

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
на предприятии общественного питания  
в подразделениях Волгоградской области**

Дата введения: 01.01.2025 г  
Дата окончания: 31.12.2025 г

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

/ Е.Ю. Кортоножко/



## Содержание

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

### **3.7 Основные задачи при осуществлении производственного контроля:**

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

### **3.8 Методы исследования.**

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

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

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

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

### **3.9 Нормативная документация**

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
8. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
11. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
12. ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".
13. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".
14. ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции".
15. ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".
16. ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса, птицы и продукции его переработки".
17. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
18. Приказ министерства здравоохранения Российской федерации от 18 февраля 2022 года N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа».
19. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/48001-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».
21. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
22. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»\*.
23. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»\*.
24. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»\*.

25. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)\* от 28 мая 2010 года № 299.
26. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".
27. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»\*\*.
28. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
29. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
30. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
31. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
32. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
33. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»\*\*.
34. Приказ N 648 от 18 декабря 2015 года «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

\*организация общественного питания в медицинских учреждениях

\*\* организация общественного питания детей

### **3.10 Опасные факторы**

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

#### **Определения анализов рисков**

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

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

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

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

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

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

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

\*должность ответственного сотрудника в зависимости от типа объекта

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

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

## 6. Входной контроль сырья

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

| Контролируемые показатели  | Периодичность                    | Место исполнения                            | НД, метод исследования | Способ регистрации   | Норматив, документ организации  | Ответственное лицо                    |
|--|----------------------------------|---|------------------------|--|---|---------------------------------------|
| Санитарное состояние транспорта (чистота стен, пола, отсутствие посторонних запахов, предметов).   | Каждое автотранспортное средство | Площадка приема сырья                       | Визуальный             | Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика.  | ФЗ от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".<br>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  | Зав.производством/шеф-повар/буфетчик  |
| <b>Пищевая продукция</b>   |                                  |   |                        |  |   |                                       |
| Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (если в процессе приемки возможна органолептическая оценка), сроки годности, оценка целостности упаковки  | Каждая партия                    | Площадка приема сырья, место хранения сырья | Визуальный             | Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или<br>Возврат. Возвратная накладная или<br>Претензия поставщику на качество поступившего сырья (при необходимости) | Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648;<br>ТР ТС 021/2011<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20  | Зав.производством /шеф-повар/буфетчик |
| Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (наличие маркировки, приложение к накладной с информацией о документах или декларация о соответствии, ветеринарная справка (в случае поставки сырья, подлежащего ветеринарному контролю)) | Каждая партия                    | Площадка приема сырья, место хранения сырья | Визуальный             | Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или<br>Возврат. Возвратная накладная  | Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648;<br>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Зав.производством /шеф-повар/буфетчик |

## 7. Контроль моющих и дезинфицирующих средств

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



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

## 8. Контроль производственного процесса изготовления продукции

| Контролируемые показатели   | Периодичность | Место исполнения                              | НД, метод исследования | Способ регистрации  | Норматив/документ  | Ответственное лицо                           |
|---|---------------|---|------------------------|---|--|--|
| <b>Соблюдение условий, сроков хранения, маркировки, органолептических показателей сырья, полуфабрикатов на этапах хранения, подготовки к производству, в процессе изготовления (склад сырья и полуфабрикатов, производственные помещения)</b> |               |   |                        |   |  |  |
| Чистота в складских помещениях, холодильных камерах (стеллажи/стены/полы чистые, лампы работают, посторонних запахов нет).  | 1 раз в смену | Складские помещения, холодильные камеры       | Визуальный             | Отсутствует   | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»<br>СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения | Зав.производством<br>/шеф-повар/<br>буфетчик |
| Температурно-влажностный режим: холодильные камеры (4±2 °С); камеры хранения сырья с температурой не выше минус 18°С; влажность соответствует маркировке  | 1 раз в смену | Складские помещения, холодильное оборудование | Измерительный          | Журнал учета температурного и температурно-влажностного режима холодильников, камер, складов хранения | Маркировка, технологическая карта, технико-технологическая карта   | Зав.производством<br>/шеф-повар/<br>буфетчик |
| Соблюдение товарного соседства. Сырье хранится отдельно от готовой продукции, полуфабрикатов. При хранении в мультифункциональном холодильнике, хранение осуществляется на разных полках согласно маркировке.                                 | Каждую смену  | Складские помещения, холодильные камеры       | Визуальный             | Отсутствует   | СанПин 2.3/2.4.3590-20<br>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»<br>Правила соблюдения товарного соседства, нормы   | Зав.производством<br>/шеф-повар/<br>буфетчик |

