

«Утверждаю»:
Генеральный директор
АО «АЗБУКА ПИТАНИЯ»
г. Ростова-на-Дону»
Кебенко С.А.



«10» Января 2026 г.

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
Для организаций общественного питания
(столовые и буфеты-раздаточные образовательных учреждений)

Наименование юридического лица: АО «АЗБУКА ПИТАНИЯ»
г. Ростова-на Дону , ИНН: 6164144059
ФИО руководителя , телефон: генеральный директор Кебенко
С.А., тел. 8(863)282-19-34

Юридический адрес: 344082, г. Ростов-на-Дону, пр-т Сиверса 4а/2
Фактический адрес: 344082, г. Ростов-на-Дону, пр-т Сиверса 4а/2
Количество работающих: 50 человек , из них относящихся к
декретированному контингенту 35 человек.

Свидетельство о государственной регистрации: ОГРН 1246100008000, дата
внесения записи 26.03.2024 г., выдано : Инспекция Федеральной налоговой
службы по Ленинскому району г. Ростова-на-Дону.

1. Перечень реализуемой продукции , а также видов деятельности,
представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих
санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания – столовые и буфеты-раздаточные
школ (приложение 1)
- выпускаемая продукция в ассортименте: готовые кулинарные блюда и
изделия из мяса говядины , мяса кур и индеек , молока , творога, картофеля,
овощей, круп, макаронных изделий ; мучные кулинарные и хлебобулочные
изделия , изготовленные по технологическим и технико-технологическим
картам, разработанных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 « Услуги
общественного питания. Технологические документы на продукцию
общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и
содержанию».

2. Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

ведомственный санитарный врач Ефименко В.А., тел. 245-10-97(приказ от 08.11.2013г №48)

3. Производственный контроль включает:

3.1. Наличие официально изданных санитарных правил , методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

3.2. Перечень должностных лиц (работников) , на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля .

3.3. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний с привлечением аккредитованной лаборатории в установленном порядке.

3.4 Организацию медицинских осмотров.

3.5. Контроль за наличием свидетельств о государственной регистрации на продукцию детского питания , моющие и дезинфицирующие средства, Деклараций о соответствии и иных документов , подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции; соблюдением технологических процессов при изготовлении кулинарных блюд , изделий, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

3.6. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии её производства , критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля , в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции , а также безопасности процесса выполнения работ оказания услуг.

3.7. Ведение учёта и отчётности , установленной действующим законодательством по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля.

3.8. Современное информирование населения, органов местного самоуправления , Управления Роспотребнадзора по Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.9. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий , соблюдением санитарных правил , технических регламентов, разработку и реализацию мер, направленных на устранение нарушений.

3.10. *Необходимые изменения , дополнения в программу (план) производственного контроля вносят при изменении вида деятельности,*

технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. N2 52-ФЗ "О санитарноэпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 02 января 2000 г.М2.29-ФЗ качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон Российской Федерации от 23 февраля 2013г. У215-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», М2157-ФЗ от 17.09.98г.»,
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 N2 77-ФЗ;
- Федеральный закон К<Об охране окружающей среды» от 10 января 2002г. N27-
- Федеральный Закон «О специальной оценке условий труда» У2426-ФЗ от 28 декабря 2013г.;
- Технический регламент уможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС

- 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздел II «Общие требования» пункт 2.4.6., подпункты 2.4.6.1-2.4.6.3;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 402.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1,2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Раздел II «Химические и биологические факторы производственной среды»,
- Раздел III «Нормативы качества и безопасности воды»,
- Раздел V «Физические факторы. Предельно-допустимые уровни физических факторов на рабочих местах»,
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Раздел II «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений»,
- Раздел X «Требования к обращению с отходами».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Раздел III «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности»,
- Раздел XXIV «Профилактика острых кишечных инфекций»,
- «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции» (COVID-19);
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021г. У229н «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» (пункты 20, 31.2- 31.4 , приложение , пункт 23);
- Методические указания МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 19.05,2000г., дата введения 01.08.2000г.);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. **Изменений и дополнений 1**, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N2 13);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 07.10.2020г. N21612 «Об утверждении «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Нормативно-техническая документация на продукцию собственного изготовления: технологические карты, технико-технологические карты, разработанные и утвержденные руководителем организации.

