

«УТВЕРЖДАЮ»



Директор ООО «Мега-сити С»
В.Н. Степкин

«01» сентября 2026г.

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ, основанных на принципах ХАССП.**

МБОУ "Школа №105"

(г. Самара, ул., Сорок Лет Пионерии, 16)

Юридический адрес:

443101, Самарская область, вн р-н Куйбышевский,
г. Самара, ул. Хасановская, д.43А

Фактический адрес:

443101, Самарская область, вн р-н Куйбышевский,
г. Самара, ул. Хасановская, д.43А

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	«01» сентября 2026г.
ВЕРСИЯ	1

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон РФ от 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769;
- 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке»;

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01)»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

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

Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.1.3684-21 «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»;

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

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

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»;

СП 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»;

СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».

СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»

Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях № 11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России.

2. Общие положения:

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.4. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов

воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.6. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства является:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди школьников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

2.7. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

3. Информация о предприятии

Адрес и реквизиты предприятия	ООО «Мега-сити С» Юридический адрес: 443101, Самарская область, вн р-н Куйбышевский, г. Самара, ул. Хасановская, д.43А ИНН/КПП 6315654311/631501001 ОГРН 1136315007223
Руководитель	Степкин Валерий Николаевич, директор

Предприятие общественного питания ООО «Мега-сити С» осуществляет свою деятельность на территории пищеблока школ и изготавливает продукцию предназначенную для питания школьников.

Прилегающая к предприятию территория благоустроена. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации предприятия: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Данное предприятие питания располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрена контейнерная площадка с установленными на ней водонепроницаемыми сборниками. Вывоз отходов осуществляется согласно договорам со специализированными организациями.

Директор ООО «Мега-сити С» поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

4. Перечень работ, услуг и видов деятельности:

- услуги общественного питания.

5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на

осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля возложена:

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора ООО «Мега-сити С».

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на директора.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических

и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается директором ООО «Мега-сити С».

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

6.1. Виды загрязнений:

6.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

6.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

6.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение поступающей продукции от готовой продукции;
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения сырой и готовой продукции, персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

6.2. Управление аллергенами:

6.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

6.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню, на

маркировку продукции (в случае доставки)

6.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

6.3. Физическое загрязнение:

6.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мокрота и т.д.), стеклянная тара и др.

6.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

6.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

6.4. Химическое загрязнение:

6.4.1. К химическим загрязнениям относятся: элементы моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк), пищевые добавки.

6.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются продукция без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

6.4.3. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на таре контролируется кухонными работниками.

6.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

6.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки поступающей и готовой продукции, чистой тары с грязной тарой, персонала и посетителей.

6.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в гигиенический журнал (журнал здоровья и журнал осмотра на гнойничковые заболевания). Персонал, имеющий признаки

заболеваний, к работе не допускается.

6.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

6.5.4. Проносить необработанное сырье в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ производства строго запрещено. Сырье перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных производственных емкостях. При необходимости перемещения растаренного сырья/ полуфабриката или продукции с одного производственного участка (ЧИСТОЙ ЗОНЫ) на другой через другие зоны предприятия (через СРЕДНЮЮ ЗОНУ), такое перемещение должно осуществляться в упакованном (укупоренном) состоянии или в закрытой технологической таре (емкости).

6.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

6.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

6.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

6.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящихся к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

6.5.9. Продукция, подлежащая переработке, должна соответствующим образом накрываться на время перерывов, обеденных перерывов, простоев и т.п.

6.5.10. Сырье и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

6.5.11. Транспортирование сырья и продукции, подготовленной для последующей обработки (переработки), с одного участка на другой осуществляется в закрытых емкостях.

6.5.12. Перемещение вспомогательных и упаковочных материалов в производственном цехе осуществляется без их транспортной упаковки. Упаковочные и вспомогательные материалы передаются в производство в количестве, соответствующем запланированным потребностям производства.

6.5.13. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований

иной нормативной документации предприятия.

6.6. Обучение персонала:

6.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются в журнале учета инструктажей.

