

Утверждаю:  
Региональный директор ООО «Комбинат социального питания»



## ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ  
ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,  
ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП на 2025 год

Для организации всех направлений общественного питания ( СОШ)

1. Наименование объекта: Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Социального питания»

Реквизиты: ИНН/КПП 760208809/760201001 ОГРН 1117602012318

Телефон: тел./факс

Юридический адрес: 150042, г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д.95, офис 6

Вид деятельности, работ, услуг: предоставление услуги питания

2. Ответственное лицо за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля ООО «Комбинат социального питания» региональный директор:

3. Перечень должностных лиц на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: региональный технолог,  
региональный менеджер по качеству

## 1. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Юридический адрес: г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д.95, офис 6

Юридический адрес регионального подразделения: : г. Ульяновск, ул. Карла Либкнехта.19а.

Директор регионального подразделения:

Телефон:(технолог)-89272727854

Фактические адреса оказания услуги:

### Общая характеристика производства:

Продукция	Характеристика	Нормативные документы
Первое блюдо	Блюда в ассортименте, согласно меню	<p><b>Для СОШ:</b> Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1994год; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 2004год; ТТК; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области, 2013год; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях.ТТК.</p> <p><b>Для ДОУ:</b> Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1994год; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2014 год; ТТК;</p> <p><b>Для ЛПУ:</b> Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно – профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов; Справочник по диетологии по редакцией В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова; Картотека блюд диетического питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания. ТТК</p>
Второе блюдо	Блюда в ассортименте, согласно меню	
Третье блюдо	Блюда в ассортименте, согласно меню	
Салаты	Блюда в ассортименте, согласно меню	
Хлебобулочные изделия	Хлеб, пирожки печеные с разными фаршами (мясным, овощным, творожным, повидлом); Булочки в ассортименте, ватрушки	

### Форма контроля:

**проведение внутренних аудитов, проведение лабораторно – инструментального с привлечением специалистов аккредитованных лабораторий**

Аккредитованные лаборатории	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ;	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
-----------------------------	--	---

	<p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ;</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	
--	---	--

**Структура и организация системы производственного контроля:**

<b>Должность, Ф.И.О. лица осуществляющего контроль</b>	<b>Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля</b>	<b>Ответственность и виды работ, выполняемых при осуществлении контроля</b>
Директор регионального подразделения/заместитель	Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
Региональный технолог	Должностная инструкция	Ответственность за выполнение производственного контроля в подразделении
Региональный менеджер	Должностная инструкция	Ответственность за выполнение производственного контроля в подразделении
Главный специалист	Должностная инструкция	Ответственность за выполнение производственного контроля в подразделении
Заведующий производством производственной площадки	Должностная инструкция	Ответственность за выполнение производственного контроля в подразделении: прием продуктов (входной контроль), контроль хранения (температура, влажность, соблюдение товарного соседства), контроль технологических процессов (в соответствии с ТТК), бракераж готовой продукции

**Раздел 1.1. Контроль технологического процесса**

<b>Наименование объекта производственного контроля</b>	<b>Контролируемый объект, используемый материал</b>	<b>Контролируемые и/или определяемые показатели</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетная (отчетная) документация по результатам контроля</b>

<p>Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие</p>	<p>Используемое сырье, пищевые продукты</p>	<p>Контроль наличия сопроводительной документации</p>	<p>при заключении договоров на поставку сырья, при смене вида продукции</p>
---	---	---	---

<p>1. Федеральный Закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. Федеральный Закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;</p> <p>3. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <p>5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Региональный менеджер управления снабжения</p> <p>Региональный менеджер качества</p> <p>Региональный технолог</p>	<p>по</p> <p>При заключении договоров на поставку сырья оценивается наличие ярлыков, деклараций соответствия, протоколов лабораторного исследования на микробиологические показатели, протоколов на физико – химические показатели, актов контрольной отработки, результат оценки фиксируется в системе ВРМ (проверка УКП)</p>
--	---	--

				7. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;		
Используемое сырье	Приемка, учет, осмотр, бракераж Приемка: Этап 1. Сопроводительные документы 1.1. документ подтверждающий качество и безопасность продукта 1.2. товарно-транспортная накладная накладные; 1.3. маркировка (на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, пищевая и энергетическая ценность продукта, срок годности, условия хранения и реализация;	Каждая партия	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»; 2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; 4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;	Региональный руководитель Заведующий производством/кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	