4,Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ №п/п	Наименование должностей
1	Зав.производством
2	Повар
3	Кондитер
4	Кухонная рабочая
5	Мойщица столовой посуды
6	Уборщица
7	Кладовщик
8	Буфетчица
9	Водитель
10	Грузчик-рабочий

В соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 г. N229Н «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» (пункты 20, 31.2- 31.4 , приложение , пункт 23), работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, Обследований:	Кратность обследований:
Осмотр врача-терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-оторинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год

Осмотр врача-стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-инфекциониста	При условии рекомендации врачей-специалистов, участвующих в проведении предварительных и периодических медицинских осмотров
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на Носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Мазок из зева и носа на Наличие патогенного стафилококка.	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым сотрудникам в обязательном порядке проводятся:

- клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); -электрокардиография;
- цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких;
- биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина;
- осмотр врачом- гинекологом с проведением бактериологического (на флору) исследования и цитологического(на атипичные клетки) исследования не реже раза в год;
- маммография или УЗИ молочных желез не реже 1 раз в 2 года для женщин в возрасте старше 40 лет.

Кроме того, работники предприятия подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против краснухи-женщины от

18 до 25 лет включительно, не болевшие краснухой, не привитые против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи; против вирусного гепатита типа В- работники до 55 лет, против гриппа — ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;

Работники предприятия проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, помещений и соблюдения нормируемой концентрации при их использовании. Ведение журнала учета расхода моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Постоянно

3	3.1 .Выявление сотрудников больных и контактных с инфекционными заболеваниями, сотрудников-больных катаром верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, отстранение их от работы, направление на лечение и санацию с ведением «гигиенического журнала»(приложение Уд 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»); 3.2.Проведение термометрии персоналу предприятия с отстранением от работы лиц с повышенной температурой на случай возникновения и распространения вирусного заболевания COVID-19.	Постоянно По эпидпоказаниям
	Проверка наличия неснижаемого 5-ти дневного запаса средств индивидуальной защиты: масок, нитриловых одноразовых перчаток, антисептиков	

4	для обработки рук на случай возникновения и распространения вирусного заболевания COVID- 19	По эпидпоказаниям
5	Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом, дезобработкой поверхностей, касающихся руками персонала и посетителей (дверные ручки, водопроводные краны, спинки стульев, поручни, выключатели и др.) каждые 2-3 часа, проветриванием помещений каждые 2 часа, обеззараживанием воздуха помещений бактерицидными установками на случай возникновения и распространения вирусного заболевания COVID-19.	По эпидпоказаниям
6	Расстановка обеденных столов с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5-м , контроль за соблюдением дистанции на случай возникновения и распространения вирусного заболевания COVID-19.	По эпидпоказаниям

7	7.1 . Для исключения использования в детском питании продукции, которая в соответствии с приложением N26 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не допускается при организации питания детей, обеспечить систематический контроль за соблюдением ассортимента поступающих пищевых продуктов. 7.2. Проверка качества поступающей для реализации продукции документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, в том числе: наличия документов о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (деклараций соответствия, ветеринарных документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на сельскохозяйственную продукцию); - соответствия видов и наименований поступившей продукции данным маркировки на упаковке и товаросопроводительной документации (идентификация продукции);	Постоянно Постоянно
---	--	-----------------------------------

	- соответствия транспортной и потребительской тары и ее маркировки требованиям ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011; 7.3. проверка органолептических показателей поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов с ведением журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	Постоянно
8	Осуществление мониторинга качества и безопасности поставляемой продукции различных поставщиков-продавцов продовольственного сырья.	Постоянно
9	Контроль за:	Постоянно
9.1	условиями хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся продуктов с ведением журнала регистрации температуры в холодильных камерах и холодильных шкафах и температурно-влажностного режима хранения нескоропортящихся продуктов;	Постоянно
9.2	обеспечением поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
9.3	ограничением перемещений работников и исключения перемещения оборудования между зонами переработки сырья и готовой продукции	Постоянно
9.4	строгим соблюдением технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями нормативно-технической документации.	Постоянно
9.5	Определение критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется	Постоянно

	проведение производственного контроля для предотвращения или устранения риска инфицирования, загрязнения сырья или готовых кулинарных изделий посторонними веществами, предметами	
9.6	Ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках.	Постоянно
10	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с ведением бракеража готовой продукции.	Ежедневно
11	Организация проведения лабораторных исследований готовых кулинарных изделий собственного изготовления, в том числе с исследованием по ходу технологического процесса в критических точках в случае выявления нестандартной готовой продукции.	В соответствии с разделом 7 программы
12	Подготовка сведений о пищевой ценности кулинарных изделий: содержание белков, жиров, углеводов, постоянно энергетической ценности (калорийность); составе кулинарных изделий и блюд,	Постоянно
13	Контроль за работой инженерных сетей предприятия, исправностью холодильного, технологического постоянно оборудования и их своевременным ремонтом в соответствии с графиком планового обслуживания производственного оборудования и ведением учета аварийных ситуаций на сетях водопровода, канализации, электроснабжения.	Постоянно
14	Контроль за регулярностью и качеством проведения генеральных уборок, санитарных дней, дезинсекции и дератизации на предприятии с ведением графика проведения генеральных уборок, санитарных дней и оформления актов выполнения работ по дезинсекции и дератизации.	Еженедельно-генеральная уборка; 1 раз в месяц-санитарный день с проведением дезинсекции и дератизации

