

У Т В Е Р Ж Д А Ю:
Индивидуальный предприниматель
Богданова В.С.

«09» января 2024 года

М П

П Р О Г Р А М М А
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА, ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНЫ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Санкт-Петербург
2024 год

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением требований санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению качества, пищевой безопасности и гигиены на основе принципов ХАССП на предприятиях общественного питания Индивидуального предпринимателя Богдановой Владиславы Сергеевны (действует на основании Свидетельства 47№003254883 от 19.10.2015 г.), юридический адрес: Ленинградская область, Всеволожский район, гп Янино-1, Сиреневый Бульвар, домовладение 21/2, фактические адреса осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания:

- Ленинградская область, Всеволожский район, д. Кудрово, ул. Ленинградская, д.5, к.2;
- г. Санкт-Петербург, Малый пр. В.О., д.52;
- г. Санкт-Петербург, Фермское шоссе, д.20, корпус 1.

Программой определен объем и кратность проведения лабораторно-инструментальных исследований, точки отбора, основные факторы риска и критические контрольные точки, система учета данных производственного контроля. Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности или требований нормативно-правовых актов. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

Целью программы является обеспечение соответствия изготавливаемой готовой кулинарной продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, безопасной производственной среды для сотрудников и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за наличием деклараций, СГР, ветеринарных документов и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции.

Объектами производственного контроля являются:

- помещения и инженерные системы пищеблока;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая кулинарная продукция;
- отходы производства и потребления.

Применение принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Общие сведения о предприятии

Наименование организации	Индивидуальный предприниматель Богданова Владислава Сергеевна
Наименование объекта (тип)	Пищевые объекты на базе детских дошкольных учреждений (ДДУ)
Вид деятельности	Оказание услуг общественного питания. Организатор питания в ДДУ
Юридический адрес	Ленинградская область, Всеволожский район, гп Янино-1, Сиреневый Бульвар, домовладение 21/2
Реквизиты	ИНН 781103874161, ОГРНИП 315470400010862
Фактические адреса осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ленинградская область, Всеволожский район, д. Кудрово, ул. Ленинградская, д.5, к.2; 2) г. Санкт-Петербург, Малый пр. В.О., д.52; 3) г. Санкт-Петербург, Фермское шоссе, д.20, корпус 1.
Договора аренды помещений	<ol style="list-style-type: none"> 1) Договор аренды помещений №б/н от 16.12.2020 г. по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, д. Кудрово, ул. Ленинградская, д.5, к.2; 2) Договор аренды помещений № б/н от 16.12.2020 г. по адресу: г. Санкт-Петербург, Малый пр. В.О., д.52; 3) Договор аренды помещений № б/н от 16.12.2020 г. по адресу: г. Санкт-Петербург, Фермское шоссе, д.20, корпус 1.
Договора на обслуживание систем вентиляции	Обслуживание системы вентиляции в помещениях пищеблоков осуществляется ДДУ на основании Договоров на оказание услуг по организации питания
Договора на вывоз отходов	Вывоз отходов осуществляется ДДУ на основании Договоров на оказание услуг по организации питания
Договор на дератизацию и дезинсекцию	Услуги по дератизации, дезинфекции и дезинсекции оказываются ДДУ на основании Договоров на оказание услуг по организации питания
Договор на проведение лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля	Договор №8942 от 19.12..2023 г. с Северным Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области»

Краткая характеристика объектов осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания ИП Богданова С.В.

Пищеблок на базе ДДУ «Лимпик» фактический адрес: Ленинградская область, Всеволожский район, д. Кудрово, ул. Ленинградская, д.5, к.2. Договор на оказание услуг по организации питания №б/н от 16.12.2020 г. с ЧОУ НОО «Умный мир».

Помещения пищеблока в составе детского сада «Лимпик» расположены на первом этаже отдельно стоящего здания детского сада согласно проекту. Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания выполнены с учетом соблюдения требований поточности технологических процессов. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением, изолированная от вентиляции жилого дома. Отопление, водоснабжение, канализование – централизованные от городских сетей. Канализация изолирована от канализации жилых помещений здания. Для резервного горячего водоснабжения предусмотрены водонагреватели (бойлеры). Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение выполнено светодиодными лампами.

