



Попков А.В.

## ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП

ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### Разработана в соответствии с требованиями

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 - «О техническом регулировании»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации - М.Р. 5.1.0096 - 14 от 18.12.2014 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации - М.Р. 2.3.6. 0233 -21 от 02.03.2021 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»;
- Методические рекомендации - М.Р. 2.4. 0179 -20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

Наименование юридического лица.

Общество с ограниченной ответственностью «Аутсорсинг»:

ИНН 6952032871 КПП 695201001;

Свидетельство о государственной регистрации.

1126952012483

ФИО руководителя, телефон.

Директор Попков Артем Владимирович

Юридический адрес.

Тверская область, город Тверь, ул. Мусоргского, д.12, помещение XXXV ПБ (36Б)

Фактический адрес:

Количество (численность) работающих и их должности указываются в приложении к программе производственного контроля;

Количество (численность) работающих.

Межрайонная инспекция ФНС России № 10 по Тверской области.

Предоставление услуг общественного питания в столовых детских садов (столовых МОУ ДО ДООЛ, столовых МОУ СОШ, детских садов, больниц и т.д.):

**Вид деятельности, работ, услуг.**

Лабораторный контроль осуществляется с привлечением аккредитованных лабораторий.

Наименование лаборатории.

## ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

1. ООО «Аутсорсинг» оказывает услуги по организации общественного питания, в том числе: Организаций, осуществляющих образовательную деятельность, медицинских организаций, организаций социального обслуживания, организаций отдыха детей и их оздоровления.

2. ООО «Аутсорсинг» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЕГО ПРОВЕДЕНИЕ:**

1. Директор по питанию ООО «Аутсорсинг» - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.

2. Заведующий производством столовой - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.

3. Начальник склада ООО «Аутсорсинг» - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.

4. Санитарный врач ООО «Аутсорсинг» - согласно штатного расписания.  
Должность, Ф.И.О.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ.**

1. Федеральный закон от 31.07.2020 года № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей»;
3. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 01.12.2007 г.);
5. Федеральный закон от 10.01.2000 с изм. от 26.03.2022 г. № 7 - ФЗ «Об охране окружающей среды»;
6. Федеральный закон от 7.12.2011 с изм. от 01.04.2020 г. № 416 -ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
7. Федеральный закон от 26.06.2008 с измен. от 29.12.2021г. № 102- ФЗ «Об обеспечении единства измерений»;
8. Федеральный закон от 02. 01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
9. Федеральный закон от 17.09.98 г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 02.07.2021 г.);
10. Федеральный закон от 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 18.10.2007 г.);
11. Федеральный закон от 29.12.2012(с изм. и доп. от 14.07.22 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства потребления».
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. №1515 «Правила оказания услуг общественного питания»;
13. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях РФ» с изменениями внесёнными приказами МЗ и СР РФ от 07.10.2005 года № 624 и от 10.01.2006 г. № 2.9.
14. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29 н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, 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»;
15. Приказ Министерства здравоохранения от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (в ред. от 10.07.2007 г. и от 07.04.2009 г.).

16. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;
18. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
19. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных средств»;
20. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
21. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
22. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
24. ТР ТС 077/2011 «О безопасности продукции предназначенного для детей и подростков»;
25. ТРЭАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
26. Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
27. ТРЕАЭС 044//2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды включая природную минеральную воду»;
28. ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
29. ТР ТС 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебели»;
30. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
31. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
32. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
33. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
34. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

35. СП 2.1.3.678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
36. СП 2.1.3.684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий 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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
37. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» зарегистрировано 15.02.2021 № 6250;
38. СанПиН 2.1.3.684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий 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»;
39. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 г. № 13);
40. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно - эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
41. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
42. Приказ Минздрава РФ от 06.12.21 № 1122 Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических

прививок».

**Кроме того, работникам** рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарём РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори (до 55-летнего возраста).

\* Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок.

Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия медицинского отвода.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

Кратность осмотра может быть увеличена в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 декабря 2017 г. № 149 с 8 января 2018 года.

Однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) подлежат:

сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки;  
сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;  
лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.