6.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Повар-бригадир	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Повар-бригадир	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Повар-бригадир	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Повар-бригадир	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Повар-бригадир	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния	Каждая	Директор	ТР ТС 021/2011

	кузова	поставка		
2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Технолог	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))	1 раз в смену	Повар-бригадир	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	ежемесячно	Директор	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Повар-бригадир	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Повар-бригадир	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Технолог	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды	В соответствии с ППК	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Технолог	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.4282-26
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Технолог	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в предприятии общественного питания				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
4.2	Своевременное заключение	Ежегодно	Директор	СанПиН

	договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов			2.3/2.4.4282-26
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы; - контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам. Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год	Ежегодно и при поступлении и на работу (частично)	Директор	Приказ МЗ России № 29н
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежесменно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5.3	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	Директор	Приказ МЗ РФ №229
5.4	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Приказ МЗиСР РФ №290н
5.5.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1	Директор	ТК РФ

		раза в 5 лет		
5.6.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	Приоритизация Рабочего места	Директор	№426-ФЗ
5.7.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5.8.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
5.9.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Директор	№426-ФЗ
6. Общие мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Директор	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Директор	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергетики, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Директор	№ 52-ФЗ

7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием				
7.1.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	1 раз в год и после реконструкции, модернизации 2 раза в год и после реконструкции, модернизации	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
7.2.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления.	1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в 6 месяцев	Директор	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Директор	ТР ТС 021/2011

7.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям¹:

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н	Периодичность в ФЛП ²	Периодичность медицинского осмотра
1.	Директор	Прил. 1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
2.	Технолог	Прил.1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
3.	Повар-бригадир	Прил.1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
4.	Повар	Прил.1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
6.	Кухонный работник	Прил.1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год
7.	Водитель-экспедитор	Прил.1: п. 23	1 раз в год	1 раз в год

¹Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

²Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация от гриппа, дизентерии, вирусного гепатита А, коронавируса	При наличии эпид.показаний (Постановление принимается на местном уровне)
Вакцинация против дизентерии	Сотрудники общественного питания ежегодно

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;

- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля					
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
Санитарно-эпидемиологический режим					
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, с рук, санитарной одежды персонала	Производственные цеха	БГКП	4 смыва 2 раз в год	МУ 2657-82
2	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Гельминты	2 смыва 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.4282-26
3	Контроль действующих	Помещения санитарно-	Действующие вещества	1 проба 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.4282-26

	веществ дезинфицирующих средств	бытового назначения, производственные цеха			
Продукция					
1	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Производственные цеха	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	2 блюда исследуемого приема пищи 6 месяцев (каждый отбор - разные блюда)	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ЕАЭС 040/2016 СанПиН 2.3/2.4.282-26 СанПиН 2.3.2.1078-01
		Производственные цеха	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 проба 1 раз в год	

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

10.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

11. Критические контрольные точки.

Перечень контрольно-критических точек на предприятии, утвержденный директором ООО «Мега-сити С»:

ККТ №1 – входной контроль сырья

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие в сырье свыше допустимых санитарных норм при несоблюдении условий хранения и транспортировки – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Контроль температуры продукта: охлажденные продукты – от +2С до +6 °С, замороженные продукты – не выше -18 °С

Средство управления:	Контроль температурного режима при приемке сырья (охлажденная и замороженная продукция)
-----------------------------	---

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль показателей температуры при приемке сырья	Каждая партия, каждая поставка	Повар-бригадир	Проверяет содержание данных, указанных в сопроводительных документах на сырье и сверяет их с требованиями КП. Проверяет температуру поступающих продуктов	Журнал «Приемка продукции»

ККТ №2 – хранение сырья и полуфабрикатов (заготовок)

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении режима хранения – биологическая опасность
Критический предел (КП):	<i>СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным изготовителем.</i> Для охлажденного сырья, гастрономического сырья – температура от +2°C до +6°C Для замороженного сырья – температура не более -18°C Для сухого сырья, напитков – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75% <i>ЗАГОТОВКИ: согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» температура от +2°C до +6°C</i>
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок	1 раз в смену	Повар-бригадир	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность). Сверяет показания измерительного оборудования с требованиями КП	Лист мониторинга температурного режима в холодильниках Бланк контроля температуры и влажности

ККТ №3 – приемочный контроль готовой продукции

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность
Критический предел	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:

(КП):	Наименование продукта	Температура, °С
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85
	Изделия из фарша	+90
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68
	Свинина	+71
	Птица, яйца, мясо (измельченное)	+74
	Сложнокомпонентные блюда	min +75
Средство управления:		Контроль температуры внутри изделия

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационный-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Повар-бригадир	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;

- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Протоколы лабораторных исследований и измерений.
2. Журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний открытых участков тела, журнал здоровья персонала (Гигиенический журнал).
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
4. Ведомость контроля за рационом питания.
5. Листы учета температурных режимов холодильного оборудования.
6. Бланк контроля температурно-влажностного режима в складских помещениях.
7. Медицинские книжки, листы здоровья.

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.