

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «БАЗА
«МАРИЯ»



Россошанский Е.К.

«28» декабря 2024 г.

Программа производственного контроля

*за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в ООО «БАЗА «МАРИЯ» в 2025г.*

г. Санкт-Петербург 2025 год.

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи Программы производственного контроля:

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности организации, выполнение работ, услуг, продуктов питания, готовых блюд, производственной среды;
- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди работников организации;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Объектами производственного контроля являются:

- территория, здание (в т.ч. система водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения), помещения (в т.ч. производственные, складские, подсобные помещения, помещения пищеблока, места приема пищи работников);
- оборудование (в т.ч. технологическое оборудование (механическое и тепловое) оборудование пищеблока, буфетные и их оборудование), холодильное оборудование, весоизмерительное);
- технологические процессы (в т.ч. технологические процессы, связанные с оказанием услуги по организации питания (технология приготовления пищи), транспортировкой продуктов питания, приема товарно-материальных ценностей, хранения пищевых продуктов, утилизация и вывоз отходов производства, мусора, проведение дезинфекции оборудования и помещений, дератизации, дезинсекции);
- продовольственное сырье и пищевые продукты непосредственно используемые при оказании услуги по организации питания;
- готовая кулинарная продукция (продукция общественного питания), реализуемая в организации питания;
- информация о рационе питания и услугах по организации питания для родителей (законных представителей);
- кухонная и столовая посуда, инвентарь пищеблока и буфетных;
- уборочный инвентарь и емкости для сбора отходов;
- персонал (в т.ч. персонал пищеблока и персонал, задействованный в организации питания, приеме и хранении продуктов питания, транспортировке продуктов питания) и рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- условия труда (производственные факторы на рабочих местах и состояние оборудования);
- состояние окружающей среды (шум, вибрация, воздействие тепла, свет, микроклимат, электро-магнитное излучение, вентиляция);

- отходы производства и потребления (твердые бытовые отходы – ТБО; пищевые отходы).

Производственный контроль включает в себя:

- Контроль наличия документов, предусмотренных законодательством – документальный контроль:

- 1) Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- 2) Контроль за наличием личных медицинских книжек;
- 3) Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- 4) Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- Контроль за соблюдением личной гигиены и обучением персонала:

- 1) Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников организации;
- 2) Организация профессионального обучения работников в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- 3) Контроль знаний, навыков, умений работников – аттестацию работников уполномоченными должностными лицами организации.

- Своевременное информирование работников организаций, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию человека и окружающей среде;

- Визуальный контроль ответственными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

- Осуществление (организацию) лабораторных исследований, испытаний, измерений - лабораторный и инструментальный контроль:

- 1) на территории организации, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
- 2) сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

- Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на Генерального директора.

Паспорт юридического лица:

Полное наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью «БАЗА «МАРИЯ»

Профиль основного вида деятельности: Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

Юридический адрес: 194044, г. Санкт-Петербург, пр. Б. Сампсониевский, д. 33

Фактический адрес: 197375, г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14 лит Р

ИНН 7802087351

КПП 780201001

ОГРН 1027801526543

ОКПО 44365276

ОКАТО 40265561000

ОКОНХ 71200

ОКТМО 40314000

ОКВЭД 56.29

E-mail: bazamaria@mail.ru

Тел.: 8(812) 304-38-66

Дата постановки на налоговый учет: 10.10.1996г.

Дата внесения в Единый реестр юридических лиц: 30.09.1996 г.

Генеральный директор: Россошаеский Евгений Константинович

Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности организации, технологии производства или других существенных изменениях деятельности организации.

Ответственные должностные лица за выполнение программы производственного контроля:

№ п/п	ФИО	Должность	Функции
1	Занин Б.А.	Начальник торгового отдела	- Общее руководство производственным контролем; - Контроль за ведением отчетной документации (учета и отчетности) производственного контроля; - Организация и проведение лабораторных исследований, испытаний, измерений (лабораторный и инструментальный контроль); - Разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений по результатам производственного контроля; - Контроль за своевременным информированием соответствующих органов, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санэпидблагополучию
2	Павлова В.А.	Руководитель отдела качества	- Проведение мероприятий производственного контроля (ежедневно): входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции; контроль на этапе хранения поступающего сырья и продуктов питания

			- Контроль на этапе технологических процессов;
3	Сайфулина Н.Д.	Заведующий складом	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение мероприятий производственного контроля; - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, СП, работниками; разработкой реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - Контроль на этапе технологических процессов; - Непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников в структурном подразделении; - Контроль проведения дератизации, дезинфекции и дезинсекции в складских помещениях и холодильных камерах - Обеспечение своевременной выдачи работникам склада полагающихся по нормам спецодежды, спец. обуви, СИЗ, смывающих и обезвреживающих средств - Контроль на этапе технологических процессов
4	Яковлева Ю.С.	Территориальный управляющий	<ul style="list-style-type: none"> - Заключение договоров по проведению медосмотров, профессиональной подготовки и аттестации работников и обеспечивает контроль своевременного прохождения работниками - Непосредственное руководство организацией работ по обеспечению здоровых и безопасных условий труда, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины работников в структурном подразделении; - Обеспечение своевременной выдачи работникам пищеблока полагающихся по нормам спецодежды, спец. обуви, СИЗ, смывающих и обезвреживающих средств
5	Свидерская А.В.	Заместитель начальник отдела	- Заключение договоров по обслуживанию технологического

		организации питания	оборудования пищеблока и обеспечивает контроль их своевременного выполнения; - Контроль на этапе технологических процессов; - Лабораторный контроль готовой продукции и кулинарных изделий; - Контроль рационов питания обучающихся; - Контроль состояния столовой и кухонной посуды; - Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных правил, выполнение санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий, уборки помещений пищеблока, технологического оборудования, рабочих мест;
--	--	---------------------	--

Функции ответственного должностного лица за осуществление производственного контроля.

