

«Утверждаю»

Директор ООО «Гранд - логистик»

Р.Н. Минязов

2019г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

Россия, Республика Башкортостан

г.Нефтекамск

Настоящая программа разработана с целью предотвращения причинения вреда жизни или здоровью детей, граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений. Составлена с учетом мониторинга критических контрольных точек процесса производства согласно требований ТР ТС 021/2011.

Характеристика объекта.

Наименование юридического лица: Общество с ограниченной ответственностью «Гранд-логистик»

Юридический адрес: 452680, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул Техснабовская, д. 3, кор. А.

Фактический адрес: 452680, Респ. Башкортостан, г. Нефтекамск, ул Техснабовская, д. 3, кор. А

Фамилия, имя, отчество директора предприятия: Минязов Рустем Назирович

Телефон руководителя предприятия: 8 (34783) 3-22-47.

Количество работающих: 268 человек, из них относящихся к декретированному контингенту 2 человека.

Вид деятельности: организация питания в столовых общеобразовательных учреждений.

Ответственными за осуществление производственного контроля являются руководитель отдела школьного питания

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:
технологи, заведующие производством, повара.

Основанием для проведения производственного контроля является ст.11, ст.32 № 52-ФЗ от 29.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», гл. XIV СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Характеристика зданий, набор помещений.

В столовой предусмотрен полный набор складских, производственных, бытовых, вспомогательных помещений. Производственное помещение представлено отдельными участками: по подготовки мяса, птицы, рыбы; по приготовлению блюд; приготовлению холодных закусок (салатов), (овощи поступают в виде полуфабрикатов, очищены, в вакуумной упаковке); выделены участки по мытью столовой и кухонной посуды. Холодильного и морозильного оборудования достаточное количество.

Освещение: лампы накаливания, люминесцентные лампы закрытого типа.

Наличие естественного освещения: да

Система отопления: централизованная для столовой.

Водоснабжение: централизованное горячей и холодной водой, резервные водонагреватели имеются.

Канализация: централизованная.

Вентиляция: приточно-вытяжная с механическим побуждением, местная над оборудованием.

Техническое обслуживание холодильного, технологического и теплового оборудования осуществляется по договору с ООО «Торгсервис».

3. Характеристика территории.

Контейнера для сбора мусора и пищевых отходов отдельные с крышками, установлены на площадке с твёрдым покрытием, размеры которых превышают площадь основания.

Договор на вывоз пищевых отходов заключен: с физическими лицами на безвозмездной основе.

Договор на утилизацию люминесцентных ламп заключен: с ООО «Наптон».

Договор на дезинсекцию, дератизацию осуществляется по договору с ООО «Кристалл-Групп»

Договор на стирку спец. одежды заключён: с ИП Назмутдинов В.А.

4. Законодательная база при осуществлении программы производственного контроля.

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. №171-ФЗ от 21.12.04г);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.08 г. № 294-ФЗ (с изменениями на 22.02.2017г.);

- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 г № 195-ФЗ (в ред. от 18.07.2011 N 237-ФЗ, от 23.07.2013 N 196-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ);
- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114;
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- Технический регламент Таможенного союза 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей».
- Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «На масложировую продукцию».
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- Технический регламент Таможенного союза 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции».
- Технический регламент Таможенного союза 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции».
- Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изм. и доп. от 10.07.07 и 07.04.09);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы»;
- СанПиН 2.1.7.1322 "Гигиенические требования к размещению отходов";
- СП 3.1.3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".
- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций".

