

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 1 из 19
---	--	------------------

Утверждаю:

Директор

МУПОП г. Камышина
«Комбинат социального питания»
Сальхов Ч.И.



2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
на основе принципов ХАССП
МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»

Юридический адрес: Россия, 403874, Волгоградская обл., г. Камышин, ул. Терешковой, 23
Фактический адрес: Россия, 403874, Волгоградская обл., г. Камышин, ул. Терешковой, 23

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания» обслуживает горячим питанием 30 детских садов и 15 школ по следующим адресам:

Детские сады:

- МБДОУ Детский сад № 2 (корпус 1)- город Камышин , Спортивная ул, дом 12;
- МБДОУ Детский сад №39 (корпус 3) -- город Камышин, Волгоградская ул, дом 10;
- МБДОУ Детский сад №39 (корпус 1) -- город Камышин, Пролетарская ул, дом 115а;
- МБДОУ Детский сад №39 (корпус 2) -- город Камышин, Красная ул , дом 16;
- МБДОУ Детский сад №2 (корпус 2) -- город Камышин, Metallургов ул , дом 11а;
- МБДОУ Детский сад №4 (корпус 1) -- город Камышин, Терешковой ул, дом 13а;
- МБДОУ Детский сад №4 (корпус 2) -- город Камышин, Юбилейная ул, дом 17;
- МБДОУ Детский сад №4 (корпус 3) -- город Камышин, Юбилейная ул, дом 19а;
- МБДОУ Детский сад № 6 -город Камышин, 5-й мкр, дом 73;
- МБДОУ Детский сад № 7 (корпус 1)- город Камышин , 11-й кв-л , дом 9а;
- МБДОУ Детский сад № 7 (корпус 2)- город Камышин , 22 Партсъезда ул , дом 2а;
- МБДОУ Детский сад № 15 -город Камышин, 3-й мкр, дом 5б;
- МБДОУ Детский сад № 18 (корпус 1)- город Камышин , Мира ул, дом 50;
- МБДОУ Детский сад № 18 (корпус 2)- город Камышин , Мира ул, дом 44а;
- МБДОУ Детский сад № 19 -город Камышин, Терешковой ул, дом 7а;
- МБДОУ Детский сад № 20 -город Камышин, Текстильная ул, дом 42;
- МБДОУ Детский сад № 22 -город Камышин, Московский пер , дом 5;
- МБДОУ Детский сад № 23 -город Камышин, 5-й мкр , дом 75;
- МБДОУ Детский сад № 31 -город Камышин, , Егорова проезд дом 4;
- МБДОУ Детский сад № 32 -город Камышин, , 6-й мкр дом 17а;
- МБДОУ Детский сад № 36 -город Камышин, Некрасова ул, дом 31а;
- МБДОУ Детский сад № 38 -город Камышин, Феоктистова проезд , дом 4;
- МБДОУ Детский сад № 42 -город Камышин, Войнов-интернационалистов ул , дом 19а;
- МБДОУ Детский сад № 43 -город Камышин, 4-й мкр , дом 44;
- МБДОУ Детский сад № 45 (корпус 1)- город Камышин , Кубанская ул, дом 43а;
- МБДОУ Детский сад № 45 (корпус 2)- город Камышин , Циолковского ул , дом 5а;
- МБДОУ Детский сад № 46 -город Камышин, Гагарина ул, дом 145а;
- МБДОУ Детский сад № 47 -город Камышин, 6-й мкр, дом 16а;
- МБДОУ Детский сад № 48 -город Камышин, 5-й мкр, дом 38а;

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 2 из 19
---	--	------------------

МБДОУ Детский сад № 49 -город Камышин, 5-й мкр, дом 79;

Школы:

- МБОУ СШ № 1 - город Камышин , Республиканская ул, дом 36;
- МБОУ СШ № 4 - город Камышин , Набережная ул, дом 11;
- МБОУ СШ № 5 - город Камышин , Серафимовича ул, дом 67;
- МБОУ СШ № 6 - город Камышин , Металлургов ул, дом 9;
- МБОУ СШ № 7 - город Камышин , 5-й мкр, дом 46;
- МБОУ СШ № 9 - город Камышин , 6-й мкр, дом 15;
- МБОУ СШ № 10- город Камышин, Кубанская ул, дом 96;
- МБОУ СШ № 12- город Камышин, Буденного ул , дом 16;
- МБОУ СШ № 14- город Камышин, Мира ул , дом 21;
- МБОУ СШ № 15- город Камышин, Феокистова проезд, дом 8;
- МБОУ СШ № 16- город Камышин, Королева ул , дом 18;
- МБОУ СШ № 17 (корпус 1)- город Камышин, Текстильная ул, дом 2;
- МБОУ СШ № 17 (корпус 2)- город Камышин, ул .Некрасова , дом 13;
- МБОУ СШ № 18- город Камышин, 3-й мкр , дом 24;
- МБОУ СШ № 19- город Камышин, 5-й мкр , дом 12;

