

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Формула Вкуса»

А. А. Бельков
«10» 07 2020 г.



РОССИЯ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, ГОРОД ЕЙСК
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
ООО «ФОРМУЛА ВКУСА»
ИНН 1132281004
ОГРН 113228100434

Программа

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий

ООО «Формула Вкуса»

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Горячий ключ, ул. Ярославского, 106 А офис 1

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск ул. Армавирская, 45/2 офис 18

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация и обеспечение горячего питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города Ейска муниципального образования Ейский район.

Пояснительная записка

1.1. Вид деятельности, выполняемых услуг: Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания в МБОУ:

- ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- приказ № 302-н от 12.04.2011г. «об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

-СН 2.2.4/2.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территориях жилой застройки».

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда из сырья из сырья и полуфабрикатов, готовые кондитерские изделия, напитки.

СО Д Е Р Ж А Н И Е:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Контроль состояния производственной среды.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6	7
Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья	Автотранспортное средство	1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная; на импортную продукцию: сертификат соответствия, товарно-транспортная на-	1.1	Каждая поступающая партия, визуальный контроль	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-	Руководитель подразделения Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

		кладная; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное свидетельство РФ, товарно-транспортная накладная).			дуктов и продовольственного сырья	
		2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.	1.2.	-/-/-/-/-/-/-/-		
		3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.	1.3.	/-/-/-/-/		
		4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	1.4.	/-/-/-/		

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	2.1.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП	Руководитель подразделения
Поточность технологического процесса	Весь объект	Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, го-	2.2.	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Руководитель подразделения

са		товой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары			СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наличие технологических карт
Кухонная, столовая посуда и инвентарь	производственные помещения	Контроль за качеством мытья кухонной, столовой посуды, оборудования, инвентаря – смывы на БГКП и патогенную микрофлору	2.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 10 смывов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	По договору с аккредитованной лабораторией

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая продукция)	производственные помещения	Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции	3.1 3.2	Ежедневно	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТС ТР 021/2011 О Безопасности пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Руководитель подразделения Журнал органолептической оценки продукции Бракеражный журнал

Реализуемая продукция	линия раздачи	Лабораторный контроль по микробиологическим показателям, термическая обработка, калорийность	3.3.	1 раз в 6 месяцев не менее 2-х проб (м/б) и не менее 3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	По договору с аккредитованной лабораторией
-----------------------	---------------	--	------	--	---	--

4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования пищеблока

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования; - за наличием оборудования в достаточном количестве и правильностью его установки Контроль за соответствием объема и ассортимента реализуемой продукции, расстановке и количеству технологического оборудования, контроль соблюдения согласованного ассортимента	4.1.	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния
			4.2.	Ежегодно		

Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации, регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале	4.3.	Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	Руководитель подразделения Документация по контролю санитарно-технического состояния
Вода питьевая из разводящей сети	Весь объект	Контроль за соответствием санитарно-гигиеническим требованиям	4.4.	не реже 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	По договору с аккредитованной лабораторией