

ООО «Питание»

Директор

Московкин С.С.

М.П.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
на предприятии общественного питания  
в подразделениях г. Волгоград и Волгоградской области**

Дата введения: 01.09.2024 г

Дата окончания: 01.09.2025 г

## Содержание

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

### 3.7 Основные задачи при осуществлении производственного контроля:

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

### 3.8 Методы исследования.

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

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

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

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

### 3.9 Нормативная документация

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
8. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
11. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
12. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".
13. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".
14. ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции".
15. ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".
16. ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса, птицы и продукции его переработки".
17. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
18. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 февраля 2022 года N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа».
19. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/48001-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».
21. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

22. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»\*.
23. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»\*.
24. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»\*.
25. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)\* от 28 мая 2010 года № 299.
26. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".
27. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»\*\*.
28. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
29. СанПин 2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
30. СанПин 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
31. СанПин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
32. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
33. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»\*\*.
34. Приказ N 648 от 18 декабря 2015 года «Об утверждении Перечня подлежащих контролю товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

\* организация общественного питания в медицинских учреждениях

\*\* организация общественного питания детей

### 3.10 Опасные факторы

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) путем организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

### Определения анализов рисков

Опасные факторы при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции: Виды опасных факторов: которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические опасности.** К этому виду опасностей относятся микроорганизмы (бактерии, вирусы, паразиты и плесневые грибы), которые не предусматривены процессом производства.

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

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

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

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

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

\* Должность ответственного сотрудника в зависимости от типа объекта

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

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

## 6. Входной контроль сырья

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
Транспорт доставки						

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

**Пищевая продукция**

Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (если в процессе приемки возможна органолептическая оценка), сроки годности, оценка целостности упаковки	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная или Претензия поставщику на качество поступившего сырья (при необходимости)	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав.производства/пов ар
Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (наличие маркировки, приложение к накладной с информацией о документе или декларация о соответствии, ветеринарная справка (в случае поставки сырья, подлежащего ветеринарному контролю))	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» СанПин 2.3/2.4.3590-20	Зав.производства/пов ар

**7. Контроль мощных и дезинфицирующих средств**

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Норматив, документ организации	Ответственное лицо
---------------------------	---------------	------------------	------------------------	--------------------------------	--------------------



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

### 8. Санитарно-гигиенические показатели производства

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

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

Следов их жизнедеятельности	наличие следов, в случае выявления - дератизация и дезинсек-ция, не реже 1 раза в год	помещения	уничтожения вредителей	профилактике инфекционных болезней", СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующий контракт, договор на оказание услуг.

### 9. Факторы производственной среды и трудового процесса

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

\* исследования проводятся в случае, если уровни микроклимата, освещенности, шума идентифицированы на рабочих местах в ходе проведения специальной оценки условий труда и/или ранее проведённого производственного лабораторного контроля, а их фактические уровни не соответствуют установленным гигиеническим

Нормативам, а также после проведения реконструкции, модернизации производства, технического перевооружения и капитального ремонта, проведения мероприятий по улучшению условий труда (пункт 2.7 СП 2.2.3670-20)

### 10. Управление несоответствующей продукцией.

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