Производство первых, вторых блюд и напитков осуществляется на местах, кулинарная продукция и кондитерские изделия доставляются из кулинарного и кондитерского цехов, расположенных по адресу: г. Камышин, ул. Терешковой, 23.

Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН 1023404965253

Перечень выпускаемой продукции:

Первые блюда - по технологическим картам

Вторые блюда – по технологическим картам

Салаты – по технологическим картам

Напитки – по технологическим картам

Ответственное лицо за осуществление производственного контроля –заместитель директора по производству Кьюк В.В.

Ответственное лицо за дошкольное питание – заместитель директора по дошкольному питанию Филимонова Л.В.

1. Организация и проведение производственного контроля.

1.1 Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции проводят в соответствии со ст. 22 Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ по программе производственного контроля, разработанной на основании государственных стандартов и технических документов на вышеперечисленную продукцию.

1.2 ***Цель производственного контроля*** - обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 3 из 19
---	--	------------------

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

- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года) № 294-ФЗ;

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. (с изменениями на 13 июля 2020 года) № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» (с изменениями на 7 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 14 июня 2020 года) № 89-ФЗ;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ, в ред. от 19.07.2011г. № 248-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года);

- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

- Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Закон РФ от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

- Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года);

- Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции» зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24.12.2020 N 61788;

- Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки», утверждённый Решением КТС от 16.08.2011 г. № 769;

- Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый Решением КТС от 09 декабря 2011 г. № 880;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881;

- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 883;

- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58);

- Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67);

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии № 68 от 09.10.2013 г.);

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 4 из 19
---	--	------------------

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии № 45 от 23.06.2017 г.);

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011 г. № 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 тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (с изменениями на 18 мая 2020 года) (редакция, действующая с 1 июля 2020 года);

- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» (Минюст N 2321 20.07.2000)

- 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» с изм. № 1;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

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

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

- СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с изменениями;

- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»;

- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

- «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» утв. Постановлением Правительства РФ от 15.09.05г. №.569. (с изменениями на 5 июня 2013 года)

1.4 **Производственный контроль** является составной частью системы санитарно-профилактических мероприятий и осуществляется на предприятии путем проведения комплекса профилактических мероприятий, направленных на:

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 5 из 19
---	--	------------------

- выполнение требований санитарного законодательства, постановлений, предписаний Роспотребнадзора;
- обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществление производственного контроля, в т.ч. посредством проведения лабораторных испытаний.

1.5 Объекты производственного контроля:

- пищеблоки детских садов и школ;
- помещение для осуществления деятельности;
- технологическое и иное оборудование, необходимое для осуществления деятельности;
- рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- полуфабрикаты и готовая продукция;
- персонал.

1.6 Производственный контроль включает:

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) заключение договоров на проведение лабораторных исследований и испытаний; на дезинфекцию и дератизацию; на вывоз и утилизацию отходов, на стирку санитарной одежды, на обслуживание технологического оборудования;
- в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- г) контроль за наличием деклараций о соответствии, личных медицинских книжек и других документов, подтверждающих качество, безопасность полуфабрикатов, готовой продукции;
- д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.7 Ответственность работников за нарушение санитарных правил и норм

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 6 из 19
---	--	------------------

- работники, виновные в нарушении санитарных правил, гигиенических нормативов, инструкций, невыполнении предписаний органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора, несут ответственность в порядке, установленном законодательством РФ;
- незнание работниками требований санитарных правил и норм в пределах круга их обязанностей и выполняемой работы не снимает ответственности за допущенные нарушения;
- в зависимости от характера и степени нарушения работники могут привлекаться к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности.

2 Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.