- 1) Выполнять требования Программы производственного контроля.
- 2) Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил;
- 3) Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- 4) Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню;
- 5) Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
- 6) Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;
- 7) Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- 8) Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений организации;
- 9) Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) Мероприятия;
- 10) Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- 11) Контролировать критерии безопасности и безвредности условий трудового процесса работников организации и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека;
- 12) Информировать Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека г. Санкт-Петербурга о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- 13) Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 14) Осуществлять гигиеническое обучение работников.

За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу.

Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

Организация взаимодействия с Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга
Управление социального питания является исполнительным органом государственной власти Санкт-Петербурга, созданным для проведения государственной политики Санкт-Петербурга в сфере социального питания, а также ответственный за проведение оценки организации социального питания.

1. Перечень Законов РФ, санитарных правил, методов и методик контроля.

1. Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон РФ №2300-1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей»
4. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
5. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
6. Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 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»
7. Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

11. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
12. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
13. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
14. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
15. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
16. ГОСТ 30524-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
17. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
18. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
19. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»
20. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
21. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
22. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
23. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
24. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
25. 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)»
26. Ассортиментные перечни основной группы продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей, организации питания различных контингентов социальной сферы Санкт-Петербурга (Утвержденный Управлением социального питания Санкт-Петербурга).
27. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
28. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
29. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
30. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
31. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»
32. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию»
33. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
34. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

35. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

2. Медицинский осмотр, гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников организаций.

В соответствии с разделом 2 статьи 220 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ) в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, проходят медицинские осмотры в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний.

Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, утверждены Приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». В соответствии с Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения Приказа Минздрава РФ от 29.06.200 г. № 299 «Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью: для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения; для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года. Кратность проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследования) работников проводится 1 раз в год в соответствии с Приложением 4 п.23 (Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 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».

№ п/п	Должность	Кратность медосмотра	Кратность гигиенической подготовки и аттестации
1	Генеральный директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель генерального директора	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Финансовый директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель генерального директора по общим вопросам	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Юрисконсульт	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Менеджер	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заместитель главного бухгалтера	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Менеджер по кадрам	1 раз в год	1 раз в 2 года

11	Бухгалтер-калькулятор	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Старший бухгалтер-калькулятор	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Старший технолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Технолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Начальник отдела организации питания	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Заместитель начальника отдела организации питания	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Территориальный управляющий	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Специалист по документообороту	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Начальник договорного отдела	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Менеджер договорного отдела	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Курьер	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Начальник службы логистики склада	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Менеджер по логистике склада	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Водитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Начальник торгового отдела	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	Заместитель начальника торгового отдела	1 раз в год	1 раз в 2 года
28	Товаровед	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	Заместитель заведующего складом	1 раз в год	1 раз в 2 года
30	Заведующий складом	1 раз в год	1 раз в 2 года
31	Старший кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
32	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
33	Экспедитор по перевозке грузов	1 раз в год	1 раз в 2 года
34	Грузчик	1 раз в год	1 раз в 2 года
35	Подсобный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
36	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в 2 года
37	Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года
38	Официант	1 раз в год	1 раз в 2 года
39	Буфетчик	1 раз в год	1 раз в 2 года
40	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
41	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в 2 года

3. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования. Ежедневно влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств. Проветривание. Реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация запаса воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной воды для питьевого режима.
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся

	пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия. Использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов. Ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	Приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
Пожар, возгорание	Приостановление деятельности. Вызов пожарной службы. Эвакуация. При возможности применение первичных средств пожаротушения

- При пожаре, взрыве, аварийной ситуации на электросетях, аварийных ситуациях на водопроводных сетях, прекращении подачи холодной воды, аварийной ситуации на внутренних и наружных сетях канализации - оповещаются руководитель организации, пожарная служба, штаб МЧС;
Телефоны:
- Пожарная часть, МЧС: 01 (101 – для вызова с мобильных телефонов)
- Полиция: 02 (102 – для вызова с мобильных телефонов)
- скорая помощь: 03 (103– для вызова с мобильных телефонов)
- Газовая аварийная служба: 04 (104 – для вызова с мобильных телефонов)
- Единая служба спасения: 112
- При загрязнении окружающей среды – оповещаются Департамент природных ресурсов, Территориальный отдел Управления Федеральной службы Роспотребнадзора.
Телефоны служб:
- Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу : 8 (800) 555-49-43
- Департамент природных ресурсов
Мобильная экологическая дежурная служба: 417-59-36 (Круглосуточно)
- По вопросам в сфере социального питания
- Управление социального питания «горячая линия»: (812) 576-68-13

4. Перечень потенциально опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
1.1	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
1.2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.
1.3	E. coli (Кишечная палочка)	Энтеробактерии, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
1.4	Бактерии рода Proteus (Протей)	Показатель санитарного состояния оборудования и тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.
1.5	Salmonella (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает

		оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.
1.6	Enterococcus (Энтерококки)	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм.
1.7	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)	Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и E. coli. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основным источником патогенов типа Yersinia - вода.
1.8	Listeria monocytogenes (патогенная листерия)	Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре от минус 0,1 °С до плюс 44°С. Листерииоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.
1.9	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от + 1°С до + 10°С).
2 ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
2.1	Токсичные элементы	Свинец (Pb), мышьяк (As), кадмий (Cd), ртуть (Hg), хром (Cr), олово (Sn), медь (Cu), цинк (Zn). При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.
2.2	Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90. Попадая в организм радионуклиды занимают место необходимого нам кальция в костях, нарушая их структуру.
2.3	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих фермент гексидиндекарбоксилазу. Как только образуется фермент гексидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.
3.4	Нитрозамины	Нитрозамины – это органические токсичные соединения, хорошо растворимые в воде и многих органических растворителях, в первоначальном виде они малоустойчивы. «Нитрозамины являются производными нитратов» нитраты, в свою очередь, содержатся во многих видах еды, включая переработанное мясо и овощи. Они попадают в продукты не только в виде пищевой добавки для продления срока годности или усиления цвета товара, но и из почвы.
2.5	Пестициды	Гексахлорциклопексан (α, γ, δ - изомеры), Алдрин, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры. Гептахлор. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.
2.6	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ	Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются; похудание, пигментация ногтей и кожи, головная боль, воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы.
2.7	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. Неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.
2.8	Нитраты	Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека под действием микрофлоры толстой кишки превращаются в нитритные соединения. Эти вещества в большом количестве опасны для здоровья человека.
2.9	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; паулини; зеараленон; Т-2 токсин;	Микотоксины - продукты жизнедеятельности плесневых грибов - большинство из них опасно при регулярном воздействии, кроме того, они обладают способностью накапливаться в органах и тканях, постепенно отравляя организм. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна, злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.

	фитотоксин).	
2.10	Антибиотики	Антибиотики используются в животноводстве и при обработке овощей и фруктов. Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам.
3. ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ		
3.1	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Основными источниками загрязнения готовых изделий являются прилегающие к предприятию территории (подвальные помещения, контейнеры-мусоросборники), рабочие, специи, птицы, грызуны, насекомые (мухи, тараканы).
3.2	Металлопримеси	Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т. ч. металлические осколки. Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода и др.
3.3	Осколки стекла	Электрические лампы, плафоны.
3.4	Личные вещи персонала	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования и др.
3.5	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева и др.
3.6	Ионизирующие излучения	это вид энергии, высвобождаемой атомами в форме электромагнитных волн (гамма - или рентгеновское излучение) или частиц (нейтроны, бета или альфа). Главным источником естественного излучения является радон – природный газ, выделяющийся из горных пород и почвы. Радионуклиды ежедневно вдыхаются человеком из воздуха и поступают в пищеварительный тракт с пищей и водой. Облучение, превышающее определенные пороговые значения, может нарушить функционирование тканей и/или органов и вызвать острые реакции, такие как покраснение кожи, выпадение волос, радиационные ожоги или острый лучевой синдром.
3.7	Электромагнитное излучение	Электромагнитное излучение - это электромагнитные волны, возбуждаемые различными излучающими объектами, заряженными частицами, атомами, молекулами, антеннами и пр. Сильными источниками ЭМП могут служить токи промышленной частоты. Влияние электромагнитного излучения на человека выражается в функциональном изменении деятельности нервной системы (в первую очередь головного мозга), эндокринной системы, приводит к появлению свободных радикалов и способствует повышению вязкости кров
3.8	Вибрация	Вибрация и шум, являясь общебиологическими раздражителями, влияют на все системы организма человека, вызывают преждевременное утомление у работающих, снижают работоспособность и производительность труда, способствуют при длительном воздействии развитию тяжелых профессиональных заболеваний – вибрационной болезни и профессиональной тугоухости. Звуки и шумы большой мощности поражают слуховой аппарат, нервные центры и эндокринную систему, а также могут вызвать болевые ощущения в ушах и голове. Происходит расстройство желудочно-кишечного тракта, снижение сосудистого тонуса, нарушение функций вестибулярного аппарата. Длительный шум не только неблагоприятно влияет на слуховой аппарат, но и понижает его чувствительность, что приводит к расстройству деятельности сердца и печени, происходит переутомление, снижение умственной активности, развитие невротических и ухудшение зрения.
3.9	Шум	
3.10	Параметры микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	Микроклимат — комплекс физических факторов окружающей среды в ограниченном пространстве, оказывающий влияние на тепловой обмен организма. Отклонение параметров климата (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) от комфортных приводит к нарушению теплового баланса. Длительное воздействие высокой температуры, особенно в сочетании с повышенной влажностью воздуха, может привести к перегреванию организма выше допустимого предела — гипертермии.
3.11	Освещенность рабочей поверхности (зоны)	освещённость – это отношение величины светового потока, падающего на какой-либо участок поверхности, к его площади. При низких уровнях освещённости снижается производительность труда и растёт травматизм, в том числе и глазной травматизм. При чрезмерной яркости источников света и окружающих предметов может произойти ослепления работника. Неравномерность освещения и неодинаковая яркость окружающих предметов приводят к частой переадаптации глаз во время работы и, как следствие этого – к быстрому утомления органов зрения.
3.21	Давление воздушной и (или) газовой сред	Наличие кислорода во вдыхаемом воздухе необходимое, но не достаточное условие для обеспечения жизнедеятельности организма. Интенсивность диффузии кислорода в кровь определяется парциальным давлением кислорода в альвеолярном воздухе, которое зависит от атмосферного давления. При работе в условиях избыточного давления снижаются показатели вентиляции легких, что приводит к токсическому действию некоторых газов, входящих в состав вдыхаемого воздуха (нарушение