Набор помещений пищеблока включает: складские помещения – морозильное, холодильное оборудование, зона сухого склада; административно-бытовые помещения - помещение хранения и обработки уборочного инвентаря, раздевалка для персонала, туалет для персонала, административное помещение; производственные зоны: мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, зона вторичной обработки овощей, горячий цех, холодный цех, зона выпечки, зона раздаточной.

Загрузка пищевых продуктов и продовольственного сырья предусмотрена через отдельный вход, подъезд автотранспорта поставщиков предусмотрен со стороны хозяйственной зоны детского сада.

Пищеблок оснащен современным технологическим и холодильным оборудованием. Каждая зона технологии оборудована производственными раковинами, предусмотрены условия для мытья рук персонала.

Пищеблок на базе ДДУ «Важные люди» фактический адрес: г. Санкт-Петербург, Малый пр. В.О., д.52. Договор на оказание услуг по организации питания № б/н от 16.12.2020 г. с ООО «Лимпик Групп».

Помещения пищеблока в составе детского сада «Важные люди» расположены на первом этаже жилого многоквартирного дома согласно проекта. Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания выполнены с учетом соблюдения требований поточности технологических процессов. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением, изолированная от вентиляции жилого дома. Отопление, водоснабжение, канализование – централизованные от городских сетей. Канализация изолирована от канализации жилых помещений здания. Для резервного горячего водоснабжения предусмотрены водонагреватели (бойлеры). Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение выполнено светодиодными лампами.

Набор помещений пищеблока включает: складская зона – морозильное, холодильное оборудование, зона сухого склада; административно-бытовые помещения - помещение хранения и обработки уборочного инвентаря, раздевалка для персонала, туалет для персонала, административное помещение; производственные зоны: мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, горячий цех, зона холодного цеха, зона выпечки, зона раздачи.

Загрузка пищевых продуктов и продовольственного сырья предусмотрена с отдельного входа, с внешней стороны жилого дома, со стороны автодороги.

Пищеблок оснащен современным технологическим и холодильным оборудованием. Каждая зона технологии оборудована

производственными раковинами, предусмотрены условия для мытья рук персонала.

Пищеблок на базе ДДУ «Умный сад» фактический адрес: г. Санкт-Петербург, Фермское шоссе, д.20, корпус 1. Договор на оказание услуг по организации питания № б/н от 16.12.2020 г. с ЧОУ ДО «ЯРКОЕ ДЕТСТВО».

Помещения пищеблока в составе детского сада «Умный сад» расположены на первом этаже жилого многоквартирного дома согласно проекта. Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания выполнены с учетом соблюдения требований поточности технологических процессов. Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением, изолированная от вентиляции жилого дома. Отопление, водоснабжение, канализование – централизованные от городских сетей. Канализация изолирована от канализации жилых помещений здания. Для резервного горячего водоснабжения предусмотрены водонагреватели (бойлеры). Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение выполнено светодиодными лампами.

Набор помещений пищеблока включает: складская зона – морозильное, холодильное оборудование, зона сухого склада; административно-бытовые помещения - помещение хранения и обработки уборочного инвентаря, раздевалка для персонала, туалет для персонала, административное помещение; производственные зоны: мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, зона вторичной обработки овощей, горячий цех, зона холодного цеха, зона выпечки, зона раздачи.

Загрузка пищевых продуктов и продовольственного сырья предусмотрена с отдельного входа, с внешней стороны жилого дома, со стороны автодороги.

Пищеблок оснащен современным технологическим и холодильным оборудованием. Каждая зона технологии оборудована производственными раковинами, предусмотрены условия для мытья рук персонала.

Ассортимент реализуемой продукции

ИП Богданова В.С. изготавливает готовые кулинарные блюда для организации питания в детских дошкольных учреждениях. Ассортимент продукции соответствует утверждённому 10-ти дневного меню для двух возрастных групп воспитанников ДДУ: 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Меню согласованны с детскими дошкольными учреждениями и утверждены ИП Богдановой В.С.

Основные группы реализуемой готовой кулинарной продукции: первые и вторые блюда (супы, гарниры из овощей, круп, макаронных изделий), кулинарные изделия из мяса, рыбы и птицы, каши, запеканки, салаты, напитки в ассортименте, оладьи, сырники. Изделия выпечные из дрожжевого теста (пирожки, булочки) в ограниченном ассортименте.