2.1 Сотрудники предприятия, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией продукции проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей - специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
Работы в организациях пищевой промышленности	1 раз в год	Дерматовенеролог, Терапевт, Инфекционист	Рентгенография грудной клетки; Исследование крови на сифилис; Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям; Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям; Мазок из зева и	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурин,

			носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки- только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов 10) оозена
--	--	--	--	---

2.2. Указанные в п. 2.1. сотрудники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз в 2 года.

2.3. Кроме того, работникам предприятия рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря, против гепатита Б (после первой вакцинации, через 1 месяц делают вторую прививку, а через 5 месяцев после второй – третью).

3 Потенциальную опасность представляет продукция предприятия, выпускаемая с нарушением требований НД к продукции

№ п/п	Мероприятия по осуществлению производственного контроля	Периодичность	Ответственный
1	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продукции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
2	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приемке, хранении продукции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
3	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую	При поступлении на работу	зам. Директора по производству Кьюк В.В.

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 8 из 19
---	--	------------------

	подготовку и аттестацию, наличие медицинских книжек на каждого работника		
4	Контроль за прохождением медицинских обследований всеми работниками	Предварительно при приеме на работу, и далее 1 раз в год	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
5	Организация профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала	1 раз в 2 года	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
6	Создание условий труда работникам, в соответствии с действующими законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
7	Исправная работа и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования	Постоянно	по договору или ответственное лицо с предприятия
8	Наличие достаточного количества производственного оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов, моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
9	Контроль за проведением мероприятий по дезинфекции, дератизации, дезинсекции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
10	Контроль за своевременным вывозом отходов	Ежедневно или по мере необходимости	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
11	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
12	Гигиеническое воспитание персонала	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
13	Организация санитарно-просветительной работы с персоналом	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
14	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений ветеринарно-санитарной службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Постоянно	Директор Садыхов Ч.И.
15	Ведение учетной документации	Постоянно	гл.бухгалтер Вдовенко О.А.
16	Лабораторный контроль за качеством сырья и готовой продукции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 9 из 19
---	--	------------------

17	Контроль за соблюдением условий хранения готовой продукции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
18	Соблюдение температурного режима в процессе хранения	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
19	Ведение журнала учета температурных режимов	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
20	Контроль за отпуском готовой продукции	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
21	Контроль соответствия автотранспорта поставщиков и покупателей готовой продукции действующим санитарным правилам	При поступлении сырья и отгрузке готовой продукции	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
22	Создание условий для соблюдения правил личной гигиены	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
23	Соблюдение правил личной гигиены	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
24	Соблюдение санитарных правил на рабочем месте	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
25	Контроль за качеством обработки холодильников. Проверка журналов обработки оборудования	После зачистки и обработка 1 раз в 2 года	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
26	Ведение учетных журналов: 1) Журнал учета аварийных ситуаций 2) Журнал приемочного контроля сырья. 3) Журнал учета выпускаемой продукции 4) Журнал учета температурных режимов. 5) Журнал учета дез.средств.	постоянно ежедневно ежедневно ежедневно постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
27	Обработка и мытье инвентаря, холодильного оборудования	По окончании смены и по мере необходимости	зам. Директора по производству Кьюк В.В.
28	Организация и своевременное направление проб в лабораторию	Постоянно	зам. Директора по производству Кьюк В.В.

4 Помещение для осуществления деятельности и прилегающая территория.

Мероприятия	Периодичность	НД	Исполнитель
Контроль санитарного состояния прилегающей территории	ежедневно	СанПиН 42-128-4690-88	Приказ № _____ от _____

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		Страница 10 из 19
Контроль требований к содержанию мусоросборников для отходов и урн для бытового мусора: -своевременная очистка, дезинфекция контейнеров; -наличие и очистка урн для бытового мусора	ежедневно	СанПиН 42-128-4690-88	Приказ № _____ от _____
Контроль санитарного состояния помещения, рабочих мест: -текущая уборка; -генеральная уборка; -текущий ремонт помещения	ежедневно 1 раз в месяц по графику по мере необходимости	СанПиН 42-128-4690-88	Приказ № _____ от _____
Дезинсекция, дератизация помещения	по графику согласно договора	СП 3.5.1378-03	Договор № _____ от _____ с _____
Помещения для хранения сырья и продукции, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Санитарный журнал, журнал температурного режима и относительной влажности	Приказ № _____ от _____
Контроль качества питьевой воды: - на микробиологию, --краткий химический анализ воды; -полный химический анализ воды	2 пробы 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01	Договор № _____ от _____ с _____
Наличие уборочного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств, средств личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага)	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____
Контроль параметров микроклимата на рабочих местах		Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н	Договор № _____ от _____ с _____
Контроль параметров освещенности на рабочих местах	по договору	Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н	Договор № _____ от _____ с _____
Контроль уровня шума в производственном помещении	по договору	Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N	Договор № _____ от _____ с _____