		координации движений, возбуждение или угнетение, галлюцинации и др.)
	4 ФАКТОРЫ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА	
4.1	Физические перегрузки	Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела, работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня
4.2	Зрительное напряженные	Один из количественных показателей напряженности зрительной работы – размер объекта различения, другой – занятость точной зрительной работой в течение рабочего дня. Неблагоприятные условия зрительной работы могут приводить к раннему развитию (до 40-летнего возраста) старческой дальнозоркости. Выполнение зрительно-напряженных работ в течение длительного времени приводит к развитию астигматизма, расстройству бинокулярного зрения, а также к появлению или увеличению степени имеющейся близорукости.
4.3	Нагрузка на голосовой аппарат	Голосовой аппарат – это совокупность анатомических структур, обеспечивающих образование голоса и речи. При нагрузке на голосовой аппарат, в профессиях связанных с повышенной голосовой нагрузкой, перенапряжением и утомлением голосового аппарата возникают профессиональные ларингиты.

5. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

5.1 Места отбора проб

1. Складское помещение
2. Помещения пищеблока

№ п/п	Перечень химических, физических, биологических факторов	Перечень объектов производственного о контроля/ Точки отбора проб, проведение исследований	Кратность исследований /количество, не менее	Примечания и методы исследований/ учетно-отчетная форма
1	Санитарно-химические и микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие ТР, ТС, СП	Пищеблок/ готовая кулинарная продукция (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	1 раз в год/ по 3 блюда исследуемого приема пищи	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)
2	Санитарно-гигиенические и микробиологические исследования проб: 1). готовых блюд по санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям	Пищеблок/ готовая кулинарная продукция; предметы производственного окружения на пищеблоке, включая	1 раз в год/ 3-5 проб (готовые блюда)	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по

	(в т.ч. на калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, качество термообработки, витаминизации; КМАФАнМ, БГКП, патогенная кишечная флора и др.)	оборудование, инвентарь, тару, руки, спецодежда персонала		микробиологическим показателям; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; ГОСТ 30390 -2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2.1	2). смывов по микробиологическим показателям (в т.ч. бактерии группы кишечной палочки)		1 раз в квартал/ 20 смывов	
2.2	3). смывов по паразитологическим показателям (на наличие яиц гельминтов)		1 раз в год/ 5-10 смывов	
2.3	4) Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Пищевблок/Суточный рацион питания	1 раз в год/ 1 блюдо	
3	Санитарно-гигиенические и микробиологические исследования проб в процессе хранения продуктов питания: поступающая продукция	Склад	Ежемесячно согласно регламенту ППК	- Акт и протокол исследования, экспертное заключение - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору
4	Производственная среда: исследование параметров микроклимата производственных помещений (t° воздуха, влажность и др.)	1). Рабочие места: административные и производственные помещения 2) Рабочие места помещений пищеблока	1 раз в 5 лет СОУТ (Специальная оценка условий труда)	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест (ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны») - результаты СОУТ
5	Производственная среда: исследование параметров микроклимата производственных помещений (t° воздуха, влажность, освещенность и др.) Вне рамок СОУТа	1) производственные, складские помещения 2) Рабочие Места складских помещений	1 раз в год	- Протокол исследования - Экспертное заключение - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору СП 2.2.3670-20
6	Производственная	1). Рабочие	1 раз в 5 лет	- 1 раз в 5 лет при

	среда: исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	места: административные и производственные помещения 2) Рабочие места помещений пищеблока	СОУТ (Специальная оценка условий труда)	проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест
7	Производственная среда: исследование уровня шума, вибрация в производственных помещениях	Рабочие места, оснащенные оборудованием	1 раз в 5 лет СОУТ (Специальная оценка условий труда)	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе (реорганизации) рабочих мест - результаты СОУТ
8	Производственная среда: уровни электромагнитных полей и излучений	Рабочие места, оснащенные персональным компьютерами	1 раз в 5 лет СОУТ (Специальная оценка условий труда)	- 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ аккредитованной организацией по договору - при вводе ПЭВМ в эксплуатацию - реорганизации рабочих мест
9	Исследования растворов моющих, дезинфицирующих средств (рабочих) (моющие синтетические средства, хлорные соединения: «хлорамин», «жавелион» и т.п.)	Рабочие места в помещениях пищеблока и моечных групповых (t° воды в моечных ваннах, используемая для замачивания посуды и т. п.; соответствие требуемой концентрации)	3 раз в год	- Акт и протокол исследования - Проводится аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору - документарный, визуальный контроль: - наличие инструкций по применению и использование в соответствии с требованиями (ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»)
10	Измерения температуры воздуха и относительной влажности (условия хранения пищевых продуктов)	Пищеблок/ Холодильное оборудование, складские помещения	ежедневно	- Журнал учета температурного режима - проводится ежедневно работником пищеблока (кладовщиком), работником склада (старшим кладовщиком)
11	Техническое обслуживание здания и оборудования, проведение санитарно-профилактических мероприятий (противоэпидемиологических мероприятий (в т.ч. дезинсекция и дератизация и др.)	Здание и территория организации/ Пищеблок	Ежегодно – косметический ремонт Ежемесячно – дератизация, дезинфекция, дезинсекция	- документарный, визуальный контроль - по договору со специализированной организацией - Акт выполненных работ
12	Исследования воды системы холодного водоснабжения на	Склад/ Питьевая вода из	1 раз в год/ 1-2 пробы	- Акт и протокол исследования - Проводится

соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	водопроводной системы (разводящей сети)	аккредитованным испытательным лабораторным центром по договору (СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)
--	---	---