		<p>1.4. ветеринарные свидетельства, зарегистрирован ные ФГИС «Меркурий»</p> <p><b>2. Осмотр:</b> -вид и целостность упаковки;</p> <p>- органолептичес кие показатели.</p> <p><b>Бракераж и учет:</b> -Информация по проведенному осмотру поступающего сырья соотв требованиям вносится в бракеражный журнал скоропортящейс я продукции.</p>	
--	--	---	--

<p>6. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p> <p>7. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;</p> <p>8. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;</p> <p>9. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;</p> <p>10. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;</p> <p>11. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;</p> <p>12. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;</p> <p>13. ТР ТС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая</p>		
--	--	--

				природную минеральную воду»;		
				14. Федеральный Закон №4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии»		
Ассортимент и объем вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.	Ассортимент и объем вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объема вырабатываемой продукции производственным мощностям предприятия.	1 раз в год	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	Региональный руководитель	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, утвержденный руководителем предприятия общественного питания и согласованный (утвержденный) руководителем организации, в которой организуется питание
				2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;		
				3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;		
				4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
	Качество готовой продукции	Органолептические показатели	Каждая партия	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;	Региональный руководитель Заведующий производством	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)  Для ЛПУ при необходимости - Приказ МЗ РФ №330 форма 6-лп «Журнал контроля за качеством готовых блюд»

				<p>2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>		
Суточная проба	<p>Отбор суточной пробы, контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, включая продукцию промышленного изготовления.</p> <p>Хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2+6С</p>	Отбор от каждой партии приготовленной пищевой продукции	<p>1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>3. Приказ МЗ РФ №330 (для ЛПУ);</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p>	<p>Суточная проба отбирается в специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 грамм; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции)</p>	
Устройства и	Соответствие планировки	1 раз в год	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и	Региональный руководитель	План размещения технологического оборудования	

	планировка объекта	объекта плану размещения технологического оборудования с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды		<p>безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов обитания»;</p> <p>5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	Заведующий производством	
	Производственное оборудование	Перечень наличия производственного оборудования	1 раз в год	<p>1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p>	Перечень наличия технологического оборудования

				<p>требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов обитания»;</p> <p>5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>		
	Производственное оборудование	Исправность оборудования	1 раз в год, далее по мере необходимости	<p>1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p>	<p>Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования</p>

				<p>эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов обитания»;</p> <p>5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>		
Контроль за рационом питания	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов используемых в питании.	<p>1 раз в неделю</p> <p>Ежедневно</p>	<p>1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Региональный технолог</p> <p>Заведующий производством</p>	<p>Для СОШ: примерное 2-х недельное меню каждой возрастной категории утвержденное руководителем организации в котором организуется питание; ежедневное меню (организованного) основного питания для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; индивидуальное меню, разработанное специалистом для</p>

			1 раз в неделю	
			Ежедневно	
			1 раз в неделю	
			Ежедневно	

детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

**Для ДОУ:** примерное 2-х недельное меню каждой возрастной категории утвержденное руководителем организации в котором организуется питание; ежедневное меню (организованного) основного питания для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; индивидуальное меню, разработанное специалистом для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

**Для ЛПУ:**

– Примерное семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемое в лечебно – профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов; ежедневное меню с указанием диеты и массы порции

Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарного законодательства при производстве кулинарной продукции	Нормативно-техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технической документации разработанной и утвержденной руководителем организации общественного питания	1 раз в год  Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Региональный технолог Заведующий производством	Сборники рецептур, ГОСТы, ТУ, ТТК с описанием технологического процесса, последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, температуры подачи горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков
	Используемое сырье, требующее предварительной обработки	Процесс обработки	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Региональный технолог Региональный менеджер по качеству Заведующий производством	Инструкция по обработки яйца  Инструкция по обработки овощей, зелени, не подлежащей термической обработки  Журнал обработки сырья

Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)	Помещения для хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Сроки и условия хранения продуктов (хранение полуфабрикатов в соответствии со сроками и условиями хранения). Наличие термометров, психрометров, соблюдение зонирования по видам товаров, маркировка помещений.	Ежедневно	<p>1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель Региональный технолог Региональный менеджер Заведующий производством</p> <p>по</p>	<p>1. Хранение пищевых продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 1 СанПиН2.3/2.4.3590-20)</p> <p>3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН2.3/2.4.3590-20)</p>
	Склады, Холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы, морозильные камеры	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, психрометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часа выработки и срока хранения.	Постоянный	<p>1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель Региональный технолог Региональный менеджер Заведующий производством</p> <p>по</p>	<p>1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СанПиН2.3/2.4.3590-20)</p> <p>2. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН2.3/2.4.3590-20)</p>

**Раздел 1. 2. Производственный контроль за качеством моющих и дезинфицирующих средств**

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за качеством обработки - Мойка, дезинфекция	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Контроль наличия сопроводительной документации при поставке инвентаря и моющих средств	Каждая партия	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Региональный технолог Региональный менеджер по качеству Заведующий производством	Документы подтверждающие качество и безопасность поставляемой продукции, материала

### Раздел 1.3. Контроль за состоянием производственной среды

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за условиями труда	Условия труда работников предприятия	Условия для соблюдения правил личной гигиены: -наличие мыла, антисептика, полотенца,	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Визуальная проверка наличия, пополнение по необходимости.