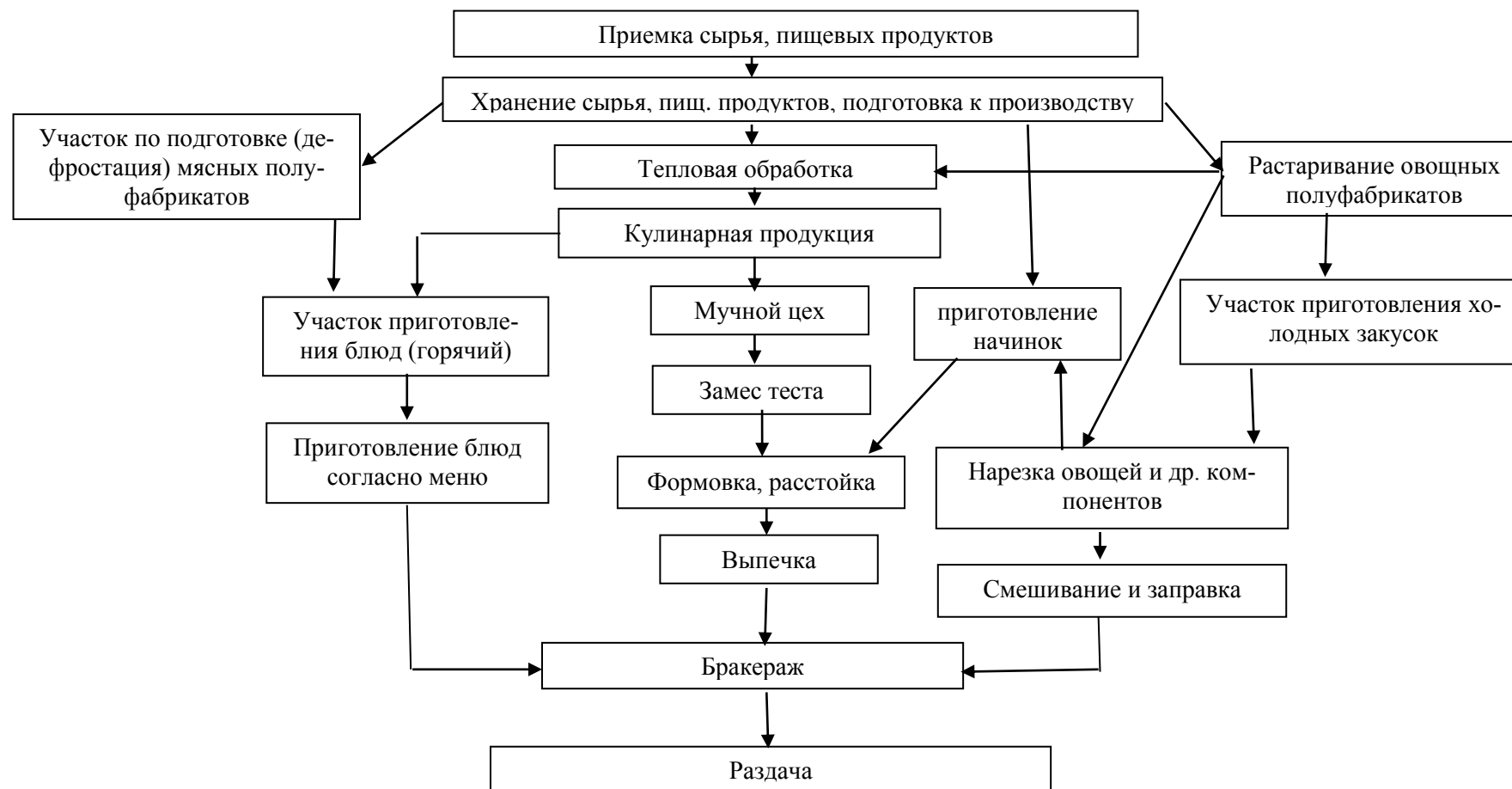
5. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства:

1. Выполнение приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н об утверждении перечней вредных и (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), согласно требований гл. XIV п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08. и гл. XIII СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".

Предварительный медосмотр проводят по утвержденному перечню проводимых осмотров при получении санитарной книжки с обучением по санитарному минимуму согласно профессии работника.

Ежегодно проводят периодический медосмотр работников с заключениями специалистов. Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медосмотров контролирует руководитель организации.

Этапы технологического процесса производства продукции:



2. Контроль обеспечения безопасности кулинарной продукции осуществляется самостоятельно согласно ППК, исследования проводятся по графику с привлечением аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторий (центров)

3. Перечень опасных факторов, которые в процессе производства могут привести к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011:

- входной контроль пищевого сырья и вспомогательных материалов (ККТ 1);
- нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству (ККТ 2);

- контроль поточности технологических операций изготовления продукции (ККТ 3);
- обеспечение документирования технологических операций (контроль за технологией приготовления, оформлением и соблюдением рецептур, технологических инструкций) (ККТ 4);
- контроль за функционированием оборудования, нарушение правил мытья и обработки оборудования и мелкого инвентаря (ККТ 5);
- контроль за проведением бракеража, упаковкой, маркировкой (ККТ 6);
- нарушение условий хранения и транспортирования готовой продукции (ККТ 7);
- контроль за производственными помещениями (факторы производственной среды), технологическим оборудованием и инвентарем (ККТ 8);
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены (ККТ 9);
- контроль за периодичностью проведения уборки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования (ККТ 10).

В случае отклонения значений показателей безопасности рассматривается причина нарушения, процесс или производство приостанавливается, принимаются меры по устранению причины.

№	Объект производственного контроля		НД	Периодичность	Ответственные
1	Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных норм и правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений		СанПин 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.4.3155-13	Ежедневно	Заведующий производством
№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	- проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов; количество и целостность упаковки - выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая) на наличие продуктов, запрещенных к поступлению и реализации в организациях общественного питания - наличие маркировочного ярлыка;	термометр; «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в том числе скоропортящиеся) ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011	По мере поступления продуктов, сырья.	Заведующий производством

2.	Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности	<ul style="list-style-type: none"> - температура холодильного и морозильного оборудования; - товарное соседство и тара; - сроки годности продуктов 	<p>«журнал соблюдения температурного режима» п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p> <p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 040/2016 ТР ТС 034/2011 ТР ТС 033/2011 ТР ТС 005/2011</p>	Ежедневно.	Заведующий производством
3.	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил	<ul style="list-style-type: none"> - просеивание муки, приготовление теста - санитарная обработка яиц - дефростация мясных, рыбных, полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы - нарезка овощей 	<p>Инструкция по обработке яиц. Пп. 8.8, 8.10-8.19</p>	Ежедневно, согласно меню.	Заведующий производством, повар, кухонный рабочий.
4.	Технологический процесс	<ul style="list-style-type: none"> - порядок тепловой обработки; - термическая обработка (время, температура) - приготовление кулинарной продукции, мучных изделий. 	сборник рецептов, технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК),	Ежедневно, согласно меню.	Заведующий производством, повар.
5.	Отпуск кулинарной продукции на раздачу	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурных режимов и сроков реализации блюд на раздаче; - качество продукции (бракераж); 	<p>Пп. 8.24-8.28, п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».</p>	Постоянно.	Заведующий производством, бракеражная комиссия.