6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия

№	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Ответственный/ Исполнитель
1	Транспортировка товаров		
1.1.	Контроль за наличием сопроводительных документов на транспортируемые товары (продукты питания), наличие этикеток, ярлыков на товаре, целостность упаковки, отсутствие загрязнений тары, отсутствие деформации тары	Ежедневно	Старший кладовщик
1.2.	Контроль за наличием документа о дезинфекции собственного (арендуемого) транспорта, выданного в установленном порядке, за санитарным содержанием и состоянием собственного (арендуемого) транспорта.	Ежедневно	Заведующий складом
1.3.	Соблюдение товарного соседства при транспортировке продовольственных товаров	Ежедневно	Водитель/ Экспедитор по перевозке грузов
1.4.	Соблюдение температуры и влажности в кузове транспортного средства при транспортировке продовольственных товаров	Ежедневно	Водитель/ Экспедитор по перевозке грузов
1.5.	Контроль за соблюдением времени транспортировки продовольственных товаров, выбора оптимального маршрута следования	Ежедневно	Водитель/ Экспедитор по перевозке грузов
1.6.	Наличие чистой санитарной (специально) одежды, наличие ЛМК с актуальными результатами медицинского осмотра, гигиенической аттестации у сотрудников сопровождающих и осуществляющих разгрузку и погрузку грузов продовольственных товаров	Ежедневно	Территориальный управляющий/ Заведующий складом
2	Личная гигиена и обучение персонала		
2.1.	Контроль за прохождением предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров	При приеме на работу, далее в соответствии с планом-графиком на текущий год	Территориальный управляющий/ Товаровед
2.2.	Контроль за наличием у сотрудников личных медицинских книжек	Ежедневно	Территориальный управляющий / Товаровед

2.3	Проверка сроков прохождения сотрудниками профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Ежедневно	Территориальный управляющий / Товаровед
2.4	Проверка сроков прохождения медицинского осмотра	Ежедневно	Заведующий складом / Территориальный управляющий
2.5	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества чистой санитарной и специальной одежды	Ежедневно	Заведующий складом / Начальник отдела организации питания
2.6	Контроль за наличием средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежедневно	Заведующий складом / Территориальный управляющий
2.7	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий складом / Заведующий производством / Территориальный управляющий
2.8	Контроль за повышением квалификации работников пищеблока	Ежедневно	Специалист по охране труда
3	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов		
3.1	Контроль за санитарным состоянием транспортных средств при поступлении партий товара на реализацию	Ежедневно	Старший кладовщик
3.2	Контроль за наличием у водителей, экспедиторов чистой санитарной (специальной) одежды и ЛМК при поступлении партий товара на реализацию	Ежедневно	Старший кладовщик
3.3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая: - наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров. - контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах. - контроль за наличием ярлыков, этикеток на товаре - контроль за отсутствием порчи и загрязнения товара, целостности упаковки и тары.	Ежедневно	Товаровед
3.4	Снятие с реализации продуктов с истёкшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизация. Переборка и очистка овощей и фруктов	Ежедневно При выявлении – немедленно.	Товаровед
3.5	Контроль за условиями хранения, реализацией и сроков годности продукции, наличием этикеток и ярлыков на товаре	Ежедневно	Товаровед / Старший кладовщик

3.6	Контроль за соблюдением условий товарного соседства, нормами складирования товара	Ежедневно	Старший кладовщик
3.7	Контроль за количеством принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов в соответствии с объемами работающего холодильного оборудования	Ежедневно	Старший кладовщик
4	Санитарное содержание помещений и оборудования		
4.1	Проверка исправности холодильного оборудования и правильной установки температуры	Ежедневно	Старший кладовщик
4.2	Проверка температуры воздуха и влажности внутри холодильных камер, охлаждаемых шкафов	2 раза в сутки	Старший кладовщик
4.3	Проверка температуры воздуха и влажности внутри складского помещения, овощехранилища	2 раза в сутки	Старший кладовщик
4.4	Проверка качества и своевременности влажной уборки помещений и оборудования	Ежедневно	Старший кладовщик
4.5	Проверка наличия достаточного количества производственного инвентаря, разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения	Ежедневно	Заведующий складом
4.6	Контроль за использованием уборочного инвентаря по назначению и в соответствии с его маркировкой	Ежедневно	Заведующий складом
4.7	Проверка режима дезинфекции, дератизации, дезинсекции	Ежемесячно	Заведующий складом
4.8	Проверка условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий складом
4.9	Контроль за отсутствием на объекте грызунов, насекомых	1 раз в месяц	Станция профилактической дезинфекции
4.10	Соблюдение графика проведения санитарных дней (генеральной уборки)	Ежемесячно	Заведующий складом
4.11	Выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Ежемесячно	Станция профилактической дезинфекции
4.12	Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Ежедневно	Заместитель заведующего складом
4.12	Выполнение мероприятий в соответствии с предписаниями, постановлениями территориальных служб Роспотребнадзора	По мере необходимости	Заместитель генерального директора
5.	Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
5.1	Контроль за состоянием работников (количество работников с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Заведующий производством / Повар / Мед. работник