На все кулинарные блюда разработаны технологические карты (ТК) по Сборнику рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. СТН 2016г. (Тутельяна), в которых указаны требования к сырью, рецептура, технология приготовления, температура подачи и сроки годности, а также пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, витамины, минералы, ккал) – характеристики продукции, способы её производства и предусмотренное применение.

Показатели безопасности продукции (физико-химические, микробиологические) соответствуют требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС на отдельные виды продукции.

Выдача готовых блюд на группы в помещениях/зонах раздаточных осуществляется по графикам выдачи питания после проведения бракеража каждого блюда членами бракеражной комиссии (Приказ об организации питания по ДДУ). Готовая продукция выдаётся в посуду групповых ячеек с использованием мерного инвентаря. Объем выработки продукции осуществляется в соответствии с заказами на день от ДДУ.

ШТАТ СОТРУДНИКОВ

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

Заведующая производством
Повар
Кухонный работник

ОБЪЁМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ ДЕКРЕТИРОВАННЫХ КОНТИНГЕНТОВ

№	Вид обследования	Периодичность
1	Заключение председателя комиссии о возможности работы по специальности	1 раз в год
2	Исследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, далее по эпид показаниям
3	Обследование на яйца глист и цисты простейших	1 раз в год
4	Бак исследование на кишечные инфекции	При поступлении на работу, далее по эпид показаниям
5	Заключение дерматолога с лабораторными данными RW и gN	1 раз в год
6	Мазок на золотистый стафилококк	При поступлении на работу, далее по эпид показаниям
7	Заключение отоларинголога	1 раз в год
8	Заключение стоматолога	1 раз в год
9	Заключение психиатра	1 раз в год
10	Заключение нарколога	1 раз в год

11	ЭКГ	1 раз в год
12	Клинический анализ крови	1 раз в год
13	Клинический анализ мочи	1 раз в год
14	Анализ крови на холестерин и глюкозу	1 раз в год
15	ФЛГ	1 раз в год
16	Заключение фтизиатра	При поступлении на работу, далее по эпид показаниям
17	Заключение гинеколога для женщин	1 раз в год
18	УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет)	1 раз в 2 года
19	Выписка о прививках	При оформлении ЛМК, в дальнейшем актуализация данных
20	Заключение терапевта	1 раз в год

Периодичность профессиональной гигиенической подготовки – 1 раз в 2 года.

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля Индивидуальный предприниматель Богданова Владислава Сергеевна.

2	<p>Хранение скоропортящихся пищевых продуктов</p> <p>Хранение нескоропортящихся и сыпучих продуктов</p>	<p>Зона хранения скоропортящейся продукции в холодильном и морозильном оборудовании складской зоны и хранение указанной продукции в зоне технологии</p> <p>зона сухого складирования</p>	<p>Контроль на этапе хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за соблюдением условий хранения скоропортящихся пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов (контроль температурного режима) - ККТ 1; - за соблюдением сроков годности; - за соблюдением товарного соседства <p>Контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличия маркировки изготовителя для идентификации продукции 	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции,</p> <p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Рабочий лист ХАССП</p> <p>Журнал бракеража скоропортящегося сырья и пищевых продуктов</p> <p>Журнал учета температурного режима на складах</p>
3	<p>Подготовка пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Зона сырьевых цехов (мясо-рыбный, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, зона сухого складирования)</p>	<p>Контроль времени дефроста замороженной продукции в условиях холодильного оборудования не более 12 часов.</p> <p>Контроль за соблюдением установленных процедур с целью исключения рисков перекрёстного загрязнения продукции</p> <p>Контроль наличия маркировочных ярлыков до конца реализации пищевых продуктов.</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции,</p> <p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»,</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Старший повар</p> <p>Инструкции ХАССП, блок-схемы технологических процессов</p>