15	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции с учетом документированной процедуры по борьбе с вредителями: -расстановки ловушек для контроля за отсутствием членистоногих, имеющих санитарноэпидемиологическое значение, и грызунов.	Постоянно
16	16.1. Контроль за обращением отходов, в т.ч. сбором, условиями хранения и сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп (люминисцентных и бактерицидных). 16.2. Организация централизованного сбора одноразовых масок, перчаток в герметичную упаковку из 2-х полиэтиленовых пакета с последующим размещением в контейнеры для сбора мусора на случай возникновения и распространения вирусного заболевания COVID-19.	Постоянно По эпидпоказаниям
17	Осуществление лабораторного контроля за соблюдением правил личной гигиены и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима работы предприятия (санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала), воды, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с п.7 программы
18	Проведение комплекса мероприятий по установлению, идентификации, регистрации, анализа несоответствующей продукции и принятия решения о возможности дальнейшего её использования в соответствии с нормативной документацией по управлению несоответствующей продукцией.	Постоянно
19	Осуществление работы по рассмотрению жалоб и претензий от потребителя с последующим проведением Корректирующих или Превентивных действий, если это требуется.	Постоянно

20	Представление информации об организации и осуществления на предприятии системы контроля ХАССП (при ее наличии) и результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	По запросам
21	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору).	В соответствии со сроками устранению выявленных нарушений и по запросу
22	Проверка соблюдения требований нормативных документов, указанных в разделе 3.	Постоянно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления): получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников; заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды; авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия ,

7.Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- реализуемые скоропортящиеся продукты и кулинарные блюда и изделия;
- технологический процесс, изготовления, хранения и реализации продукции;
- производственные помещения, оборудование, инвентарь организации общественного питания;
- рационы питания;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект производствен ого контроля	Объект исследова ния	Определяемые показатели	Количество проб. периодичность лабораторных исследований
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающей пищевой продукции, а также условий и правильности ее хранения и использования.	Сырье и пищевая продукция	- Соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарносопроводительной документации; -соответствия принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствия маркировки продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР тсоо5/2011 и ТР (объем информации, наличие текста на сском языке и т.д. ;	Каждая партия поступающих пищевых продуктов с регистрацией в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции с указанием даты выработки, даты поступления и даты фактической реализации

2	Контроль на этапе технологических процессов	Пищевые продукты	Качество первичной Обработки сырья (сортировка, мытье, дефростация	Ежедневно-ответственным работником предприятия по
	изготовления кулинарных изделий с выделением контрольных критических точек (ККТ)		замороженного сырья,разделка) - сроки годности и условия хранения изготовленных полуфабрикатов (ККТ№1); -соблюдение температуры и продолжительности изготовления кулинарных изделий и блюд; -контроль достаточности термической обработки (ККТ№2);	приказу
3	Контроль готовой продукции собственного изготовления	Кулинарные изделия и блюда	Органолептические показатели	Ежедневно бракеражной комиссией организации
			микробиологические показатели	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, яичные, творожные, овощные блюда, сладкие блюда, напитки -2-3 блюда 1 раз в квартал в аккредитованной лаборатории
			Норма выхода блюд, калорийность и соответствие химического состава блюд рецептуре по	Ежедневный контроль нормы выхода блюд-методом взвешивания порционных блюд бракеражной

			отдельным приемам	
			пищи (завтрак, обед)	комиссией организации и 1 раз в год — лабораторные испытания в аккредитованной лаборатории
			физико-химические показатели: полнота термической обработки мясных и рыбных изделий	По 1 пробе 2 раза в год в аккредитованной лаборатории
			С-витаминизация 3-х блюд (при ее проведении)	По 1 пробе 2 раза в год в аккредитованной лаборатории
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Инвентарь, оборудование, столовая и кухонная посуда, руки, саночка персонала, сырые овощи	Смывы: на БГКП- с инвентаря для готовой продукции, столовой посуды, с рук, саночка	2 раза в год (не менее 5-7 смывов) в аккредитованной лаборатории
			Смывы: на сальмонеллы- с инвентаря для сырой птицы, сырого мяса, яиц	2 раза в год (не менее 5 смывов) в аккредитованной лаборатории
			Смывы на наличие иерсиний (в складе для хранения овощей, на участках по обработке сырых овощей)	1 раз в. осеннезимний сезон года в аккредитованной лаборатории

