

«Утверждена»
Генеральным
директором
ООО «Олимп»
Тамовой И.Г.



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

2025г

Содержание

1. Общие положения
2. Общие сведения об организации
3. Перечень официально изданных документах, методах и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.....
4. Перечень объектов и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
5. Перечень факторов , а также объектов производственного контроля , представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
6. Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам и аттестации,.....
7. Перечень работ, выпускаемой продукции , а также видов деятельности предоставляющих потенциальную опасность для человека ,и подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе.
8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции общественного питания и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности) факторов производственной среды , разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке , реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
9. Перечень форм учета и отчетности , установленный по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля на предприятии общественного питания
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Общие положения.

1.1 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.2 Целью проведения производственного контроля в ООО «Олимп» является обеспечение безопасности и и(или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.3 Объектами производственного контроля ООО «Олимп» являются: сырье, полуфабрикаты, готовая кулинарная и хлебобулочная продукция, производственные, упаковочные материалы, общественные помещения, транспорт, рабочие места, используемые для выполнения работ, условия труда работающих, санитарно-эпидемиологический режим.

1.4 Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

1.5 Предупреждающие действия: действие, предпринятое для устранения причины потенциального воздействия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня.

1.6 Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня

2. Общие сведения об организации

Юридический адрес: Российская Федерация, 369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, ул. Первомайская, 48/328

Фактические адреса осуществления деятельности пищеблока школ:

- г. Черкесск , ул.Кавказская,17;
- г. Черкесск; ул. Балахонова,73;
- г. Черкесск; ул. Ставропольская,107;
- г. Черкесск; ул. Ленина,66:

- г. Черкесск; ул. Доватора,17;
- г. Черкесск; ул. Тургеневская,75;
- г. Черкесск; ул. Горького,1; ул. Крупской,29;
- г. Черкесск; ул. Кочубея,28;
- г. Черкесск; ул. Полевая,41;
- г. Черкесск; ул. Первомайская,99;
- г. Черкесск; ул. Революционная,21;
- г. Черкесск; ул. Доватора,70;
- г. Черкесск; ул. Космонавтов,31;
- г. Черкесск; ул. Тихая,39;
- г. Черкесск; ул. Космонавтов,65

Форма собственности: общество с ограниченной ответственностью.

Контактные телефоны: генерального директора 8-909-498-82-54

Банковские реквизиты: ИНН 0917036336, ОГРН 1190917000526 от 25.02.2019, ОКВЭД 56.29.2;

ПАО Сбербанк Ставропольское отделение №5230, г.Ставрополь, р\с4070280103060301000020027;кор.счет30100180109007002000006015.

3.Перечень официально изданных документов, санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Федеральный Закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный Закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент по соковой продукции»
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
 - ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - ТР ЕАЭС 040/2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 - ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противозидемических (профилактических) мероприятий»- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов окружающей среды обитания».
 - СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- ### **4.Перечень объектов и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлении производственного контроля.**

Ответственность за проведение входного контроля показателей качества и безопасности пищевого сырья возложены на зав. производством.

Контроль на этапах технологических процессов производства кулинарной продукции, продукции общественного питания и производству хлебобулочных изделий возложен на поваров.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях возложен на зав. производством.

Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта, поверка весо-измерительного оборудования, холодильного оборудования, систем водоснабжения канализация возложен на директора предприятия.

5. Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований и испытаний.

5.1 Перечень объектов исследования

| № п/п | объект исследования | Определяемые показатели | Периодичность обследования | Исполнитель |
|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | предприятие | санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние | постоянно | зав. производством |
| 2 | производственные цеха | физ. факторы освещенность, микроклимат, шум, эффективность работы вентиляционной системы | 1 раз в год 15 объектов 1 раз в год 15 объектов 1 раз в год 15 объектов 1 раз в год 15 объектов | руководитель ФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР» по договору |
| 3 | технологическое оборудование | санитарно-техническое состояние санитарно-гигиеническое состояние санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима -качество и современность проведения текущей и генеральной уборок наличие моющих и дезинфицирующих средств своевременность приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств обеспечение уборочным инвентарем, его маркировка, и использование по назначению соблюдение инструкций по правилам мытья посуды и кухонного инвентаря | постоянно постоянно постоянно постоянно ежедневно 1 раз в год постоянно | Руководитель предприятия зав. производством руководитель предприятия зав. производством зав. производством, служба, осуществляющая дератизационную |

| | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий | 1 раз в 3 месяца | деятельность по договору |
| 4 | средства измерений | контроль поверки весо-измерительного оборудования (наличие свидетельств, поверительных клейм, отметки в журнале поверки) | 1 раз в год | ответственный по приказу руководителя |
| 5 | Спецавтотранспорт | контроль санитарного состояния, своевременность прохождения проф. мед. осмотра экспедитором; наличие спец. одежды | постоянно | ответственный по приказу |
| 6 | водопроводная система | техническое состояние контроль качества подаваемой на предприятие воды водопроводной | постоянно 2 раза в год (в первые 6 месяцев 2,4,5,7,8,9,10 школы) (в следующие 6 месяцев 11,12,13,КЩ,15,17,18,19 школы) по договору с ФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР» | ответственный специалист по приказу (по согласованию с образовательным учреждением) |
| 7 | Канализационная система | техническое состояние | постоянно | ОАО «Водоканал» |
| 8 | Продовольственное сырье, пищевые добавки, вспомогательные материалы | входной контроль качества (наличие сопроводительных документов; товароведческая экспертиза товара, наличие на упаковках срока годности продукции) | постоянно при поступлении и периодически при хранении | ответственное лицо по приказу |
| 9 | Готовая (кулинарная продукция) | разработка, согласование и корректировка меню лабораторный контроль качества приготавливаемых блюд (микробиологические показатели, полнота вложения, качество термообработки, калорийность блюд) контроль температуры блюд на линии раздачи контроль за отбором суточных проб на предприятии при кейтеринговом обслуживании (буфеты) доставка продукции в изотермических емкостях с | 1 раз в год 2 раза в год (2,4,5,8,9,10 -6 месяцев) (11,13,14,15,17,18,19 6 месяцев) ежедневно ежедневно | руководитель предприятия ФБУЗ «ЦГ и Э В КЧР» по договору зав. производством зав. производством |

| | | | | |
|----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| | | указанием: - названия, адреса предприятия - даты и часа изготовления, время окончания раздачи - Ф.И.О. ответственного лица производство хлебобулочных изделий: соблюдение рецептуры, - контроль веса на выходе; - полнота вложения; - соблюдение технологии приготовления | ежедневно ежедневно | зав. производством зав. производством |
| 10 | Объекты окружающей среды | контроль качества обработки технологического оборудования (смывы с поверхности на БКГП) с рук персонала (БГКП, патогенно-кишечную микрофлору, патогенно-кокковую микрофлору) | 2 раза в год (6 месяцев 7 объектов 2,4,5,7,8,9,10 школы) (6 месяцев 8 объектов 11,12,13,КШ,15,17,18,19 школы) | по договору с аттестованной лабораторий |
| 11 | персонал | контроль за : соблюдением правил личной гигиены сотрудников - отсутствием инфекционных заболеваний заболеваний верхних дыхательных путей, отсутствие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела своевременность проведения профилактических медицинских осмотров работников предприятия, установленная Приказом Минздрава РФ № 29-н от 28.01.2021г аттестация работников | ежедневно ежедневно с регистрацией в журналах ежедневно с регистрацией в журналах ежедневно с регистрацией в журналах ежегодно до начала учебного года 1 раз в 3 года | ответственное лицо по приказу |

6.Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации

| № п/п | наименование должности | специалисты | кратность прохождения | ответственный специалист |
|-------|------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | экспедитор | терапевт, невролог, нарколог, психиатр, отоларинголог, | Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое | |
| 2 | зав.производс | | | |

| | | | | |
|---|----------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 3 | твом повар | дерматовенеролог, стоматолог, | обследование на брюшной тиф, при поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям; | мед. работник, генеральный директор |
| 4 | кух.рабочая | | Исследование на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год , либо по эпид. показаниям. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям | |
| 5 | Генеральный директор | | | |

