

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат детского питания «Здоров и Сыт»

Утверждаю
К.Ю. Соскова



Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) ООО «КДП «Здоров и Сыт»

г.Самара

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКИ УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
5. ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБНП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «Комбинат детского питания «Здоров и Сыт»

Юридический адрес: 443023, Самарская область, г. Самара, пер. Карякина, д.2, комн.41

Фактический адрес: 443023, Самарская область, г. Самара, пер. Карякина, д.2, комн.41

Ф.И.О. руководителя, телефон: Соскова Кристина Юрьевна.

Естественное освещение и искусственное освещение: соответствует СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».

Система вентиляции: приточно-вытяжная, оборудована в соответствии со СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

Система канализации: предприятие канализовано от общей системы канализации. Водопровод и канализационная система отвечают требованиям СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Штат сотрудников 12, из них подлежит медицинскому осмотру 12.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011 г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3-ФЗ от 09.01.1996 г. «О радиационной безопасности населения». Федеральный закон № 96 – ФЗ от 04.05.1999 г. «Об охране атмосферного воздуха».
6. Федеральный закон № 89 – ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
7. Федеральный закон № 181-ФЗ от 17.07.1999 г. «Об основах охраны труда в Российской Федерации».
8. Федеральный закон № 2-ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
9. Федеральный закон № 116-ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174-ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-01 «О ветеринарии». Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995г. 167-ФЗ.
13. Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020 г. «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»
14. Федеральный закон № 15-ФЗ от 23.02.2013 г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
15. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
16. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
17. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
18. СанПиН 2.1.3678-20 «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»
19. СанПиН 2.3.2.2722-2010 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями (дополнения и изменения №19 к СанПиНу 2.3.2.1078-01).

20. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22.05.2003 № 98 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
22. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
23. Р2.2.2006-05 «Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»
24. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007г.
25. 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.
26. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение.
27. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
28. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
29. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
30. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
31. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
32. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
33. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
34. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
35. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утверждено приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.
36. ТР ТС № 880 от 09. «О безопасности пищевой продукции».
37. ТР ТС № 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции»
38. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
39. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
40. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
41. ТР ТС 023/2021 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
42. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
43. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

44. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
45. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)»

3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утверждённому 10-дневного цикличному меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Основание	Форма контроля
микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	1 раз в 3 месяца	продукты творожные, яичные, овощные	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Мясо, птица, рыба, яйцо на КМАФАнМ, БГКТ	1 раз в 3 месяца	1 проба исследуемого продукта	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
Плодоовощная продукция Определение нитратов	1 раз в 3 месяца	1 проба исследуемого продукта		

5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.

№№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратнос
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ №90	1 раз в год
		Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год
		Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	Вакцинация из 3-х прививок
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям

3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения обязательных	1 раз в год

			предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	
7	Для работающих во вредных условиях труда	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год По приказу

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Директор
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Специалист по охране труда
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Заведующий производством
4	Договор с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Директор
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Директор; Заведующий

6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Специалист по ОТ; Заведующий производством
7	Договор с ООО «Тихий город» ОТ 01.06.2021 г. №31	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Заведующий производством Завхоз ОУ
9	Договор с ООО «ЭТ-ВНЗ» №12 от 01.02.2021	Организация контроля за средствами измерения	Заведующий производством
10	Договор на оказание услуг с ООО «Реал-Сервис» №179 от 11.02.2019	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заведующий производством

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
БКТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Хранение полуфабрикатов
ККТ 3	Реализация

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	При транспортировке продуктов необходимо контролировать: - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; — санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации: <u>на отечественную продукцию</u>	Каждое ТС, осуществляющее Поставку сырья материалов. Каждая партия поступающей на предприятие продукции.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.	Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригадир

		- товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на сырье животного происхождения.</u> - ветеринарные свидетельства (справки);			
2.	ККТ 2 Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	ККТ 3 Готовое блюдо. Реализация	Температура хранения, °С Время реализации	Постоянно	ТТК СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Бракеражный журнал.	Заведующий производством
4.	Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.	1. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар

**9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИ ДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОМРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ
СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Помещения производства, складские, административные.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Маркировка уборочного инвентаря; 3. Обеспеченность уборочным инвентарем. 4. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневно. 3. При производственной необходимости 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки. Договор на вывоз мусора.	Зам. директора кладовщик

2.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневн о. 2. При производств енной необходимости	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Зам. директора кладовщик

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность Производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	1 раз в 6 месяцев Запись в Журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяца Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
3.	Проведение	Наличие	Постоян	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар-бригадир

	текущей дезинфекции.	неснижаемого запаса дезинфекционных средств	но.			
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Качество работ вентиляционной системы.	1 раз в 6 месяцев	Визуально.	Закон РФ № 52–ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	Повар-бригадир

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запаси
1	2	3	4	5
2.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
4.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
5.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и её техническая исправность.	В соответствии с техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	Закон РФ №52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98