|   |                                 |   |                                 |  |  |  |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|--|--|--|
|   |                                 |   |                                 |  | складирования  |  |
| Наличие маркировки на ингредиентах, полуфабрикатах в местах хранения; соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.                         | Каждую смену                    | Складские помещения, холодильные камеры | Визуальный                      | Отсутствует  | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»   | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Рекомендовано соблюдение правил ротации сырья <i>"Первый вошел - первый вышел" и/или "Раньше истекает срок годности - раньше покидает хранение"</i> . | Каждая партия для приготовления | Складские помещения, холодильные камеры | Визуальный                      | Отсутствует  | Маркировка   | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| <b>Контролируемые показатели</b>  | <b>Периодичность</b>            | <b>Место исполнения</b>                 | <b>НД, метод исследования</b>   | <b>Способ регистрации</b>  | <b>Норматив/документ</b>   | <b>Ответственное лицо</b>              |
| Сырье не имеет признаков порчи грызунами и не заражено амбарными вредителями.   | Ежедневно                       | Складские помещения, холодильные камеры | Визуальный                      | В случае несоответствия - оформление актов списания и перемещение в «Зону брака»                               | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Контроль внешнего вида, цвета, запаха, а также сроков годности сырья, промежуточных полуфабрикатов - перед использованием в производстве              | Каждое использование            | Производственные помещения              | Органолептический, визуальный   | Паспорт НП. В случае выявления несоответствия по качеству или просроченного продукта – размещение в Зону брака | Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, ГОСТы, технические условия, ТТК, ТК Соответствие маркировке, Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Соблюдение приготовления по технологической карте, включая последовательность этапов и норм закладки  | По изготовлению продукции       | Горячий цех                             | Измерительный – с помощью весов | Отсутствует  | Соответствие ТК, ТТК Инструкция по подготовке отдельных видов сырья к производству Правила соблюдения последовательности технологических процессов                                     | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |

| Контроль качества и безопасности готовых блюд  |               |  |   |   |  |  |
|--|---------------|--|---|---|--|--|
| Органолептическая оценка готовых блюд: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус  | Каждая партия | Горячий цех                              | Органолептический                                   | Журнал бракеража готовой пищевой продукции<br>Запись о соответствии и/или допуске   | Соответствие ТК, ТТК   | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик<br>Бракеражная комиссия |
| Отбор суточной пробы   | Каждая партия | Горячий цех                              | —   | Отсутствует   | Инструкция по отбору и оформлению суточных проб  | Назначенный ответственным работник                             |
| Срок годности готовой продукции  | Каждая партия | Линия раздачи                            | Визуальный  | Отсутствует   | Согласно записи в журнале бракеража готовой продукции, маркировки  | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик                         |
| Температура готовых блюд на линии раздачи  | Каждая партия | Линия раздачи                            | Измерительный                                       | Отсутствует   | Соответствие ТК, ТТК   | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик                         |
| Контролируемые показатели  | Периодичность | Место исполнения                         | НД, метод исследования                              | Способ регистрации  | Норматив/документ  | Ответственное лицо   |
| <b>Несоответствующая продукция - сырье, полуфабрикаты, готовая продукция: с истекшим сроком годности, с выявленным несоответствием качеству по органолептическим показателям, с механическими повреждениями, несоответствием документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.</b> |               |  |   |   |  |  |
| Хранение отдельно от остальной продукции и обозначено «Зона брака»   | Каждая партия | Зона брака (несоответствующая продукция) | Визуальный, Протоколы испытаний (при необходимости) | Паспорт НП, АКТ о несоответствии качества ранее принятой продукции (скрытый брак) несоответствующая продукция (НП) или Возвратная накладная | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик                         |