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 11 из 19
---	--	-------------------

		866н	
Контроль за соблюдением условий труда	ежедневно	Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н	Приказ № _____ от _____

5. Оборудование

Мероприятия	Периодичность	НД	Исполнитель
Контроль обеспеченности необходимым технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, упаковкой. Организация закупки, замены, ремонта, маркировки	по мере необходимости	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____
Контроль использования, хранения оборудования, инвентаря, упаковки в соответствии с назначением: разделочные доски и ножи, упаковка, рабочие столы, холодильники	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____
Контроль режимов мытья оборудования, инвентаря, посуды, тары	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____
Наличие инструкций на рабочих местах: по мытью тары, по использованию оборудования	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____
Лабораторные исследования смывов с инвентаря, рук и спецодежды персонала	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Договор № _____ от _____ с НП «ФПБ»
Контроль наличия средств для мытья тары, инвентаря	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____ от _____

6 Организация лабораторных исследований. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства

Объект исследования	Точка отбора проб	Наименование испытаний	Метод испытаний	Исполнитель	Периодичность проведения испытаний	НД, устанавливающие требования
Дез. растворы	Емкость для приготовления	Определение концентрации и дезинфицирующих расталолв	В соответствии с паспортом дез. средства		2 раза в год или при обнаружении несоответствия по контролю качества дез. средств	В соответствии с паспортом дез. средства
Качество дезинфекции	С дезинфицированных поверхностей	Определение эффективности дезинфекции поверхности	В соответствии с НД на методы испытаний		По требованию контролирующей организации	СП 3.5.1378-03
Вода питьевая холодного водоснабжения	Краны холодного водоснабжения в конечной точке разводки труб	Бактериологический анализ воды (определение ОМЧ, ОКБ, ТКБ). Фих-хим. показатели (цветность, вкус, мутность, жесткость, водородный показатель рН)	МУК 4.2.671-97 МУК 4.2.1018-01 ГОСТ 4151 ГОСТ 18164 ГОСТ 3351 ГОСТ 18290		(определение ОМЧ, ОКБ, ТКБ) – 2 пробы 1 раз в год Физ-хим. показатели – 1 проба 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01
Смывы	С технологического оборудования, инвентаря, тары	БГКП КМАФАнМ Proteus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	В соответствии с действующей НД		определение БГКП (колиформы) – 70 смывов 1 раз в год	СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
Микроклимат	В складских помещениях	Температура воздуха. Относительная влажность Воздуха.		Ответственное лицо: <u>Младовщик</u>	ежедневно	
Посев воздуха	С холодильных камер. При температуре минус	Плесени.	В соответствии с действующим и НД	Договор № _____ от _____	1 раз в квартал (с 4-х стен)	

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 13 из 19
---	--	-------------------

11.9°C выше	и					
----------------	---	--	--	--	--	--

7 Входной контроль качества и безопасности сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности

7.1 Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью.

Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, установленных нормативными правовыми актами, входящими в договорно-правовую базу Таможенного союза и Единого экономического пространства и соответствующее ТР ТС 034/2013.

Мясо и другое мясное сырье должно соответствовать следующим требованиям:

- Мясо и другое мясное сырье не должно быть получено от туш:
 - имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококкоз и др), а также при отравлениях различными веществами;
 - подвергнутых дефростации в период хранения;
 - имеющие признаки порчи;
 - имеющие температуру в толще мышц выше минус 8°C для замороженного мяса, и выше +4°C – для охлажденного;
 - с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и т.д.);
 - содержащих средства консервирования;
 - контаминированных сальмонеллами в количестве, представляющем опасность для здоровья человека, в соответствии с установленными техническим регламентом 021/2011 требованиями;
 - обработанных красящими веществами.

7.2 Входной контроль сырья.

Проведенный входной контроль является основанием для приема товара. Проведение входного контроля на всех предприятиях в полном объеме подразумевает следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации, ветеринарно-сопроводительные документы и др.;
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) в товарно-сопроводительной документации;
- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;
- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.