	повреждениями кожных покровов)		
5.2	Контроль приемки пищевой продукции и сырья: - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	Ежедневно	Кладовщик
5.3	Контроль за условиями хранения, реализацией и сроков годности продукции, наличием этикеток и ярлыков на товаре	Ежедневно	Кладовщик
5.4	Контроль за соблюдением условий товарного соседства, нормами складирования товара	Ежедневно	Кладовщик
5.5	Проверка температуры воздуха и влажности холодильного оборудования	2 раза в сутки	Кладовщик
5.6	Проверка температуры воздуха и влажности в кладовых	2 раза в сутки	Кладовщик
5.7	Проверка качества и своевременности влажной уборки помещений и оборудования	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.8	Проверка наличия достаточного количества кухонного инвентаря и утвари, предметов материально-технического оснащения их состояние	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.9	Контроль за использованием уборочного инвентаря по назначению и в соответствии с его маркировкой	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.10	Проверка условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств их наличие	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.11	Проверка режима дезинфекции, дерматизации, дезинсекции	Ежемесячно	Кухонный рабочий
5.12	Соблюдение графика проведения санитарных дней (генеральной уборки)	Ежемесячно	Кухонный рабочий
5.13	Контроль за своевременной уборкой и мойкой помещений, оборудования	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.14	Контроль за своевременном вывозом и утилизацией отходов производства	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.15	Первичная и кулинарная обработка пищевых продуктов (зачистка овощей и фруктов, обработка яйца и зелени, размораживание и тп.)	Ежедневно	Кухонный рабочий
5.16	Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов; - температура готовых блюд; - время раздачи	Ежедневно	Заведующий производством/Повар
5.17	Готовые блюда: - суточная проба;	Ежедневно	Заведующий производством/Повар
5.18	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за	Ежедневно	Кухонный рабочий

7. Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация контроля на основе принципов ХАССП.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

- 1- идентификация потенциального риска или рисков (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;
- 2- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап, точка или процедура в процессе обращения пищевых продуктов, где применяется контроль, с помощью которого можно устранить опасность или снизить ее до допустимого уровня.

Контрольная точка (КТ) – этап, точка или процедура в обращении пищевого продукта, которая хотя и не критична, но где необходим контроль, подтверждающий надежность/эффективность этапа, процедуры, исправность работы оборудования.

- 3- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 4- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 5- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 6- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасное для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.
3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на

Предприятия работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.

5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации

Этапы технологического процесса в организации на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и инструментальных методов

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	ККТ / КТ	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований и т.п.	Исполнитель / учетная документация
1	2	3	4	5	6	7	8
Подразделение: Основное							
1	Примечка <i>продовольственной пищевой продукции (взвешивание)</i>	Продукты питания по группам товаров: молочная; плодоовощные консервы и сухофрукты; яйцо; мясо птицы; печенье, макароны, крупа, кондитерские изделия, сухие концентраты; соки, нектары, фруктовые, ягодные; хлеб и хлебобулочные изделия; рыба сырая, в т.ч филе; мясо говядины, свинины; колбасные изделия; масло растительное;	ККТ I	Требование к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего товара маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировке товара требованиям СанПиН и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия товаров	- ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 - ТР ЕАЭС 040/2016 - ТР ТС 033/2013 - ТР ТС 034/2013 - ТР ТС 023/2011 - ТР ТС 024/2011 - ТР ТС 027/2012 -ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» -ФЗ от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» -ГОСТ Р 51074-2003 - СП 2.3.6.3668-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Старший кладовщик, Кладовщик, Товаровед/сертификаты, декларации, ветеринарные справки, товарные накладные, мед. книжки водителей, экспедиторов

6	<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>- Помещения склада - Административные помещения - Подсобные помещения - Сан узлы - Кладовая - Технологическое оборудование - Холодильные камеры</p>	<p>ККТ 6</p>	<p>- соблюдения режима дезинфекции оборудования, помещения и инвентаря - Соблюдения графика уборки и мойки помещений - Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве; - Уборка мусора по мере заполнения мусорного бака - Проведение дератизации. Наличие ловушек для грызунов - Проведение дезинсекции. Наличие москитных сеток, липучек для мух - Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте - Наличие промаркированного уборочного инвентаря - санитарная обработка, оборотной гары (термосов)</p>	<p>Уборка помещения - Ежедневно Уборка мусора- Ежедневно Дезинфекция, дератизация, дезинсекция- ежемесячно</p>	<p>Федерации» - СП 2.3.6.3668-20 - СанПиН 3.5.2.3472-17 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Заведующий складом/ инструкции разведения дезинфекционных средств - график уборки и мойки помещения - акт дезинфекции, дератизации, дезинсекции помещения - договор на оказание услуг по дезинфекции, дератизации, дезинсекции - договор на вывоз мусора</p>
Инженерно-техническое обеспечение предприятия	Здание	<p>КТ 9</p> <p>- исправность инженерных сетей - проведение текущих косметических</p>	<p>1 раз в год и по мере необходимости</p>	<p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - ФЗ № 52 «О санитарно-</p>	<p>Заместитель генерального директора по общим вопросам</p>		

				ремонт - контроль исправности технологического оборудования		эпидемиологическом благополучии населения» -ФЗ от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - СП 2.3.6.3668-20 - Договор аренды	
7	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация	Персонал	КТ 12	- своевременность прохождения мед. осмотров и обследований, гигиенического обучения и аттестации	При поступлении далее 1 раз в год	- ТК РФ - РФ от 29.06.2000 г. № 299 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - ТР ТС 021/2011 - Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Территориальный управляющий, Товаровед/ мед. книжки, Мед. заключения Ведомость
8	Факторы производственной среды	Рабочее место	КТ 10	- микроклимат на рабочих местах - освещенность - шум и вибрация	2 раза в год в теплый и холодный период 1 раз в 3 года, а также после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося источником шума 1 раз в 5 лет при проведении СОУТ	28.12.2013 № 426-ФЗ - ТК РФ	Юрисконсульт/ договор о проведении СОУТ, личные карты
Подразделение: Организация горячего питания							
1	Контроль за условиями хранения и сроками	Температурно-влажностные режимы		- температурный режим - влажность - сроки хранения - срок годности	Ежедневно. В соответствии с меню	- СП 2.3.2.1324-03 - СП 2.3.6.3668-20 - ТР ТС 021/2011 -ФЗ № 52 «О	Кладовщик / журнал учета температурного режима