4	Кулинарная и тепловая обработка, приготовление блюд	Производственные цеха (горячий цех, холодный цех, зона выпечки)	<p>Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции (соответствие утвержденному меню), правильность оформления технологической документации (технологических карт). Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве кулинарной продукции. Приготовление продукции в строгом соответствии с НД.</p> <p>Контроль температурных режимов приготовления кулинарных изделий из мяса, рыбы, птицы и из яиц в соответствии с ТК – ККТ 2</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	Ежедневно	<p>Старший повар</p> <p>Инструкции ХАССП</p> <p>Рабочий лист ХАССП Журнал бракеража готовой продукции</p>
5	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Производственные цеха (горячий цех, холодный цех, зона выпечки)	<p>Реализуемая (готовая) продукция:</p> <p>- Бракераж каждой партии готовых блюд, контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах), степень кулинарной готовности, соответствие НД на продукцию - ККТ 3</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Ежедневно, каждое блюдо	<p>Зав. производством, члены бракеражной комиссии</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции Рабочий лист ХАССП Памятка ХАССП «Бракераж готовых</p>

			<p>- отбор суточных проб каждой партии готовых кулинарных изделий и их хранение не менее 48 часов</p> <p>- лабораторный контроль готовой кулинарной продукции в соответствии с установленной периодичностью</p>		<p>Ежедневно, каждое блюдо</p> <p>Согласно плана-графика лабораторных исследований</p>	<p>кулинарных блюд»</p> <p>Памятка по отбору суточных проб</p> <p>Договор с аккредитованной лабораторией</p>
6	Контроль на этапе выдачи готовых блюд	Зона раздачи	<p>Выдача готовых блюд осуществляется по графикам, согласованным с ДДУ;</p> <p>Готовая продукция выдаётся в зоне раздачи в посуду групповых ячеек с использованием мерного инвентаря.</p> <p>Объем выработки продукции осуществляется в соответствии с заказами от ДДУ на день.</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>Ежедневно,</p> <p>Каждое блюдо</p>	<p>Старший повар</p> <p>Инструкции ХАССП</p>

7	Санитарное состояние производственных помещений	Производственные цеха (технологические поверхности, внутрицеховой инвентарь, оборудование, тара, разделочный инвентарь, руки и сан. одежда персонала)	Смывы на БГКП, S. Aureus, Иерсинии, яйца гельминтов: - контроль за качеством мытья внутрицехового инвентаря, - контроль проведения генеральных уборок производственных помещений, оборудования, инвентаря - контроль соблюдения личной гигиены персоналом (руки, спецодежда)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Согласно плана-графика лабораторных исследований	Зав. производством Договор с аккредитованной лабораторией Протоколы лабораторных исследований Инструкции ХАССП
8	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, документов мониторинга и регистрации данных системы ХАССП	Производственные цеха	Полнота, правильность и своевременность ведения и оформления документации, соответствие требованиям ТР ТС, санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Ежедневно	Зав. производством Регистрационно-учетные Журналы (осмотра сотрудников, бракеража сырой скоропортящейся продукции, бракеража готовой продукции, учета температурного режима работы холодильного оборудования, учета температуры и влажности на складах, учета времени выработки бактерицидных ламп)

9	Поточность производственных процессов	Производственные цеха	Контроль за наличием (отсутствием) общих, встречных, пересекающихся потоков: сырья и готовой продукции, чистой и грязной кухонной посуды, инвентаря. Соблюдение Схемы поточности технологических процессов ХАССП Соблюдение Инструкций по управлению перекрёстным загрязнением и соблюдением поточности системы ХАССП.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Ежедневно	Старший повар Схемы технологических потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов для пищеблоков ИП Богдановой С.В. Инструкции, графики ХАССП
10	Медицинские осмотры, вакцинация и гигиеническое обучение персонала	Персонал, подлежащий осмотрам, вакцинации и гигиеническому обучению	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. - Заключение договора с медицинской организацией на проведение медицинских обследований - Контроль за полнотой медицинских обследований и соблюдением периодичности обследований - Контроль за наличием соответствующей медицинской документации (личной медицинской книжки)	Закон РФ № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приказ от 28 января 2021 года № 29н «Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью	ежедневно при поступлении и сотрудника на работу, далее 1 раз в год	Зав. производством Журнал «Здоровья» ИП Богданова С.В. Договор на медицинские осмотры