			Смывы на наличие яиц гельминтов-с инвентаря, тары для сырой зелени, овощей, рыбы, мяса, с рук, санодержды	1 раз в год (не менее 5 смывов) в аккредитованной лаборатории
5	Распределительная система питьевого водоснабжения	Вода питьевая	микробиологические показатели краткий химический анализ	По 1 пробе 2 раза в год в аккредитованной лаборатории 1 проба 1 раз в год в паводковый сезон года
6	Дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря.	Рабочий раствор дезсредства	Содержание активного хлора в рабочем растворе дезсредства согласно инструкции по его применению	1 раз в год 1 проба рабочего раствора дезсредства
7	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Физические факторы: -Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); Исследования уровней искусственной освещенности в производственных помещениях	2 раза в год (теплый и холодный периоды года) в аккредитованной лаборатории 1 раз в год в темное время суток не менее 2-х замеров на рабочих местах в аккредитованной лаборатории

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

8.1 .Ведение учетной документации:

- «гигиенический журнал» сотрудников (форма-приложение N21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования(форма приложение N22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях(форма приложение N23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) ;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции(форма-приложение N24 СанПиН 2.3/2.4.3590-20); -журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции(форма-приложение N25 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал аварийных ситуаций на инженерных сетях водопровода, канализации, электроснабжения;
- график планового обслуживания производственного оборудования;
- график проведения генеральных уборок, санитарных дней;
- учет жалоб и претензий от потребителей;

8.2. Документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий по производственному контролю;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (договора производственного лабораторного контроля, вывоза отходов, в том числе утилизация пищевых отходов; стирки санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, утилизации люминисцентных, бактерицидных ламп)

9. Требования по безопасности изготавливаемой продукции

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Материалы, используемые для изготовления упаковки изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 005/2011.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться

следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящих технических условий и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции; 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным нормативной документацией (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и техрегламентами на

отдельные виды продукции-мясную, молочную, рыбную, масложировую, соковую и другие виды продукции);

12) прослеживаемость пищевой продукции.

10. Порядок усиленного контроля при реализации продукции

10.1. Усиленный контроль реализации продукции вводится на предприятии:

- для новых поставщиков сырья;

-при изменении технологии реализации продукции и внедрение новых технологий;

-при нарушениях в работе оборудования, авариях и/или проведении ремонтных работ;

-при ухудшении микробиологического, химического или/и санитарно-гигиенического состояния сырья, оборудования, производственной атмосферы, готовой продукции;

-при расследовании причин низкого качества реализуемой продукции и/или возникновении тех или иных пороков;

-при возникновении нештатных ситуаций.

-10.2. Переход на режим усиленного контроля предполагает:

-увеличение числа контролируемых показателей обследуемых объектов; - расширение спектра контролируемых показателей; - увеличение периодичности испытаний.

11. Порядок отзыва, переработки, утилизации и уничтожения продукции.

11.1. Отзыв продукции осуществляется в случае выявления несоответствия ее качества и безопасности требованиям нормативных правовых актов.

Опасным признается продукция:

-не соответствующая требованиям нормативных и технических документов:ТР ТС021/2011 "О безопасности пищевой продукции»; ГОСТ, ТУ (на продукцию конкретного наименования);

-имеющая явные признаки недоброкачества, проявляющиеся в изменении их внешнего вида, цвета, вкуса и запаха; - имеющая истекший срок годности;

-хранящаяся с нарушением установленных режимов;

11.2. В целях определения принятия решения по возможности дальнейшего использования или уничтожения некачественной (несоответствующей) продукции проводится экспертиза продукции.

Порядок проведения экспертизы осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020г. №1612 «Об утверждении «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами». 11.3. Некачественная продукция подлежит изъятию из оборота, утилизируется или уничтожается,

11.4. Отозванная из оборота продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшей ее переработке или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении или холодильной камере с соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

Продукция, находящаяся на временном хранении, подлежит строгому учету.

11.5. Экспертиза продукции проводится органами государственного контроля (надзора) .

11.6. Результаты экспертизы являются основанием для дальнейшего использования или уничтожения некачественной продукции.

11.7. Ответственность за использование или уничтожение некачественной продукции возлагается на его владельца.

11.8. Продукция запрещенная государственными органами контроля(надзора) для употребления в пищу или продукция, снятая персоналом предприятия в порядке производственного контроля, может быть использована:

- в качестве сырья для переработки;
- на корм животным (по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора);
- для уничтожения (с соблюдением обязательных требований по охране окружающей среды);
- для технической утилизации на специализированных предприятиях.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных,

загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза или нормативнотехнической документации на конкретную продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО), письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства-члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации продукции о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации,

Инфицированная микробами, токсинами микробов пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

**Список производств и буфетов раздаточных
АО «Азбука питания г. Ростова -на- Дону»**

[illegible]

Генеральный директор
АО «Азбука питания»
г. Ростова-на-Дону



С.А. Кебенко