	годности сырья, пищевых продуктов		ККТ 2	<ul style="list-style-type: none"> -товарное соседство -наличие маркировочных ярлычков, этикеток -вентиляция - освещении 		санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» -ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» -ГОСТ Р 51074-2003 - Письмо Роскомторга от 21.07.1987 N 23-1-6/52н - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - ТР ТС на соответствующий вид пищевых продуктов	холодильного оборудования, журнала учета температуры и влажности в складских помещениях
2	Подготовка сырья к процессу производства	Пищевые продукты	ККТ 3	<ul style="list-style-type: none"> -мойка овощей, фруктов их зачистка - процеживание жидких продуктов -зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного и т.д.) - разморозка - вымачивание 	Ежедневно. В соответствии с меню	-№ 52-ФЗ - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - МР 2.4.0179-20 - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.	Кухонный рабочий/ ТТК, ТК
	Яйцо куриное столовое свежее		ККТ 3	<ul style="list-style-type: none"> - Использование специального помещения, либо специально отведенного места (мясо-рыбный цех); - Использование промаркированных ванн и (или) емкостей, использование перфорированных емкостей - Соблюдение условий 	Ежедневно. В соответствии с меню	- № 52-ФЗ - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. - МР 2.4.0179-20	Кухонный рабочий/ Инструкция по обработке яйца

				<p>обработки яйца</p> <p>-Соблюдение пропорций</p> <p>Дезинфицирующих Растворов (1-2%-ный раствор кальцинированной соды, 0,5%-ный раствор хлорамина или другие разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства ;</p> <p>- не допускается использовать продукт с признаками порчи и посторонними запахами</p>					
				<p>Мясные, рыбные продукты</p>		<p>ККТ 3</p>	<p>Ежедневно. В соответствии с меню</p>	<p>- № 52-ФЗ</p> <p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.</p>	<p>Повар/ ТТК,ТК</p>
3	<p>Приготовление кулинарной продукции (тепловая обработка)</p>	<p>- Температурный режим</p> <p>- Технологические карты</p> <p>- Меню</p> <p>- Личная гигиена персонала</p> <p>- Кухонная посуда, утварь</p>	<p>ККТ 4</p>	<p>- Соблюдение рецептуры приготовления</p> <p>- Не допускаются к приготовлению пищевые продукты с признаками недоброкачественности</p> <p>-Соблюдение санитарно-</p>	<p>Ежедневно. В соответствии с меню</p>	<p>- № 52-ФЗ</p> <p>- СП 2.4.3648-20</p> <p>- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.</p> <p>- МР 2.4.0179-20</p> <p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий</p> <p>- Циклическое меню</p>	<p>Заведующий производством, Повар/ТТК,ТК</p>		

				эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд. -Соблюдение правил гигиены персоналом -Наличие специальной одежды - Использование промаркированной посуды - Соблюдение рецептуры с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника		рационов питания	
<i>Тепловая обработка продуктов</i>	-Пищевые продукты -Температурный режим -Меню	ККТ 4	-Гермическая обработка молочной продукции (молоко, творог, кисломолочные продукты) -порядок тепловой обработки -температура внутри изделий и время обработки -вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	Ежедневно. В соответствии с меню	-№ 52-ФЗ - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. - МР 2.4.0179-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - Циклическое меню рационов питания	Заведующий производством, Повар/ ТТК, ТК	
<i>Приготовление холодных блюд,</i>	-Пищевые продукты -Температурный режим -Меню	ККТ 4	- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и	Ежедневно. В соответствии с меню	-№ 52-ФЗ - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. - МР 2.4.0179-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590-	Заведующий производством, Повар/ ТТК, ТК	

				<p>обработка сырых и вареных продуктов) - условия приготовления салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд -приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)</p>		<p>20 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - Циклическое меню рациона питания</p>	
4	<p>Реализация готовых блюд, кулинарной продукции</p>	<p>-Пищевые продукты -Температура блюд при раздаче -Время раздачи -Меню</p>	<p>ККТ 5</p>	<p>-соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче - качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала) - Не допускается к раздаче блюда, подвергающаяся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. -Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления</p>	<p>Ежедневно. В соответствии с графиком питания</p>	<p>-№ 52-ФЗ - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. - МР 2.4.0179-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - Циклическое меню рациона питания</p>	<p>Заведующий производством, Повар/ -Журнал бракеража готовой продукции -ТТК,ТК</p>
5	<p>Выходной контроль качества и</p>	<p>Готовые блюда</p>	<p>ККТ 6</p>	<p>Выборочный лабораторный контроль готовых</p>	<p>1 раз в квартал согласно Плану лабораторных</p>	<p>-№ 52-ФЗ - ТР ТС 021/2011 - СанПиН 2.3/2.4.3590-</p>	<p>Заместитель начальника отдела организации</p>