6.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	- органолептические показатели (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 040/2016 ТР ТС 034/2011 ТР ТС 033/2011 ТР ТС 005/2011	Ежедневно	Заведующий производством, бракеражная комиссия.
7.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских обследований обучение и аттестация	Ведение мед. документации Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального совершенствования; Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований	«Журнал здоровья», СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно 1 раз в 2 года 1 раз в год	Мед. работник Руководитель отдела школьного питания, заведующий производством.
8.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте (ККТ №5)	Порядок проведения ген. уборок; Режимы санитарной обработки помещений, обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем; Санитарная обработка оборудования, инвентаря, оборотной тары Условия для мытья рук Уборка территории и помещений Утилизация отходов и тары, проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	Приказ и график проведения санитарных дней СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.4.2599-10 акт выполненных работ по дезинсекции ТР ТС 021/2011	Согласно графика Ежедневно летом—1 раз в мес., зимой—1 раз в 3мес.	Руководитель отдела школьного питания, заведующий производством, повар, кухонный работник

			ТР ТС 023/2011 ТР ТС 040/2016 ТР ТС 034/2011 ТР ТС 033/2011 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011		
9.	Факторы производственной среды	- микроклимат на рабочих местах - освещенность (в темное время суток) - шум и вибрация	Пр.12 СанПиН 2409-08 СанПиН 2.2.4.548-96, СН 2.2.1\2.1.1.1278-03, СН 2.2.4/2.1.8.566-96	2 раза в год; 1 раз в год 1 раз в год	Руководитель отдела школьного питания, инженер по охране труда
10.	Санитарно-гигиеническое состояние производства (ККТ№8)	- смывы с оборудования, рук персонала -санитарная обработка	Прил.12. СанПиН 2409-08	1 раз в год (10смывов)	Технолог, заведующий производством.
11.	Инженерно-техническое обеспечение	- исправность инженерных сетей, проведение текущих косметических ремонтов - контроль исправности технологического оборудования; - поверкаКИП (весы)	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПин 2.4.4.2599-10	1 раз в год	Руководитель отдела школьного питания, инженер по охране труда, заведующий производством.

Проявление опасных факторов на операциях приемки и хранения сырья, мытья посуды, первичной обработки овощей, подготовки мясных полуфабрикатов, хранения готовой продукции связаны с организационными мероприятиями: лабораторный контроль сырья, обследования персонала, автоматизация, организация контроля и т.д. Также с помощью организационных мероприятий решаются вопросы контроля элементов моющих средств, жизнедеятельности персонала, физических опасностей, поступающих из окружающей среды при ненадлежащем контроле.

График проведения санитарной обработки, уборки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря

Санитарный день (ген. уборка) – 1 раз в неделю, согласно графика.

Влажная уборка (мойка и дезинфекция оборудования и помещений) – ежедневно, перед работой, после каждого использования оборудования и по мере загрязнения, и по окончании работы.

Дезинсекция и дератизация помещений – летом 1 раз в месяц, зимой 1 раз в 3 месяца.

Руководитель предприятия должен обеспечить документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции, ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.4.2599-10, ТР ТС 021/2011

Перечень форм учета и отчетности:

1. Журнал учета поступающего сырья (в т.ч. скоропортящегося), полуфабрикатов.
2. Журнал осмотра рук на гнойничковые, и острые респираторные заболевания (журнал здоровья).
3. Журнал контроля готовой продукции (бракеражный журнал)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал соблюдения температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Тетрадь обработки яиц.
8. Тетрадь учета разведения дез.средств.
9. Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды.
10. Инструкции по мытью инвентаря.
11. Инструкция по обработке ветоши.
12. Инструкция по обработке яиц.
13. Инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств.
14. Инструкции по технике безопасности.
15. График проведения генеральных уборок.

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Авария на канализационной системе
2. Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
3. Отключение электроэнергии
4. Выход из строя холодильного оборудования
5. Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников

Согласно требованиям статьи 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальный предприниматель, юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления,

территориальное управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в ред. От 30.12.01 г. № 196-ФЗ, от 10.01.03 г. № 15-ФЗ от 30.06.03 г. № 86-ФЗ), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений на объекте программы производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. Снять с реализации блюда, не соответствующие требованию НД и представляющие опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. Информировать территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Директор ООО «Гранд – логистик»

Р.Н. Минязов