Копии товарно-сопроводительных документов должны быть заверены в установленном порядке (печать поставщика или изготовителя).

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 14 из 19
---	--	-------------------

Контроль товарно-сопроводительной документации на партию товара производится при каждом приеме.

Для предприятий общественного питания входной контроль должен осуществляться в соответствии с требованиями НД и отраслевых инструкций. По показателям безопасности перечень исследований определяется в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

При нарушении вышеперечисленных требований, продукция не подлежит приему и возвращается поставщику.

Под партией понимается общее количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному документу изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции. Результаты исследований распространяются на всю общую партию.

Мероприятия	Периодичность	НД	Исполнитель
Документация поставщика на право поставок сырья	При заключении договоров	ГОСТ Р 51074-03 с изменениями №№ 1,2	Приказ № _____
Проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего сырья, маркировочных этикеток, их соответствия установленным требованиям, сроков годности	каждая поступающая партия	ГОСТ Р 51074-03 с изменениями №№ 1,2	Приказ № _____
Условия транспортировки	каждая поступающая партия	ГОСТ Р 51074-03 с изменениями №№ 1,2	Приказ № _____
Контроль условий хранения сырья: -учет температуры хранения скоропортящихся продуктов; -соблюдение товарного соседства	каждая поступающая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 51074-03 с изменениями №№ 1,2	Приказ № _____

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 15 из 19
---	--	-------------------

Мероприятия	Периодичность	НД	Исполнитель
Проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей продукции, маркировочных этикеток, их соответствия установленным требованиям, сроков годности	ежедневно	ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; (с изменениями на 13 июля 2020 года); ТР ТС 022/2011	
Контроль условий хранения п/ф и готовой продукции: -учет температуры хранения скоропортящихся продуктов; -соблюдение товарного соседства	ежедневно	СП 2.3.2.1324-03	
Контроль наличия и соблюдения нормативных, технологических документов на изготавливаемую продукцию	ежедневно	ФЗ от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	
Контроль качества готовой продукции: -маркировка транспортной тары на реализуемую продукцию вне предприятия; -лабораторный контроль готовой продукции: микробиологические показатели (КМАФАнМ; БГКП (коли-формы); S.aureus; Proteus; Патогенные в т.ч. сальмонеллы); -лабораторный контроль продукции на показатели безопасности (токсичные элементы; микотоксины; пестициды; радионуклиды):	Ежедневно 8 проб 2 раза в год 1 раз в квартал кондитерские и кулинарные изделия) 1 раз в год	ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 021/2011 НД	

При получении сообщений об инфекционном заболевании сотрудников, отравлениях сотрудников, связанных с профессиональной деятельностью, заболеваниях населения, связанных с употреблением продукции предприятия; получении неудовлетворительных результатов

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 16 из 19
---	--	-------------------

испытаний выпускаемой продукции по показателям безопасности, авариях канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения уведомляются территориальные управления ветеринарно-санитарных служб.

9 Персонал.

Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Действующие распорядительные документы (приказ МЗ России от 12.04.2011 № 302н)	Приказ № _____.
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация.	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года	Действующие распорядительные документы (приказ МЗ России от 12.04.2011 № 302н)	Приказ № _____.

10 Организация контроля.

Мероприятия	Периодичность	НД	Исполнитель
Исследования смывов с объектов производства, с рук и сан. одежды персонала	70 смывов 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Договор № _____ с _____.
Ведение журнала медицинского осмотра персонала на гнойничковые заболевания, оформление допуска к работе	Перед сменой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____.
Наличие, укомплектованность аптечки	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____.
Наличие, состояние санитарной одежды. Организация стирки.	Перед сменой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____.
Санитарно-просветительская работа с персоналом	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приказ № _____.

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 17 из 19
---	--	-------------------

11 Перечень форм учета результатов производственного контроля.