	<p>безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания</p>			<p>блюд на этапе ее реализации (органолептические, физико-химические и микробиологические, санитарно- гигиенические)</p>	<p>исследований производственного контроля</p>	<p>20 - ГОСТ 30390 -2013 - ТТК, ТК</p>	<p>питания По договору с Аккредитованной лабораторией/прот околы испытаний, экспертные заключения, акты отбора проб</p>
<p>6</p>	<p>Мойка Столовая посуда и кухонные приборы</p>	<p>Столовая посуда и кухонные приборы и утварь</p>	<p>КТ 13</p>	<p>- режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства - Соблюдение последовательности мойки кухонной посуды, столовых приборов - Использование двухсекционной ванны с соблюдением режима мойки - Соблюдение правил хранения чистой кухонной посуды и столовых приборов - Использование разрешенных моющих средств -эффективность санитарной обработки (смывы) - санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары;</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>- МР 2.3.6.02333-21. 2.3.6. - МР 2.4.0179-20 - СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 -ТР ТС 021/2011</p>	<p>Кухонный рабочий, Мойщик/ Инструкции по мойки кухонной посуды и столовых приборов, протоколы испытаний на БГКП</p>
<p>7</p>	<p>Санитарная обработка помещений, оборудования,</p>	<p>- Пищеблок -Кладовая -Технологическое оборудование</p>	<p>ККТ 7</p>	<p>Уборка помещения -Ежедневно Уборка мусора- Ежедневно</p>	<p>Уборка помещения -Ежедневно Уборка мусора- Ежедневно</p>	<p>- СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 -ТР ТС 021/2011</p>	<p>Кухонный рабочий/ инструкции разведения</p>

	инвентаря		инвентаря - Соблюдения графика уборки и мойки помещений - Мощице и дезинфицирующие средства в достаточном количестве; - Уборка мусора по мере запыления мусорного бака - Проведение дератизации. Наличие ловушек для грызунов - Проведение дезинсекции. Наличие москитных сеток, липучек для мух - Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте - Наличие промаркированного уборочного инвентаря	Дезинфекция, дератизация, дезинсекция-ежемесячно Ген.уборка помещений-ежемесячно		дезинфекционных средств - график уборки и мойки помещения - акт дезинфекции помещения
--	-----------	--	--	---	--	---

8. Периодичность смывов

№ п/п	Наименование объекта	Кратность	Нормативная документация
1.	Камеры с температурным режимом -11,9 С и выше (микробиология)	не менее 2 раза в квартал	СП 4695-88
	Камеры с температурным режимом -12,0 С и ниже (микроклимат)	не менее 1 раз в квартал	
2.	Оборудование, инвентарь, разделочные доски, посуда (бактерии группы кишечных палочек)	- 1 раз в месяц при T° воздуха 10 °С и выше; - 1 раз в 2 месяца при T° воздуха ниже +10 °С	МУ 2657-82, МР 4.2.0220-20 МУ 2657-82
3.	Смывы в холодильных камерах	6 раз в год	

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Периодичность	Ответственное лицо
1	Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля	Ежемесячно	Заместитель генерального директора
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий складом/ Заведующий производством
3	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Территориальный управляющий
4	Личные медицинские книжки сотрудников	При поступлении на работу, далее в соответствии с графиком	Территориальный управляющий/ Товаровед
5	Документы подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов	Ежедневно	Товаровед
	Сопроводительные документы на продукты питания (товарные накладные, товарно-транспортные накладные, УПД и тп.)	Ежедневно	Старший кладовщик/Кладовщик
6	Журнал учета результатов лабораторного контроля (испытаний) и Папка с протоколами лабораторных исследований	По факту	Заместитель начальника торгового отдела
7	Журнал дезинфекции транспортного средства	Ежемесячно	Заведующий складом
8	Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию складского помещения, помещений пищеблока (Акты выполненных работ)	Ежегодно	Заведующий складом/Кухонный работник
9	График санитарной уборки и сан. обработки производственных помещений, помещений пищеблока	Еженедельно	Заведующий складом/Кухонный рабочий
10	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Старший кладовщик/Кладовщик
11	График разморозки, уборки, мойки и	1 раз в неделю	Заведующий

	дезинфекции холодильного оборудования		складом/Кухонный рабочий
12	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Старший кладовщик/Кладовщик
13	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий складом/Кухонный рабочий
14	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий складом/ Заведующий производством
15	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Повар/Заведующий производством
16	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Старший кладовщик/Кладовщик
17	Меню приготавливаемых блюд	Ежедневно	Повар/Заведующий производством
18	Ведомость контроля за рационом питания	По факту на основании циклического меню	Бухгалтер-калькулятор
19	Журнал учета дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий складом/Кухонный рабочий

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании организации и по необходимости	Начальник торгового отдела
2	Утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	При создании организации	Генеральный директор
3	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Генеральный директор
4	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Генеральный директор
5	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля, распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил	При формировании штата и по необходимости	Генеральный директор
6	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных	С периодичность 1 раз в 5 лет	Генеральный директор

	лиц, осуществляющих производственный контроль		
7	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	По необходимости в соответствии с графиком	Территориальный управляющий
8	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала	При приеме на работу и по графику	Территориальный управляющий
9	Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам)	При приеме на работу и по графику	Территориальный управляющий
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Начальник торгового отдела
11	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте		Заведующий складом/Кухонный рабочий
12	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Начальник торгового отдела
13	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заместитель начальника торгового отдела
14	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель начальника торгового отдела
15	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Начальник торгового отдела
16	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заместитель начальника торгового отдела

11. Приложения к программе производственного контроля

Приложение № 1 Регламент производственно-лабораторного контроля