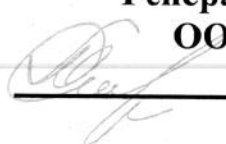


«Утверждаю»
Генеральный директор
ООО «Воскресенье»
 **М.П. Савельева**

«10» января 2024 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

Санкт-Петербург
2024

1. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов:

- Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями на 11 июня 2021 года);
- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (редакция, действующая с 31 октября 2021 года);
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями на 02 июля 2021 года);
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (редакция, действующая с 01 октября 2021 года);
- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 26 февраля 2019 года);
- Постановление Правительства РФ № 982 от 01.12.2009 г. «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 4 июля 2020 года);
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;
- (ГОСТ Р ИСО 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание";
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769 (с изменениями на 18 октября 2016 года);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 11.07.2020 года);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года);

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67 (с изменениями на 10 июля 2020 года);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883 (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года N 58 (с изменениями на 18 сентября 2014 года);
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162;
- ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 10 (с изменениями от 15 февраля 2023 года);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 1.1.2193-07 "Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 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»
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания»
- МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»
- МР 3.1/2.3.6.0190-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- ГОСТ 31986-2013 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»
- ГОСТы на пищевые продукты и сырье

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность
- технолог - заведующая производством - буфетчица (с организацией питания через буфет-распред) - шеф-повар - кладовщик - эксперт по качеству продовольственных товаров - специалист по ветеринарии - санитарный врач

3. Предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническая аттестация и вакцинация (методика организации и проведения – санитарная процедура СМКИБ СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»)

3а. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам:

1. Должности, непосредственно занятые в технологических процессах приема, хранения, выдачи, приготовления и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых блюд: заведующий производством, повар, шеф/повар, буфетчик, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, работник по залу, грузчик, рубщик, водитель-экспедитор;
2. Должности, имеющие доступ на производства/в складские помещения склада для выполнения своих должностных обязанностей: генеральный директор, заместитель генерального директора, технолог, специалист по ревизии и контролю качества, эксперт по качеству продовольственных товаров, специалист по ветеринарии, санитарный врач, специалист технологической поддержки, специалист по охране труда и пожарной безопасности.

36. Перечень и периодичность медицинских обследований, гигиенической аттестации для работников пищеблока и административного корпуса, имеющего доступ на производства/склад для исполнения функциональных обязанностей

(Основание:

- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 1.5
- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»

Наименование обследования	Периодичность
Бактериологическое обследование на кишечную группу инфекций, в т.ч. РНГА на тифо-паратифозную группу	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на золотистый стафилококк	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
Обследование на энтеробиоз, кишечные патогенные простейшие, гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки/Флюорография легких	1 раз в год
Заключение дерматовенеролога, обследование на сифилис и гонорею	1 раз в год
Заключение специалистов (ЛОР, стоматолог, нарколог, психиатр, невролог, гинеколог, терапевт-профпатолог (председатель медицинской комиссии)	1 раз в год
Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация	- сотрудники пищеблоков организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи – при приеме на работу и далее 1 раз в год - работники склада - при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года - руководящий состав организации, который в силу своих должностных обязанностей, имеет доступ на производства – при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года
Вакцинация	По плану вакцинации в соответствии с Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»

4. Перечень форм учета и отчетности:

4а. Производства

№№п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность контроля и заполнения	Примечания	ККТ/ППУ
1.	«Гигиенический журнал» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Приказ № 3 от 15.01.2021 г. «О назначении ответственных лиц за результат медицинского осмотра»	ППУ
2.	«Журнал входного контроля»	Зав. производством\шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Ведется в период эпидемиологического подъема заболеваемости вирусной этиологии (ОРВИ, грипп, covid-19)	ППУ
3.	«Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно	Кураторы (технологи) осуществляют контроль поверенными термометрами	ККТ № 1
4.	«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно		ККТ № 1
5.	«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно		ППУ
6.	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\шеф-повар	ежедневно		ККТ № 2
7.	«Журнал инструктажа по технике безопасности на рабочем месте»	Специалист по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу до начала выполнения должностных		ППУ

			обязанностей и далее 2 раза в год		
8.	«Журнал учета аварийных ситуаций»	Зав. производством\кладовщик	При авариях в системе инженерных коммуникаций, возникновении неисправностей технологического и холодильного оборудования и др. чрезвычайных ситуаций	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации: - Ф.ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКиПБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКиПБ ««Управление опасной и несоответствующей продукцией»	ППУ
9.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
10.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации		ППУ

46. Склад

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность	Примечания	ККТ/ППУ
1.	Контрольный журнал «Учет температурно- влажностного режима холодильных камер и помещений»	Специалист по ветеринарии	2 раза в день		ККТ № 1
2.	Контрольный журнал	Эксперт по качеству	При приеме овощной		ППУ