1. Журнал приемочного контроля сырья.
2. Журнал учета выпускаемой продукции.
3. Журнал учета расхода дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета аварийных ситуаций.
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных испытаний АИЛ.
6. Личные медицинские книжки.
7. Перечень контингентов профессий, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам.
8. Договор на дератизационную обработку помещений и т.д., акты приема-сдачи работ по договорам.
9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке: лица, контактирующие с продукцией.
11. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных испытаний:
 - помещения для изготовления продукции;
 - рабочие места, инвентарь, оборудование, одежда и руки рабочих;
 - распределительная система питьевого водоснабжения.
12. Гигиенический журнал (сотрудники)
13. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
14. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
15. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
16. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
17. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
18. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей дошкольного и школьного возраста.
19. Меню приготавливаемых блюд (для каждой возрастной категории детей отдельное).
20. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).
21. Таблица замены пищевой продукции с учётом их пищевой ценности.
22. Ведомость контроля за рационом питания.

12 Санитарная обработка

Предприятие должно иметь достаточный запас инвентаря, материалов и дезинфицирующих средств, которые необходимо хранить в специально запираемом помещении и использовать в порядке, установленном руководством. Концентрированные щелочи, как сильно действующие вещества, надо хранить в особых шкафах под замком. Ответственность за хранение этих веществ назначается приказом после прохождения, соответствующего инструктажа.

Дезинфекцию бытовых помещений проводят не реже одного раза в неделю.

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 18 из 19
---	--	-------------------

Осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

С целью контроля санитарного состояния инвентаря и оборудования, выявление причин возникновения микробного загрязнения продукции периодически, необходимо проводить микробиологические анализы смывов с технологического оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды и рук работающего персонала и посев воздуха в один раз в квартал в холодильных камерах.

13 Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

В организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- мясо с признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления;
- сырье без документов, подтверждающих качество и безопасность.

14 Порядок усиленного контроля при реализации продукции

14.1 Усиленный контроль реализации продукции вводится на предприятии:

- для новых поставщиков сырья;
- при изменении технологии реализации продукции и внедрение новых технологий;
- при нарушениях в работе оборудования, авариях и/или проведении ремонтных работ;
- при ухудшении микробиологического, химического или/и санитарно-гигиенического состояния сырья, оборудования, производственной атмосферы, готовой продукции;
- при расследовании причин низкого качества реализуемой продукции и/или возникновения тех или иных пороков;
- при возникновении внештатных ситуаций.

14.2 Переход на режим усиленного контроля предполагает:

- увеличение числа контролируемых показателей объектов;
- расширение спектра контролируемых показателей;
- увеличение периодичности испытаний.

15 Порядок отзыва, переработки, утилизации и уничтожения продукции.

15.1 Отзыв продукции из оборота осуществляет изготовитель или продавец самостоятельно либо по иску Федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения ветеринарно-

МУПОП г. Камышина «Комбинат социального питания»	Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	Страница 19 из 19
---	--	-------------------

санитарного благополучия населения, защиты прав потребителей о принудительном отзыве.

15.2 Отзыв продукции осуществляется в случае выявления несоответствия их качества и безопасности требованиям нормативных правовых актов.

15.3 Опасным признается продукция:

- не соответствующая требованиям нормативных и технических документов – ТУ, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО (на продукцию конкретного наименования), ТК, ТТК;
- имеющая явные признаки недоброкачества, проявляющиеся в изменении их внешнего вида, цвета, вкуса и запаха;
- имеющая истекший срок годности;
- хранящаяся с нарушением установленных режимов.

15.4 Экспертиза проводится в целях определения принятия решения по возможности дальнейшего использования продукции или ее утилизации. Порядок проведения экспертизы осуществляется в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использовании и уничтожении, установленным постановлением Правительства РФ от 16.04.2001 г № 295.

15.5 Некачественная продукция подлежит изъятию из оборота, экспертизе, утилизации или уничтожению.

15.6 Отозванная из оборота продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшей ее переработке или уничтожении, подлежит хранению в отдельном складском помещении с соблюдением условий, исключающих к ней доступ. Продукция, находящаяся на временном хранении, подлежит строгому учету.

15.7 Экспертиза продукции проводится уполномоченными органами РФ.

15.8 Результаты экспертизы являются основанием для дальнейшего использования или уничтожения некачественной продукции.

15.9 Ответственность за использование или уничтожение некачественной продукции возлагается на его владельца.

15.10 Продукция, запрещенная Постановлением органов надзора и контроля для употребления в пищу, может быть использована по соответствующему предписанию:

- в качестве сырья для переработки;
- на корм животным (по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора);
- для уничтожения (с соблюдением обязательных требований по охране окружающей среды);
- для технической утилизации (производство биотоплива).