**ПРОГРАММА ЛАБОРАТОРНО - ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ НА БАЗЕ  
АККРЕДИТОВАННОЙ ЛАБОРАТОРИИ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля.	Объект исследования и (или) исследуемый материал.	Определяемые показатели.	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение).	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.	Сырьё и пищевая продукция.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- Соответствие упаковке и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</li> </ul>	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов.  (Исполнитель - зав. производством)	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», - ГОСТ Р 51074-2003, -</p>



2.	Контроль на этапе технологических процессов.	Процессы приготовления, готовая продукция.	Контроль качества и безопасности вырабатываемой продукции - На этапах технологического процесса. Готовая продукция: - Органолептические показатели.	Ежедневно. Ежедневно, каждый вид блюда.	Тех. Регламенты Нормативная и техническая документация.
•			- Физико-химические и микробиологические показатели.	1 раз в квартал, не менее 30% от каждого вида блюд собственного производства.	Тех. Регламенты. Нормативная техническая документация.
			- Оценка энергетической ценности рациона, школьного питания (блюда, конкретного приёма пищи, суточного).	2 раза в год.	МУ № 4237-86
		Вода питьевая: По химическим показателям, По микробиологическим показателям,		1 раз в год 2 раза в год	СанПиН 2.1.3684-21

			Органолептическим показателям.		Ежедневно	
			Лабораторные исследования воды питьевой (органолептические, микробиологические показатели).		В детских учреждениях по условиям контракта на организацию питания. (Исполнитель - зав. производством)	СП 2.1.3684-21
3.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала. (Смывы на наличие БГКП, на наличие яиц гельминтов, возбудителей иерсиниозов)		5-10 смывов (в зависимости от мощности организации)  1 раз в год	СанПиН 1.1.1058-01 Количество смывов и кратность отбора могут быть подвергнуты корректировке в зависимости от требований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области.
4.	Производственная среда.	Условия труда на рабочем месте.	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте. Физические факторы:			СанПиН 1.2.3685-21.

5.	Санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов.	1 раз в месяц.	Зав. производством. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
6.	Запас дезинфицирующих средств на месяц работы. Наличие сертификатов и методических указаний по их использованию на применяемые препараты.	1 раз в месяц.	Зав. производством. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
7.	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и её комплектность.	1 раз в месяц.	Заведующий производством.
8.	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья.	Зав. производством. Начальник склада. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
9.	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.	Ежедневно.	Директор по питанию. Зав. производством. Начальник склада Санитарный врач.
10	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников.	Постоянно.	Директор по питанию. Заведующий производством. Санитарный врач. Ответственные лица от заказчика.

11	<p>Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей.</p> <p>Проверка внешнего вида работника, наличие чистой санитарной одежды, соблюдение правил личной гигиены.</p>	<p>Ежедневно с регистрацией в журнале.</p>	<p>Заведующий производством. Санитарный врач. Ответственные лица от заказчика.</p>
12	<p>Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за её проведением.</p>	<p>Ежемесячно.</p>	<p>Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ:**

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырьё (полуфабрикаты);
4. Готовая продукция (отходы производства);
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

**ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

- Гигиенический журнал (сотрудники) - заполняется ежедневно до начала работы;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании - заполняется ежедневно утром и вечером;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - заполняется ежедневно утром и вечером;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - записывается каждая партия готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - записывается каждая партия поступающей (полученной) скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал по входному контролю за доброкачеством скоропортящихся пищевых продуктов (с оценкой условий транспортировки и доставки сырья);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы;
- Журнал поверки измерительного оборудования;
- Журнал проведения технического обслуживания и ремонта оборудования;
- Журнал учета проведения генеральной уборки;
- Журнал учета и расходования дезинфицирующих средств и проведение дезинфекционных работ на объекте;
- Журнал учета выдачи защитных масок и средств индивидуальной защиты (СИЗ);

- Журнал учета личных медицинских книжек работников;
- Журнал (график) учета прохождения медицинских осмотров;
- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции;
- Журнал регистрации претензий жалоб и происшествий;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Акт проведения дезинфекции транспорта.