допуске	Соответствие ТК, ТТК	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик Бракеражная комиссия
Отбор суточной пробы	Каждая партия	Горячий цех	—	Отсутствует	Инструкция по отбору и оформлению суточных проб	Назначенный ответственным работник
Срок годности готовой продукции	Каждая партия	Линия раздачи	Визуальный	Отсутствует	Согласно записи в журнале бракеража готовой продукции, маркировки	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Температура готовых блюд на линии раздачи	Каждая партия	Линия раздачи	Измерительный	Отсутствует	Соответствие ТК, ТТК	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив/документ	Ответственное лицо
<b>Несоответствующая продукция - сырье, полуфабрикаты, готовая продукция: с истекшим сроком годности, с выявленным несоответствием качеству по органолептическим показателям, с механическими повреждениями, несоответствием документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.</b>						
Хранение отдельно от остальной продукции и обозначено «Зона брака»	Каждая партия	Зона брака (несоответствующая продукция)	Визуальный, Протоколы испытаний (при необходимости)	Паспорт НП, АКТ о несоответствии качества ранее принятой продукции (скрытый брак) несоответствующая продукция (НП) или Возвратная накладная	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик

### 9. Лабораторный контроль выпускаемой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество не менее	Кратность в год, не реже	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (КМАФАНМ, БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы)	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Производственное помещение	1 блюдо	1	ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 31747-2012, ГОСТ 31659-2012	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания*	Производственное помещение	1 блюдо	1	МУ №122-5/72	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТК, ТТК	Зав.производством /шеф-повар

\* исследованию подлежат блюда на предприятиях общественного питания, где осуществляется приготовление. На продукцию общественного питания, выдаваемую через буфеты - не распространяется.

## 10. Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество о не менее	Кратность в год, не реже	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	Производственное помещение	1 смыв	1	МР 4.2.0220-20	Подшивка актов отбора и протоколов испытания	СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

## 11. Санитарно-гигиенические показатели производства

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность, не реже	Место исполнения	НД, методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Дезинфицирующее средство	Содержание действующего вещества в дезинфицирующем средстве	Каждая партия приготовленного раствора	Место для разведения моющих и дезинфицирующих средств	Инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов	-	Инструкция по применению от завода-изготовителя	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Наличие личных медицинских книжек	Наличие медицинских книжек при поступлении на работу	-		Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система ИТ 1С	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик
Гигиеническая подготовка персонала	Отметка в медицинской книжке об аттестации по сан. минимуму. Обучение внутренним правилам личной гигиены в соответствии с планом обучения	1 раз в год	ФБГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»/онлайн тесты на учебной платформе	Методики, утвержденные в установленном порядке Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система ИТ 1С	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность, не реже	Место исполнения	НД, методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Периодические медицинские осмотры персонала	Соблюдение периодичности медицинских осмотров	1 раз в год	Медицинское учреждение	Осмотр, лабораторные исследования	Система ИТ 1С	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, других инфекционных заболеваний	Отсутствие гнойничковых, желудочно-кишечных, ОРВИ, ОРЗ заболеваний, порезов, ссадин	Ежедневно	Производственные помещения	Визуальный Инструкция по контролю состояния здоровья работников	Гигиенический журнал	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Мойка и дезинфекция производственных, складских помещений и оборудования	Ежедневная	Согласно графика	Производственные помещения, склады, административно-хозяйственные помещения	Инструкция по проведению санитарной обработки производственных помещений	График ежедневных и генеральных уборок	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
	Санитарный день	Согласно графика	Производственные помещения				
Использование инвентаря, оборудования	Использование инвентаря, оборудования - в соответствии с маркировкой	Ежедневно	Производственные помещения	Правила соблюдения маркировки	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Дератизация и дезинсекция	Отсутствие насекомых, отсутствие вредителей и следов их жизнедеятельности	Мониторинг производственных помещений на наличие следов, в случае	Производственные, административно-хозяйственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией по организации контроля обнаружения и уничтожения вредителей	Акты выполненных работ	СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", СанПин	Сторона по договору

		выявления - дератизация и дезинсекция, не реже 1 раза в год				2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующий контракт, договор на оказание услуг.	
--	--	-------------------------------------------------------------	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 12. Факторы производственной среды и трудового процесса

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микроклимат на рабочих местах*	а) температура воздуха; б) температура поверхностей; в) относительная влажность воздуха; г) скорость движения воздуха; д) интенсивность теплового облучения	1 раз в год, 2 рабочих места	Сторона по договору	Производственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	Документ от организации	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Организатор питания
Освещение на рабочих местах*	а) Средняя освещенность на рабочей поверхности б) Коэффициент пульсации освещенности.	1 раз в год в темное время суток, 2 рабочих места	Сторона по договору	Производственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	Документ от организации	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Организатор питания

\* исследования проводятся в случае, если уровни микроклимата, освещенности, шума идентифицированы на рабочих местах в ходе проведения специальной оценки условий труда и/или ранее проведенного производственного лабораторного контроля, а их фактические уровни не соответствуют установленным гигиеническим нормативам, а также после проведения реконструкции, модернизации производства, технического перевооружения и капитального ремонта, проведения мероприятий по улучшению условий труда (пункт 2.7 СП 2.2.3670-20)

### 13. Управление несоответствующей продукцией.

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД на методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Сырье, полуфабрикаты несоответствующие требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и др. показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Претензия на качество поступившего сырья/материалов, возврат поставщику, утилизация	ТУ, ГОСТ, СТО, сопроводительная документация на сырье	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик
Готовая продукция, не соответствующая требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и другие показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Акты списания	ТК, ТТК	Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик