



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор  
ООО «АУТСОРСИНГ»

А.А. Мовилэ

## **ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Разработана в соответствии с требованиями

- ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Письма Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г.Онищенко

№ 01/4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля».

Общество с ограниченной ответственностью «АУТСОРСИНГ»:

Наименование юридического лица.

ИНН 6952032871 КПП 695001001; (ИНН/КПП.)

Мовилэ Анна Александровна 8(4822) 55-77-20

ФИО руководителя, телефон.

170043, Тверская область, город Тверь, бульвар Гусева, дом 39б, помещение 2; (Юридический адрес.)

170043, Тверская область, город Тверь, бульвар Гусева, дом 39б, помещение 2; (Фактический адрес.)

Количество (численность) работающих и их должности указываются в приложении к программе производственного контроля;

Количество (численность) работающих.

Межрайонная инспекция ФНС России № 10 по Тверской области

ОГРН 1126952012483: (Свидетельство о государственной регистрации.)

Предоставление УСЛУГ общественного питания в столовых детских садов (столовых МОУ ДО ДООЛ, столовых МОУ СОШ, детских садов, больниц и т.д.Л:

Вид деятельности, работ, услуг.

Лабораторный контроль осуществляется с привлечением аккредитованных лабораторий. (Наименование лабораторий.)

## **ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:**

1. ООО «АУТСОРСИНГ» оказывает услуги по организации общественного питания, в том числе: Организаций, осуществляющих образовательную деятельность, медицинских организаций, организаций социального обслуживания, организаций отдыха детей и их оздоровления.
2. ООО «АУТСОРСИНГ» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЕГО ПРОВЕДЕНИЕ:**

1. Директор по питанию ООО «АУТСОРСИНГ» - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.
2. Заведующий производством столовой - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.
3. Начальник склада ООО «АУТСОРСИНГ» - согласно штатного расписания;  
Должность, Ф.И.О.
4. Санитарный врач ООО «АУТСОРСИНГ» - согласно штатного расписания.  
Должность, Ф.И.О.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ:**

1. Федеральный закон от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».
2. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях РФ» с изменениями внесёнными приказами МЗ и СР РФ от 07.10.2005 года № 624 и от 10.01.2006 г. № 2.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 01.12.2007 г.).
4. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.).
5. Федеральный закон от 17.09.98 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (ред. от 01.12.2007 г.).
6. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в РФ, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства РФ, 2005 г., № 39, ст. 3953).
7. Федеральный закон от 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 18.10.2007 г.).
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036).
9. Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (в ред. от 10.07.2007 г. и от 07.04.2009 г.).
10. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных средств»;
  - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
  - СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
  - СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»;
  - СанПиН 3.5.2 3472-17 «Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
  - СП 3.5.3 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
  - СП 3.1.7. 2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза»;

- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» с измен и доп.;
- СП 3.1./3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 2.2.4.3359 -16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

Рабочие места на предприятиях оцениваются

- СанПиН 2.2.1./2.1.1. 1278 - 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- 14. СанПиН 3.5. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- 15. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- 16. СанПиН 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 г. № 13).
- 17. СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- 18. Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах РФ от 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека Г.Г.Онищенко).
- 19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- 20. Методические указания «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24.02.1983 г. № 2671-83).
- 21. 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)» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №16 от 30.06.2020 г.

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарём РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори (до 55 летнего возраста).

\* Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок.

Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия медицинского отвода. Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 5 декабря 2017 г. № 149 с 8 января 2018 года.

Однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) подлежат:

- сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки;
- сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.

**ПРОГРАММА ЛАБОРАТОРНО - ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ НА БАЗЕ  
АККРЕДИТОВАННОЙ ЛАБОРАТОРИИ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля.	Объект исследования и (или) исследуемый материал.	Определяемые показатели.	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение).	Нормативная, нормативно - техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.	Сырьё и пищевая продукция.	- Соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объём информации, наличие текста на русском языке и т.д.).	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов.  (Исполнитель - зав. производством)	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный Закон №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», -СанПиН 2.3.6.1079-01, - ГОСТ Р 51074-2003, - СанПиН 2.3.2.1078-01.

2.	Контроль на этапе технологических процессов.	Процессы приготовления, готовая продукция.	Контроль качества и безопасности вырабатываемой продукции - На этапах технологического процесса. Готовая продукция: - Органолептические показатели.	Ежедневно.  Ежедневно, каждый вид блюда.	СанПиН 2.3.6.1079-01  СанПиН 2.3.2.1078-01  Нормативная и техническая документация.
	•		- Физико-химические и микробиологические показатели.	1 раз в 6 месяцев, не менее 30% от каждого вида блюд собственного производства.	СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
			- Оценка энергетической ценности рациона, школьного питания (блюда, конкретного приёма пищи, суточного).	2 раза в год.	
			Вода питьевая:		

			Органолептические показатели	Ежедневно	
			Лабораторные исследования воды питьевой (органолептические, микробиологические показатели).	В детских учреждениях по условиям контракта на организацию питания. (Исполнитель - зав. производством)	
3.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала. (Смывы на наличие БГКП, на наличие яиц гельминтов, возбудителей иерсиниозов)	5-10 смывов (в зависимости от мощности организации)  1 раз в год	СанПиН 2.3.6.1079-01 Количество смывов и кратность отбора могут быть подвергнуты корректировке в зависимости от требований ведомственного ЦГСЭН.
4.	Производственная среда.	Условия труда на рабочем месте.	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.  Физические факторы:		СанПиН 1.1.1058-01 СанПиН 1.1.2193-07 СанПиН 2.3.6.1079-01



5.	Санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов.	1 раз в месяц.	Зав. производством. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
6.	Запас дезинфицирующих средств на месяц работы. Наличие сертификатов и методических указаний по их использованию на применяемые препараты.	1 раз в месяц.	Зав. производством. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
7.	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и её комплектность.	1 раз в месяц.	Заведующий производством.
8.	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья.	Зав. производством. Начальник склада. Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.
9.	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.	Ежедневно.	Директор по питанию. Зав. производством. Начальник склада Санитарный врач.
10	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников.	Постоянно.	Директор по питанию. Заведующий производством. Санитарный врач. Ответственные лица от заказчика.

11	<p>Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей.</p> <p>Проверка внешнего вида работника, наличие чистой санитарной одежды, соблюдение правил личной гигиены.</p>	Ежедневно с регистрацией в журнале.	Заведующий производством. Санитарный врач. Ответственные лица от заказчика.
12	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за её проведением.	Ежемесячно.	Ответственные лица от заказчика. Директор по питанию.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ  
ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ:**

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырьё (полуфабрикаты);
4. Готовая продукция (отходы производства);
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

**ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ ДЕЙСТВУЮЩИМ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

- Гигиенический журнал (сотрудники) - заполняется ежедневно до начала работы;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании - заполняется ежедневно утром и вечером;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - заполняется ежедневно утром и вечером;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - записывается каждая партия готовой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - записывается каждая партия поступившей (полученной) скоропортящейся пищевой продукции;
- Личные медицинские книжки работников;
- Акт проведения дезинфекции автомобиля.