## 9. Лабораторный контроль выпускаемой продукции

| Вид исследований  | Объект исследования (обследования)            | Место отбора               | Количество о не менее | Кратность в год, не реже | НД, метод исследования             | Способ регистрации                      | Норматив                               | Ответственное лицо                     |
|---|---|----------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------------|---|--|--|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие | Салаты, сладкие блюда, напитки, первые блюда, | Производственное помещение | 1 блюдо               | 1                        | ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 31747-2012, | Подшивка актов отбора проб и протоколов | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |

|   |  |                            |         |   |                 |   |            |                              |
|---|--|----------------------------|---------|---|-----------------|---|------------|------------------------------|
| требованиям санитарного законодательства (КМАФАНМ, БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы) | вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |                            |         |   | ГОСТ 31659-2012 | испытаний   | продукции» |                              |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                    | Суточный рацион питания*                                       | Производственное помещение | 1 блюдо | 1 | МУ №122-5/72    | Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний | ТК, ТТК    | Зав.производством /шеф-повар |

\* исследованию подлежат блюда на предприятиях общественного питания, где осуществляется приготовление. На продукцию общественного питания, выдаваемую через буфеты - не распространяется.

### 10. Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)

| Вид исследований  | Объект исследования (обследования)                                       | Место отбора               | Количество о не менее | Кратность в год, не реже | НД, метод исследования | Способ регистрации                           | Норматив   | Ответственное лицо                     |
|---|--|----------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|--|--|--|
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Смывы (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала) | Производственное помещение | 1 смыв                | 1                        | MP 4.2.0220-20         | Подшивка актов отбора и протоколов испытания | СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |

### 11. Санитарно-гигиенические показатели производства

| Объект контроля          | Контролируемые показатели                                   | Периодичность, не реже                 | Место исполнения                                      | НД, методы исследования  | Способ регистрации | Норматив  | Ответственное лицо                     |
|--------------------------|---|--|---|--|--------------------|---|--|
| Дезинфицирующее средство | Содержание действующего вещества в дезинфицирующем средстве | Каждая партия приготовленного раствора | Место для разведения моющих и дезинфицирующих средств | Инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов | -                  | Инструкция по применению от завода-изготовителя | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |

|   |   |                               |   |  |                           |   |  |
|---|---|-------------------------------|---|--|---------------------------|---|--|
| Наличие личных медицинских книжек   | Наличие медицинских книжек при поступлении на работу  | -                             |   | Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены  | Система ИТ ИС             | Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Гигиеническая подготовка персонала  | Отметка в медицинской книжке об аттестации по сан. минимуму. Обучение внутренним правилам личной гигиены в соответствии с планом обучения | 1 раз в год                   | ФБГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»/онлайн тесты на учебной платформе | Методики, утвержденные в установленном порядке Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены | Система ИТ ИС             | СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения  | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| <b>Объект контроля</b>  | <b>Контролируемые показатели</b>  | <b>Периодичность, не реже</b> | <b>Место исполнения</b>   | <b>НД, методы исследования</b>   | <b>Способ регистрации</b> | <b>Норматив</b>   | <b>Ответственное лицо</b>              |
| Периодические медицинские осмотры персонала   | Соблюдение периодичности медицинских осмотров   | 1 раз в год                   | Медицинское учреждение  | Осмотр, лабораторные исследования  | Система ИТ ИС             | Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, других инфекционных заболеваний | Отсутствие гнойничковых, желудочно-кишечных, ОРВИ, ОРЗ заболеваний, порезов, ссадин   | Ежедневно                     | Производственные помещения  | Визуальный Инструкция по контролю состояния здоровья работников  | Гигиенический журнал      | Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников | Зав.производством /шеф-повар/ буфетчик |