	«Контроль содержания нитратов в овощах»	продовольственных товаров	группы		
3.	Контрольный журнал «Контроль молочной продукции»	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При приеме молочной группы продукции		ППУ
4.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной процедуре	ППУ
5.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
6.	Журнал «Здоровья»	Генеральный директор	ежедневно		ППУ
7.	Журнал «Учет времени работы бактерицидных ламп»	специалист по ветеринарии	постоянно		ППУ
8.	Журнал «Контроль грызунов»	Генеральный директор	1 раз в 10 дней		ППУ
9.	Журнал «Контроль аварийных ситуаций»	Генеральный директор	При возникновении аварийной ситуации	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации: - Ф.ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКиПБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКиПБ ««Управление опасной и несоответствующей продукцией»	ППУ
10.	Журнал «Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте»	Специалист по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу до начала выполнения должностных обязанностей и далее 2		ППУ

			раза в год		
11.	Акт приемки продукции на склад	Эксперт по качеству продовольственных товаров/специалист по ветеринарии	При приемке продукции		ППУ
12.	Журнал входного контроля	Эксперт по качеству продовольственных товаров/специалист по ветеринарии	постоянно		ППУ
13.	Журнал учета возвратной продукции	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При возврате продукции		ППУ
14.	Контрольный журнал «Контроль соответствия транспорта нормативным требованиям»	Руководитель складской и транспортной логистики, начальники смен	При приеме и отгрузке продукции		ППУ

5. Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией:
(в соответствии с Ф.ДП 19-01 Документированной процедуры ДП 19 «Чрезвычайные ситуации»)

№ п/п	Кризисные ситуации, влияющие на безопасность продукции	Объекты/процессы попадающие под влияние ситуации	Опасные факторы	Объект оповещения	Мероприятия по подтверждению и устранению	Ответственное лицо
1.	Инфекционные эпидемии	Сырье, материалы	м/б	- ТО Роспотребнадзора - администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресење» - РГБ (руководитель группы безопасности)	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Ген. директор, РГБ
2.	Отключение электроэнергии	Сырье и продукты питания,	м/б, химические	- администрация Заказчика - администрация ООО	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по	РГБ, руководитель

	и более 24 часов	требующие условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)		«Воскресенье» - ГБ (группа безопасности)	микробиологическим показателям - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	производства/начальник склада
3.	Выход из строя холодильного оборудования	Сырье и продукты питания, требующие условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)	м/б, химические	- администрация Заказчика - РГБ - организация по ремонту оборудования	Перенос продукции в другую ед. холодильного оборудования с учетом соблюдения правил товарного соседства и температурного режима хранения	Рук-ель производства/начальник склада
4.	Отключение водоснабжения	Технологические процессы производства кулинарной продукции, обработки столовой и кухонной посуды, текущей уборки (производство); технологические процессы разуба, фасовки, текущей уборки (склад)	м/б	- администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - РГБ - аварийная служба водоканала - сантехнические службы	- запрет на выполнение технологических процессов (организация питания по типу «сухого пайка»)	РГБ Рук-ель производства/начальник склада
5.	Акты умышленного или не умышленного вредительства	Все технологические процессы, сырье, готовая продукция	м/б химические физические	- администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - ГБ - ТО Роспотребнадзора	- запрет на выполнение технологических процессов - запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящий состав ООО «Воскресенье», РГБ
6.	Террористические акты	Все технологические процессы, сырье, готовая продукция	м/б химические физические	- персонал Заказчика - персонал ООО «Воскресенье» - ТО Роспотребнадзора	- запрет на выполнение производственных процессов - запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям	Руководящий состав ООО «Воскресенье»,

					- отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	
7.	Пожар в производственных и складских помещениях	Деятельность предприятия в целом	м/б химические физические	- пожарная служба - персонал Заказчика - персонал ООО «Воскресенье»	- устранение локального возгорания - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящий состав ООО «Воскресенье»,

6. Объем, порядок и периодичность проведения производственного лабораторного контроля:

6а. Лабораторный контроль безопасности пищевых продуктов и производственного сырья, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения в складском комплексе

№ п/п	Объект исследования	Кратность лабораторных исследований		
		Микробиологические показатели	Физико-химические показатели	Радиологические исследования, токсикологические исследования
1.	Контроль качества дезинфекции:			
1.1	Пробы воздуха в холодильных камерах склада (по графику): - 12 град. и ниже - 8 и выше	1 раз в кв. 2 раза в кв.	-	-
1.2	Объекты производственного окружения на складе (смывы по графику): - 12 град. и ниже - 8 и выше	1 раз в кв. 2 раза в кв.	-	-
2.	Дез. средство на АДВ	1 раз в месяц (средство, используемое при дезинфекции)		
3.	Контроль качества и безопасности пищевого сырья и продуктов			
3.1	Мясо замороженное в отрубях/субпродукты замороженные/рыба замороженная	3 пробы в месяц	1 раз в год	1 раз в год