			<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за прохождением гигиенического обучения. - Контроль за вакцинацией сотрудников пищеблока. - Наличие аптечки для оказания первой помощи. 	<p>четвертой статьи 213 Трудового Кодекса РФ, 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”</p> <p>Приказ от 29 июня 2000 года № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;</p> <p>Приказ МЗ от 06 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»</p>		<p>ЛМК с допуском</p> <p>Заключительный акт по результатам медосмотра сотрудников Организации</p>
11	Санитарно-техническое состояние	Складские, производственные бытовые помещения, оборудование	Капитальный и текущий ремонт осуществляется в рамках Договоров со стороны ДДУ. ИП Богданова С.В. осуществляет визуальный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации	1 раз в год и по мере необходимости	ИП Богданова С.В. План-график ППР ДОУ (копия экземпляра ИП

			<p>контроль и своевременные заявки в ДДУ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Состояние сантехнических коммуникаций (водопровод, канализация) - Наладка, испытание и паспортизация систем вентиляции и кондиционирования воздуха - ППР (планово-профилактический ремонт) технологического оборудования(холодильного оборудования) - Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования - Исправность холодильного оборудования и правильность установки холодильных камер и холодильных шкафов - Достаточность оборудования, правильность расстановки, соответствие согласованной проектной документации 	общественного питания населения»		<p>Богдановой С.В. в наличии</p> <p>Инструкции ХАССП</p>
--	--	--	--	----------------------------------	--	--

12	Санитарно-противоэпидемический режим	Складские, производственные, подсобные, административно-бытовые помещения, оборудование	<p>- Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте</p> <p>- Контроль режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря</p> <p>- Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день)</p> <p>- Контроль качества исполнения проведения дератизационных и дезинфекционных работ – на стороне ДОУ в рамках Договора на организацию питания</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»</p>	<p>Ежедневно</p> <p>В соответствии с графиком</p> <p>1 раз в месяц и по мере необходимости</p> <p>Мониторинг 2 раза в месяц, истребительные работы по необходимости</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Инструкции ХАССП</p> <p>Журнал-График генеральных уборок</p>
13	Контроль за состоянием производственной и окружающей среды	Система вентиляции	- Контроль эффективности работы общей и местной вентиляции, ее техническая исправность, очистка и дезинфекция – на стороне ДОУ	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или)	1 раз в год	ИП Богданова С.В.

		<p>Прилегающая территория</p> <p>Условия проживания в жилых помещениях многоквартирного дома</p>	<p>- Контроль уровня шума в производственных помещениях</p> <p>- Контроль за условиями разгрузки автотранспорта поставщиков</p>	<p>безвредности для человека факторов среды обитания»;</p> <p>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»</p>		Инструкции ХАССП
14	Личная гигиена персонала	- Персонал пищеблока	<p>- Контроль за наличием достаточного количества:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистой санитарной или специальной одежды (наличие договора на централизованную стирку сан. одежды персонала). - средств для мытья и дезинфекции рук. <p>- Контроль за наличием аптечки первой медицинской помощи</p> <p>- Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.</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>	Ежедневно	<p>Зав. производством</p> <p>Старший повар</p> <p>Инструкции ХАССП</p>

План лабораторно-инструментальных исследований на 2024 год для каждого пищеблока ИП Богдановой С.В.

№ п/п	Объект исследования	Точки отбора проб, проведения замеров	Определяемые показатели	НД	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Форма учёта
1	Вода ХВС	Моечная кухонной посуды	Микробиологические Показатели: ОМЧ, ОКБ, E. Coli, энтерококки, колифаги Санитарно-химические, органолептические показатели: Запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в 6 месяцев 1 проба 1 раз в год	Протокол лабораторных исследований аккредитованного ИЛЦ
2	Вода ГВС	Производственная раковина	Микробиологические Показатели: ОМЧ, ОКБ, E. Coli, энтерококки, колифаги, Legionella Санитарно-химические, органолептические показатели: Температура, запах, рН, цветность,	СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в год	

			мутность, железо общее			Протокол лабораторных исследований аккредитованного ИЛЦ
3	Смывы	Разделочные доски и ножи зоны холодного приготовления , стол сборки ГП, стеллаж чистого инвентаря (зона сборки), Стол зоны холодного приготовления, стеллаж для чистой посуды (моечная), руки и спецодежда персонала, чистая посуда и инвентарь в моечной	БГКП	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 4.2.0220-20 МУ 4.2.2723-10	10 смывов 2 раза в год	
4	Пробы готовых кулинарных блюд	Горячий, холодный цех	Микробиологические Показатели: КМАФАнМ, БГКП, E.Coli, S.aureus, патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes, дрожжи, плесени	ТР ТС 021/2011 ТР ТС, ТР ЕАЭС на отдельные виды продукции	2 пробы 2 раза в год	