		перчаток, масок, туалетной бумаги; -туалетов; -медицинской аптечки.		<p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>		
--	--	---	--	--	--	--

**Раздел 1.4. Контроль за воздействием на окружающую среду**

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за сбором пищевых отходов	Пищевые отходы	Пищевых отходов	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству	Визуальная проверка сбора, хранения Инструкция по сбору пищевых отходов

				2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Региональный технолог Заведующий производством	
--	--	--	--	---	---	--

**Раздел 1.5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий**

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Персонал	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарным законодательством)	Осмотр персонала на предмет простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет отсутствия инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи, отсутствия заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Контроль соблюдения правил личной гигиены и	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Для СОШ, ДОУ, ЛПУ - Гигиенический журнал (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ) при необходимости

		профессиональной гигиены				дополнительно для ЛПУ – «Журнал здоровье» (приказ 330 форма 2-лп) Инструкция
		Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год	<p>1.ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;</p> <p>2.СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3.Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными</p>	<p>Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством</p>	<p>Медицинские книжки персонала, график проведения медицинских осмотров.</p>

				производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»		
		Гигиеническое обучение	1 раз в год	1. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Штамп в медицинских книжках о гигиеническом обучении, график проведения медицинских осмотров
		Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	2 раза в год	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г; 2. ФЗ от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 3. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Журнал проведения инструктажа

Коммуникации	Водопроводные и канализационные системы	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации	Постоянно	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</p>	Региональный руководитель Заведующий производством	Журнал учета аварийных ситуаций.
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря	Ежедневно	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации</p>	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Рабочие инструкции Журнал дезинфекции

				общественного питания населения»;		
				3. СП 1.1.1058-0 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий		
		Соблюдение режима уборки помещений, частоты проведения генеральной уборки	ежедневно	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;  2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Инструкция по дезинфекции  график проведения генеральных уборок
		Контроль соответствия рабочего раствора заданной концентрации	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации	Заведующий производством	Инструкция по приготовлению дез.растворов  Маркировочный ярлык с указанием названия, концентрации,

				общественного питания населения»; 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		даты приготовления  Лабораторный контроль 1 раз в год
Дератизационные и дезинсекционные работы	Качество дератизационных и дезинсекционных работ	Отсутствие грызунов и насекомых	ежедневно	1. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Региональный менеджер по качеству Региональный технолог Заведующий производством	Договор на проведение работ  акты выполненных работ

#### Раздел 1.6. Организация лабораторно-инструментального контроля

Виды продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Место отбора проб, образцов	Нормативная и методическая документация	Ответственный исполнитель	Учетная документация по контролю
Вода питьевая (Для ЛПУ) *	На соответствие требований гигиенических нормативов по химическому и микробиологическому показателям*	По химическим, микробиологическим показателям – 1 раз в год*	Питьевая вода из разводящей сети помещений*	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г; 2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;	Региональный руководитель  Заведующий производством  Региональный технолог	Протоколы лабораторного исследования*

				4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
(Для ЛПУ, СОШ, ДОУ) Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, патогенный стафилококк)	1 раз в год	Перед раздачей	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г; 2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Региональный руководитель Заведующий производством Региональный технолог	Протоколы лабораторного исследования
(Для ЛПУ, СОШ, ДОУ) Рацион 1-го приема пищи	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Перед раздачей	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г; 2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Региональный руководитель Заведующий производством Региональный технолог	Протоколы лабораторного исследования

<p>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</p>	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Оборудование, посуда, инвентарь, руки и спец одежда повара</p>	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Региональный технолог</p>	<p>Протоколы лабораторного исследования</p>
<p>Оборудование инвентарь в овощехранилище и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</p>	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Склад хранения овощей, цех обработки овощей</p>	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Региональный технолог</p>	<p>Протоколы лабораторного исследования</p>

Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	Производственные цеха первичной обработки овощей, мясо – рыбный цех	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;</p> <p>4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Региональный технолог</p>	Протоколы лабораторного исследования
Рабочий раствор дезинфицирующего средства	На содержание действующих веществ	1 раз в год	Место хранения дезинфицирующих средств	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>Региональный руководитель</p> <p>Заведующий производством</p> <p>Региональный технолог</p>	Протоколы лабораторного исследования
Столовая, кухонная посуда	Качество мытья посуды	После каждого мытья посуды	Поверхность посуды	1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;	Заведующий производством	Визуально Инструкции по правилам мытья

				<p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>Региональный менеджер по качеству</p> <p>Региональный технолог</p>	кухонной и столовой посуды
Пищевой сырье	Микробиологическое исследование, паразитологическое, физико – химическое исследование	1 раз в год	Склад хранения пищевой продукции	<p>1. ФЗ 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г;</p> <p>2. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>Заведующий производством</p> <p>Региональный менеджер по качеству</p>	Протоколы лабораторных исследований

Примечание: \*для ЛПУ

**Перечень официально изданных санитарных правил и правовых актов (в соответствии с осуществляемой деятельностью):**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Закон РФ № 52 от 30.03.1999г
2.	«О защите прав потребителей»	Закон РФ № 2300/1 от 07.02.1992г
3.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г
4.	«О ветеринарии»	Закон РФ №4979-1 от 14.05.1993

5.	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011
6.	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011
7.	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011
8.	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012 от 20.07.2012
9.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011
10.	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013
11.	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ТС 040/2016 от 18.10.2016
12.	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013
13.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011
14.	«О безопасности отдельных видов специализированных пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012 от 15.06.2012
15.	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 от 23.09.2011
16.	«О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях Российской Федерации»	Приказ Министерства здравоохранения №330 от 05.08.2003г.
17.	«Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н
18.	«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) основными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29-н
19.	«Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания»	Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
20.	«Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 от 28.01.2021
21.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01
22.	«Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20
23.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Санитарные нормы и правила СанПиН 1.2.3685-21
24.	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ГОСТ 30389-2013
25.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
26.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	ГОСТ Р ИСО 22000-2019

27.	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции	ГОСТ Р 54762-2011
28.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализованная населению. Общие технические условия	ГОСТ 30390-2013
29.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
30.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
31.	Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства РФ №1515 от 21.09.2020

#### Приложение № 1

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и обязательным периодическим медосмотрам:

Должность	Периодичность медосмотра	Периодичность прохождения гигиенического обучения	Срок прохождения гигиенического обучения, мед осмотра
Региональный руководитель/заместитель, региональный технолог, региональный менеджер по качеству, региональный главный специалист	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Повар	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Работник обеденного зала	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия
Грузчик	1 раз в год	1 раз в год	За 7 дней до окончания срока действия

#### Приложение № 2

Список ответственных лиц по проведению производственного контроля

№ п/п	Фамилия И.О., должность ответственных лиц	Номер закрепленных пунктов по ППК	Подпись	ФИО
1.	Региональный директор/заместитель	Общая ответственность		
2.	Региональный технолог	Общая ответственность		
3.	Региональный менеджер по качеству	Общая ответственность		

Приложение № 3

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень аварийных ситуаций	Название организаций и учреждений, которые необходимо оповестить в случае аварийных ситуаций
1.	Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушения технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий	Водоканал, городской, аварийно-диспетчерская служба;
2.	Ситуация связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, что может привести к несоблюдению технологического процесса, то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи	аварийная служба МУП Горсвет, аварийная служба
3.	Выход из строя электрооборудования (холодильного, электроплит), приводит к нарушениям, описанным в п.2	аварийная служба
4.	При обнаружении предметов неизвестного происхождения любой структуры, не касаясь его и не перемещая сообщить руководителю и в соответствующие службы	ГУ МЧС России

П Л А Н

мероприятий по выполнению производственного контроля  
на 2025 год

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество</i>	<i>Кратность</i>
БГКП, патогенный стафилококк	салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо	1 раз в год
химические, микробиологические показатели	Вода питьевая (Для ЛПУ) *	1 проба	1 раз в год
калорийность готовых блюд	суточный рацион	рацион 1-го приема пищи	1 раз в год

смывы на БГКП	оборудование, посуда, инвентарь, руки и спец одежда раздатчицы	10	1 раз в год
смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	склад хранения овощей, цех обработки овощей	3	1 раз в год
исследование смывов на наличие яиц гельминтов	производственные цеха первичной обработки овощей, мясо – рыбный цех	3	1 раз в год
рабочий дезинфицирующий раствор на содержание действующих веществ	моечное отделение	1	1 раз в год
пищевое сырье на физико – химическое исследование, БГКП	склад пищевой продукции	2	1 раз в год