7.Перечень работ, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, и подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе.

| № п/п | перечень работ, услуг, продукция | орган регистрации | нормативный документ |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | проект предельно-допустимых выбросов | росприроднадзор | ст.20, 42 ФЗ-52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |
| 2 | декларация продукции, выпускаемой предприятием и реализуемая в торговой сети | ООО Сертификация | ТР ТС 021/2011 |

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

| № п/п | Наименование мероприятия | периодичность |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. | Проверка температуры воздуха на складе сырья | ежедневно |
| 2 | Проверка условий хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании | постоянно с регистрацией в журналах |
| 3 | Проверка сроков прохождения сотрудников гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и следований, проведения профилактических прививок | постоянно |
| 4 | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционных заболеваний, отстранение от работы, направление на лечение | ежедневно |

| | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5 | Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов | постоянно |
| 6 | Товароведческой экспертизы поступающего сырья, пищевых продуктов (органолептическая оценка), оценка условий хранения | постоянно |
| 7 | Органолептическая оценка качества приготовляемой продукции общественного питания | ежедневно |
| 8 | Проверка полноты вложения, соблюдение меню, меню-раскладок, технологических карт на приготовляемые блюда | ежедневно |
| 9 | Проверка качества и своевременности проведения текущих и генеральных уборок производственных и вспомогательных учреждений | постоянно |
| 10 | Организация работ по дератизации и дезинсекции производственных и вспомогательных помещений | постоянно |
| 11 | Проверка концентрации приготовленных растворов дезинфицирующих средств | ежедневно |
| 12. | Термометрия готовых блюд на раздаче | ежедневно |

9.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля на предприятии общественного питания

| № п/п | Наименование форм учета и отчетности | периодичность заполнения | ответственное лицо | Регламентирующий документ |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Гигиенический журнал | ежедневно | зав. производством | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | ежедневно | зав. производством | СанПиН 2.3/2.4.3590 |
| 3 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | | зав. производством | СанПиН 2.3/2.4.3590 |
| 4 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | ежедневно | зав. производством | СанПиН 2.3/2.4.3590 |
| 5 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | ежедневно | зав. производством | СанПиН 2.3/2.4.3590 |
| 6 | Журнал учета мероприятий по контролю | в ходе проведения мероприятий по надзору органами, осуществляющими государственный надзор | Генеральный директор | ФЗ-294 от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) ст.9 п.5 |
| 7 | Журнал учета результатов медицинских осмотров работников | ежедневно | мед. сестра образовательного учреждения | внутреннее требование |
| 8 | договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз мусора, стирка спец. одежды, дератизация, дезинфекция) | ежегодно | ген. директор, зав производством | |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

| № п/п | перечень возможных аварийных ситуаций | первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | срок, ответственное должностное лицо | способ информирования |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 | пожар | сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | первый обнаруживший | по телефону 01 |
| 2 | Аварии на сетях водоснабжения, вызывающие полное или частичное прекращение подачи воды | сообщить в соответствующую службу, временно прекратить работу | зав. производством | по телефону директора образовательного учреждения |
| 3 | Аварии на водоотводящих сетях, повлекшие за собой прекращение отведения сточных вод, или подтопление (с изливом сточных вод на поверхность) | сообщить в соответствующую службу, временно прекратить работу | зав. производством | по телефону директора образовательного учреждения |
| 4 | остановка производства в связи с выпуском недоброкачественной продукции | информирование Управления Роспотребнадзора, населения и органов местного самоуправления | ген. директор | |
| 5 | Выход из строя холодильного оборудования | информирование генерального директора | зав. производством | по телефону генерального директора |
| 6 | появление грызунов в помещении | информирование Управления Роспотребнадзора | зав. производством | по телефону генерального директора |
| 7 | Случаи возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций, независимо от количества пострадавших и причин их возникновения | информирование Управления Роспотребнадзора | мед. сестра образовательного учреждения | директор образовательного учреждения |
| 8 | другие аварийные ситуации | | зав. производством | по телефону директора образовательного учреждения |