						Протокол лабораторных исследований аккредитованного ИЛЦ
5	Смывы на патогенную флору	Мясо-рыбный цех, цеха первичной и вторичной обработки овощей (столы, доски, ножи, технологические поверхности оборудования)	Микробиологические Показатели: - Иерсинии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21 МР 4.2.0220-20 МУ 4.2.2723-10	10 смывов 2 раза в год	
6	Смывы на паразитологию	Зона обработки овощей и фруктов (доски, ножи, стол, руки персонала, ручка сан узла)	Паразитологические Показатели (яйца и личинки гельминтов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 3.3686-21	10 смывов 2 раза в год	
7	Готовое кулинарное блюдо	Горячий цех	Качество термообработки Щелочная фосфатаза/ Реакция на пероксидазу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 проба 1 раз в 6 месяцев	
8	Исследование пробы обеда на калорийность	Горячий цех	Калорийность обеда Б, Ж, У, Ккал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 проба в год	
9	Замеры шума	Склад (зона холодильных камер) производственные цеха	Эквивалентный и максимальный уровень звука	СанПиН 1.2.3685-21	1 рабочее место (повара горячего цеха) 1 раз в год	

10	Замеры параметров микроклимата	Производственные цеха	Температура, влажность	СанПиН 1.2.3685-21	2 рабочих места 2 раза в год (теплый и холодный период года)
11	Замеры уровней искусственной освещенности	Производственные цеха	освещенность (освещенность в Лк)	СанПиН 1.2.3685-21	2 рабочих места 1 раз в год
12	Рабочий раствор дез средства	Производственные цеха	% содержание активного вещества	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 проба 1 раз в год

План лабораторно-инструментальных исследований на 2024 год для ИП Богданова С.В.

№ п/п	Объект исследования	Точки отбора проб, проведения замеров	Определяемые показатели	НД	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Форма учёта
1	Продовольственное сырье, пищевые продукты	Зоны хранения пищеблоков выборочно и по показаниям: 1 проба мясной продукции	Микробиологические Показатели: КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, L. monocytogenes	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/13	1 проба в течение года (дополнительно по эпид. Показаниям)	

		1 проба кисломолочной продукции	БГКП, S.aureus, молочно-кислые м/о, сальмонеллы, дрожжи, плесени	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/13		Протокол лабораторных исследований аккредитованного ИЛЦ
		1 проба яйцо куриное	Микробиологические Показатели КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы	ТР ТС 021/2011		
		1 проба овощей	Санитарно-химические показатели: Нитраты, пестициды, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Паразитологические показатели: Яйца гельминтов	ТР ТС 021/2011		
		1 проба молочной продукции	Массовая доля жира, Жирнокислотный состав	ТР ТС 033/13		

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.

- Отключение электроснабжения
- Аварии на системах водоснабжения и канализации
- Отключение тепла в холодный период года
- Пожар
- Возникновение и распространение инфекционных заболеваний
- Выход из строя электротехнического оборудования
- Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера: смерчи, ураганы, наводнения, землетрясения, обвалы, обрушения.

ПЕРЕЧНЬ
ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ
ОБИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

- Федеральный закон от 31.07.2020 года № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г.;
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г. № 2300-1;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ;
- Федеральный Закон № 89 от 24.06.1998 года «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный Закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки";
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»;
- ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
- Приказ МЗ от 06 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ МЗ от 28 января 2021 года № 29н «Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса РФ, Перечня медицинских противопоказаний к

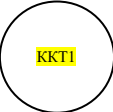
осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры”;

- Приказ МЗ РФ №90н от 18.02.2022 "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа”;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы 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”;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

**Приложение №1 к ППК ИП Богданова С.В. 2024 г.
Перечень ККТ. Рабочие листы ХАССП**

ККТ1 ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩЕГОСЯ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