66. Лабораторный контроль качества и безопасности готовых блюд, сырья и пищевых продуктов, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения на производствах				
1. Контроль безопасности и качества сырья и пищевых продуктов				
1.1	Птица	8 проб в год	-	-
1.2	Яйцо	8 проб в год	-	-
	Молочные продукты	18 проб в год	- на состав жировой фазы – 16 проб в год; - определение жира в молочной продукции – 6 проб в год	-
2	Контроль качества и безопасности продукции общественного питания (кратность – 2 раза в год)			
	Вид исследований	Объект исследования		Количество проб в год
2.1	Бактериологическое исследование готовых блюд	Готовое блюдо		148
2.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед/завтрак/полдник		37
2.3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала в горячем и холодном цехах		370
2.4	Определение достаточности термической обработки	Готовое блюдо (блюдо из мяса, птицы, рыбы)		37

Перечень объектов с указанием видов исследований для проведения лабораторных исследований формируется каждый месяц по результатам внутренних и внешних проверок.

66. Лабораторный контроль качества пищевых продуктов, проводимый собственными силами с использованием экспресс-приборов при входящем контроле в складском комплексе

№ п/п	Вид продукта	Кратность	Наименование прибора
1	Молочные продукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение растительных жиров в составе продукта)	Люминоскоп «ФИЛИН»
2	Овощи, фрукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение нитратов)	Набор экологического контроля «ECOSET»

6в. Лабораторный контроль санитарно-гигиенического состояния производственной окружающей среды (рабочие места)

№	Вид исследования	Объект исследования	Кратность
1	Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочие места	1. В рамках аттестации рабочих мест - каждый новый объект при заключении контракта на организацию питания и далее один раз в 5 (пять) лет.
2	Исследование уровня шума	Рабочие места	
3	Исследование параметров микроклимата	Рабочие места	

7. Другие мероприятия

7а. Производства

№№ п/п	Мероприятия	Кратность	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ППУ
1.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, контроль условий хранения				
1.1	Документальная и визуальная проверка качества поступающей продукции и сроков годности	при приеме сырья и пищевых продуктов	Заведующий производством/кладовщик	Рабочая инструкция РИ 17/2021 «Инструкция по приемке продукции на склад производства»	ППУ
1.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.3	Проверка маркировочных ярлыков	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.4	Контроль целостности упаковки	При приемке товара и в период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.5	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырья и пищевых продуктов в промышленной упаковке	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.6	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ

1.7	Контроль за температурной и влажностью в холодильном оборудовании и кладовых	В течение рабочего дня	Заведующий производством/кладовщик	Показатели 1 раз в день фиксируются в контрольных журналах: «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	ККТ № 1
2.	Контроль качества готовых блюд и технологии приготовления				
2.1	Контроль за качеством готовой продукции со снятием проб	Каждая партия приготовленных блюд	Заведующий производством/ Шеф-повар	Результат оценки фиксируется в контрольном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	ККТ № 2
2.2	Контроль технологии приготовления блюд	Период технологических процессов приготовления блюд	Заведующий производством\шеф-повар	В соответствии с технологической картой	ППУ
2.3	Контроль соблюдения маркировочного режима при использовании кухонного инвентаря, производственного и технологического оборудования	В течение рабочего дня	Заведующий производством\шеф-повар	Проведение своевременного обновления стершейся маркировки	ППУ
2.4	Контроль за сроками реализации готовой продукции, полуфабрикатов и вскрытых потребительских упаковок	Ежедневно	Заведующий производством\шеф-повар	Обязательное наличие маркировочных	ППУ

				ярлыков на полуфабрикатах с указанием даты и времени изготовления, на вскрытых потребительских упаковках с указанием даты и времени вскрытия; окончание технологического процесса изготовления блюда фиксировать в контрольном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	
2.5	Контроль за отбором суточных проб	От каждой партии приготовленных блюд	Заведующий производством\шеф-повар.	Рабочая инструкция РИ 05/2021 «Отбор и хранение суточных проб»	ППУ
3	Выполнение цикличного меню	Ежедневно	Заведующий производством\шеф-повар.		
4.	Контроль за соблюдением личной гигиены				
4.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Заведующий производством\шеф-повар	За организацию и контроль прохождения предварительных и	ППУ

				периодических медицинских осмотров отвечает санитарный врач согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	
4.2	Допуск до работы с отметкой в гигиеническом журнале и журнале входного контроля	Ежедневно до начала работы	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
4.3	Контроль сроков прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
4.4	Контроль вакцинации	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ

4.5	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	Ежедневно	Заведующий производством/шеф-повар	3 комплекта: на сотрудник, запасной (1-2), в стирке (0-1)	ППУ
4.6	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар	Согласно санитарной процедуре СП 03 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала предприятия»	ППУ
5	Контроль за санитарным состоянием производственных и санитарных помещений				
5.1	Контроль за качеством проведения текущих и генеральных уборок	Ежедневно (текущая уборка после выполнения технологических процессов и в конце рабочего дня) 1 раз в месяц (генеральная уборка) 1 раз в неделю (генеральная уборка в период эпидемии)	Зав. произв.\шеф-повар буфетчица (в распредах) (текущая уборка) Куратор (генеральная уборка)	Согласно санитарной процедуре СП 01 «Порядок проведения текущих и генеральных уборок на предприятии. Порядок размораживания холодильного оборудования»)	ППУ
5.2	Контроль за соблюдением рабочих инструкций	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
5.3	Контроль за правильностью использования моющих и дезинфицирующих средств и сроками их годности	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
5.4	Контроль за соблюдением маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ

5.5	Контроль наличия насекомых и грызунов	В течение рабочего дня	Персонал предприятия	При обнаружении насекомых/грызунов или признаков их наличия на производстве – немедленно сообщать санитарному врачу	ППУ
5.6	Соблюдение графика генеральных уборок	по графику	Куратор (технолог)		ППУ
6	Выполнение мероприятий по предписаниям контролирующих органов	по мере поступления	Заведующий производством/шеф-повар, куратор (технолог)/санитарный врач		

76. Складской комплекс

№№ п/п	Мероприятия	Кратность	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ППУ
1.	Контроль при транспортировке				
1.1	Контроль за санитарным состоянием автотранспорта	При приемке и отгрузке товара	Кладовщик		ППУ
1.2	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при транспортировке и погрузке товаров	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ПУУ
1.3	Контроль наличия актуальной ЛМК и спец. одежды у водителей-экспедиторов	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ППУ
1.4	Контроль температурного режима в кузове транспортного средства	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ККТ № 1
2.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов				
2.1.	Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции	при приеме товара	Эксперт по качеству/специалист по ветеринарии	«Акт приема продукции на склад»	ППУ
2.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Эксперт по качеству		ППУ
2.3	Контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах	При приеме товара	кладовщик		ППУ

2.4	Контроль сроков реализации	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ППУ
2.5	Контроль целостности упаковки	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ППУ
2.6	Отбраковка некачественного товара	При приемке и в период хранения	Эксперт по качеству/ кладовщик	- действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией» - «Акт приема продукции по качеству»	ППУ
3.	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования				
3.1	Контроль температурно-влажностного режима мест хранения продуктов	2 раза в сутки	специалист по ветеринарии		ККТ № 1
3.2	Контроль выполнения санитарной процедуры СП 01/2 «Порядок проведения текущих и генеральных уборок на складе»	постоянно	Генеральный директор		ППУ
3.3	Контроль выполнения маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	постоянно	Эксперт по качеству		ППУ
3.4	Контроль условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	постоянно			ППУ
3.5	Контроль заправки дез. ковриков	постоянно	Начальник склада		ППУ
3.6	Контроль за выполнением дератизационных и дезинсекционных мероприятий согласно санитарной процедуре СП 05/2 «Мероприятия по предупреждению насекомых и грызунов»	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии/начальник склада		ППУ
3.7	Контроль за выполнением дезинфекционных мероприятий согласно инструкции по проведению дезинфекции	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
3.8	Контроль за соблюдением графика генеральных уборок	1 раз в месяц	Начальник склада		ППУ

4.	Контроль работы в производственных цехах				
4.1	Контроль выполнения ТИ при выполнении технологических процессов (разруб, фасовка)	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.2	Контроль соблюдения рабочих инструкций	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.3	Контроль работы бактерицидных установок	ежедневно	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
5.	Контроль за выполнением мероприятий по представлениям, предписаниям, постановлениям Роспотребнадзора и Ветеринарной службы и др. надзорных служб	по мере поступления	Начальник склада, руководитель отдела экспертизы качества		
6.	Контроль за личной гигиеной				
6.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Начальник склада, санитарный врач		ППУ
6.2	Проверка сроков прохождения периодических медицинских обследований, гигиенической подготовки и аттестации	1 раз в месяц	Санитарный врач		ППУ
6.3	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	постоянно	Начальник склада		ППУ
6.4	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены согласно санитарной процедуре СП 03/2 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала склада»	постоянно	Начальник склада		ППУ

Основание:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 3. «Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»