|  |   |   |   |   |  |  |   |
|--|---|---|---|---|--|--|---|
| Мойка и дезинфекция производственных, складских помещений и оборудования | Ежедневная  | Согласно графика  | Производственные помещения, склады, административно-хозяйственные помещения | Инструкция по проведению санитарной обработки производственных помещений                  | График ежедневных и генеральных уборок | СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения   | Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик |
|  | Санитарный день   | Согласно графика  | Производственные помещения  |   |  |  |   |
| Использование инвентаря, оборудования                                    | Использование инвентаря, оборудования - в соответствии с маркировкой      | Ежедневно   | Производственные помещения  | Правила соблюдения маркировки   | Отсутствует                            | СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,  | Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик |
| Дератизация и дезинсекция  | Отсутствие насекомых, отсутствие вредителей и следов их жизнедеятельности | Мониторинг производственных помещений на наличие следов, в случае выявления - дератизация и дезинсекция, не реже 1 раза в год | Производственные, административно-хозяйственные, складские помещения        | В соответствии с инструкцией по организации контроля обнаружения и уничтожения вредителей | Акты выполненных работ                 | СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующий контракт, договор на оказание услуг. | Сторона по договору                     |

## 12. Факторы производственной среды и трудового процесса

| Объект контроля | Контролируемые показатели | Периодичность | Исполнитель | Место исполнения | НД | Способ регистрации | Норматив | Ответственное лицо |
|-----------------|---------------------------|---------------|-------------|------------------|----|--------------------|----------|--------------------|
|-----------------|---------------------------|---------------|-------------|------------------|----|--------------------|----------|--------------------|

|                                |   |   |                     |                                       |                              |                         |   |                     |
|--------------------------------|---|---|---------------------|---------------------------------------|------------------------------|-------------------------|---|---------------------|
| Микроклимат на рабочих местах* | а) температура воздуха;<br>б) температура поверхностей;<br>в) относительная влажность воздуха;<br>г) скорость движения воздуха;<br>д) интенсивность теплового облучения | 1 раз в год,<br>2 рабочих места                   | Сторона по договору | Производственные, складские помещения | В соответствии с инструкцией | Документ от организации | СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". | Организатор питания |
| Освещение на рабочих местах*   | а) Средняя освещенность на рабочей поверхности<br>б) Коэффициент пульсации освещенности.  | 1 раз в год в темное время суток, 2 рабочих места | Сторона по договору | Производственные, складские помещения | В соответствии с инструкцией | Документ от организации | СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". | Организатор питания |

\* исследования проводятся в случае, если уровни микроклимата, освещенности, шума идентифицированы на рабочих местах в ходе проведения специальной оценки условий труда и/или ранее проведенного производственного лабораторного контроля, а их фактические уровни не соответствуют установленным гигиеническим нормативам, а также после проведения реконструкции, модернизации производства, технического перевооружения и капитального ремонта, проведения мероприятий по улучшению условий труда (пункт 2.7 СП 2.2.3670-20)

### 13. Управление несоответствующей продукцией.

| Объект контроля   | Контролируемые показатели  | Периодичность     | Исполнитель                                 | Место исполнения           | НД на методы исследования   | Способ регистрации  | Норматив  | Ответственное лицо                      |
|---|--|-------------------|---|----------------------------|---|---|---|---|
| Сырье, полуфабрикаты несоответствующие требованиям по показателям качества и безопасности | Органолептические, микробиологические и др. показатели качества и безопасности | По мере выявления | Сотрудник предприятия общественного питания | Производственные помещения | Документированная процедура управления несоответствующей продукцией | Претензия на качество поступившего сырья/материалов, возврат поставщику, утилизация | ТУ, ГОСТ, СТО, сопроводительная документация на сырье | Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик |

|  |   |                   |   |                            |   |               |         |   |
|--|---|-------------------|---|----------------------------|---|---------------|---------|---|
| Готовая продукция, не соответствующая требованиям по показателям качества и безопасности | Органолептические, микробиологические и другие показатели качества и безопасности | По мере выявления | Сотрудник предприятия общественного питания | Производственные помещения | Документированная процедура управления несоответствующей продукцией | Акты списания | ТК, ТТК | Зав. производством /шеф-повар/ буфетчик |
|--|---|-------------------|---|----------------------------|---|---------------|---------|---|