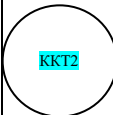
Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАиМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Мониторинг (контроль)					Коррекция и корректирующие действия		Оценка эффективности (верификация)
				Предмет, место контроля	Метод/процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура	Действия	
Хранение скоропортящихся пищевых продуктов и сырья 	Температурные режимы хранения сырья	Контроль температурных режимов хранения	+6С Для охлажденных продуктов, сырья -18С – для замороженных продуктов и п/ф Приоритетной является информация об условиях хранения, установленная изготовителем, согласно НТД, нанесённая на маркировку упаковки продукта	Холодильное оборудование, низкотемпературные лари, размещённые в зоне складского хранения и в производственных цехах пищеблока	Визуальный контроль температурных режимов по термодатчикам холодильного, морозильного оборудования и дублирующим термометрам	1 раз в смену (24 часа)	Зав. производством	Журнал учета температурного режима холодильных камер и складов	В случае нарушения температурных режимов необходимо: 1)Сообщить вышестоящему руководству и технической службе 2) Замерить температуру продуктов (если температура превышает норму, переместить продукты в другой холодильник), в случае нарушения режимов хранения более 2 часов - утилизация . Регистрация данных.	Поддержание холодильного оборудования в рабочем состоянии, ППР . Регистрация данных.	Анализ результатов: контроль записей по Журналам контроля температурного режима холодильного оборудования и температуры и влажности на складах Периодические лабораторные испытания поступающего сырья (ППК)

ККТ2

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА: ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

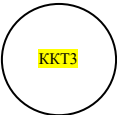
Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАиМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Мониторинг (контроль)					Коррекция и корректирующие действия		Оценка эффективности (верификация)
				Предмет, место контроля	Метод/ процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура	Действие	
Термическая обработка 	Температурные режимы термической обработки	Контроль температурного режима технологического оборудования при приготовлении продуктов питания	Котлетная масса (котлеты, биточки), изделия из птицы, мяса и рыбы порционными кусками: Запекают при T 180 - 200 С 20-25 мин Запеканки, суфле Запекают при T 180 – 200 С, 20-30 мин, слой 3-4 см	Горячий цех	Визуальный контроль температурных режимов по термодатчикам теплового оборудования	Каждую партию готовых блюд	Старший повар	Журнал бракеража готовой продукции (раздел «Примечания», отметка о соответствии режимов термической обработки НД на кулинарное блюдо - Технологической карте	При недостаточной температуре тепловой обработки (ниже указанного уровня), необходимо повторить процесс термообработки	Поддержание теплового оборудования в рабочем состоянии, ППП	Анализ результатов : контроль записей, периодические лабораторные испытания готовой продукции (ППК)

ККТЗ

ПРОЦЕСС: РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Опасный фактор: биологический (БГКП, КМАФАиМ, кишечная палочка, сенная палочка, колифаги, шигеллы, протеолитические бактерии, психотрофные м/о, золотистый стафилококк, бактерии группы энтеробактерий, бактерии сальмонеллезной группы, parahaemolyticus, бактерии группы клостридий)

Этап	Контролируемый параметр	Мера управления	Критические пределы	Мониторинг (контроль)					Коррекция и корректирующие действия		Оценка эффективности (верификация)
				Предмет, место контроля	Метод/ процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрация данных	Процедура	Действия	
Реализация готовых блюд 	Органолептические характеристики блюд, степень кулинарной готовности	Бракераж каждой партии готовых блюд членами бракеражной комиссии	Органолептическая оценка членов бракеражной комиссии «неудовлетворительно» (брак): Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недозаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.	Горячий цех Холодный цех Зона раздачи	Органолептическая оценка вкусовых качеств и степени готовности блюд членами бракеражной комиссии согласно Памятка ХАССП «Бракераж готовых кулинарных блюд»	Каждая партия готовой кулинарной продукции	Зав. производством Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	В случае обнаружения несоответствия органолептических свойств готовой продукции необходимо: 1) Сообщить вышестоящему руководству 2) При обнаружении недостаточной степени термической или кулинарной готовности при отсутствии иных неудовлетворительных характеристик блюда и признаков порчи, продукция отправляется на дготовку, затем подлежит повторной процедуре бракеража и допуска к реализации 3) при общей неудовлетворительной оценке блюда, не допускается к раздаче, утилизируется, принимаются меры по замене блюда в меню с фиксацией данных	Соблюдение технологии приготовления в соответствии с ТК Контроль тепловой обработки Фиксация данных	Анализ результатов: контроль записей по Журналу бракеража Периодические лабораторные испытания готовых блюд (ППК)

