

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ООО «Тонус-плюс»  
И.М.Ройзман  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.



**ПРОГРАММА  
организации и проведения  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий  
в обществе с ограниченной ответственностью «ООО Тонус-плюс»»**

## 1. Общие положения. Область применения

1.1. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в **обществе с ограниченной ответственностью «Тонус-плюс»** (далее – **ООО «Тонус -плюс»**) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (в ред. от 23.07.2013 с изменениями и дополнениями), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; санитарных правил СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01).

1.2. Программа производственного контроля является внутренней системой контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в **ООО «Тонус-плюс»**.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля на пищеблоке **ООО «Тонус -плюс»** с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.3. Общее руководство осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на генерального директора **ООО «Тонус-плюс»**.

1.4. 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.

1.5. Изменения и дополнения в Программу вносятся в следующих случаях:

1.5.1. расширение или увеличение мощности, внедрение новых технологий и оборудования, новых видов материалов, веществ и физических факторов;

1.5.2. новое строительство, реконструкция и функциональные изменения объекта.

Внесение изменений и дополнений в Программу подлежит согласованию с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской обл в городе Новомосковске.

**2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил и нормативов в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;

Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»;

Федеральный закон Российской Федерации от 10.07.2001 № 87 «Об ограничении курения табака» (Принят Государственной Думой 21.06.2001 ст. ст. 3-6);

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 № 876;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.01.2011 № 880;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58;

Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят решением Совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»».

Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную питьевую воду» принят решением Совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза « О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную питьевую воду «

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» Технический регламент Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (ТР ТС 009/2011)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

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»;

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП. 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» от 18.11.2013;

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»;

СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»;

СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;

СП 3.1.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции»;

СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»;

СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза»;

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

### 3. Краткая характеристика объекта производственного контроля

Полное наименование объекта	общество с ограниченной ответственностью «Тонус-плюс»
Сокращенное наименование объекта	ООО «Тонус-плюс»
ИНН ОГРН	7116018497 1037101671584
Директор	Ройзман Илья Маркович
Юридический адрес объекта	301650, г.Новомосковск, Тульская область, Парковый проезд д.1
Место нахождения юридического лица	301650, г.Новомосковск, Тульская область, Парковый проезд д.1
Фактический адрес	301650, г.Новомосковск, Тульская область, Парковый проезд д.1
Телефоны (факсы):	( тел . (48762) 2-32-09 факс 5-32-90.
Ведомственная принадлежность	общество с ограниченной ответственностью

#### **4. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

4.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование.

4.3. Производственный контроль включает:

4.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.3.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

4.3.3. Организация проведения медицинских осмотров.

4.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, предусмотренных действующим законодательством.

4.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.8. 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.

4.3.9. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.3.10. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом директора **ООО «Тонус-плюс»**.

#### **5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

5.1.1. Приостановить либо прекратить деятельность или работу учреждения, эксплуатацию здания, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

5.1.2. Прекратить использование сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих безопасность для человека;

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

5.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля;

5.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

5.2.3. Организовывать и проводить санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия;

5.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

5.2.5. 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;

5.2.6. Повышать гигиеническую грамотность сотрудников.

## **6. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

6.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора **ООО «Тонус-плюс»**.

6.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на ответственных должностных лиц.

6.3. Приказом директора **ООО «Тонус-плюс»** назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.4. 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.

## **7. Предварительные обязательные и специальные требования.**

7.1. Виды 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 приведены в пунктах 7.2-7.3.4

7.2. Обязательные предварительные и специальные мероприятия включают в себя:

7.2.1 Контроль за санитарным состоянием, техническим состоянием зданий и сооружений столовой, производственных и вспомогательных помещений, противодействие перекрестному заражению:

- ответственный персонал обязан осуществлять контроль за санитарным состоянием, техническим состоянием зданий и сооружений столовой, производственных и вспомогательных помещений, прилегающей территорией, контролировать поточность процессов. Здания, оборудование, посуда и все средства системы обеспечения столовой, включая дренажные системы, должны содержаться в надлежащем состоянии, обеспечивая успешное выполнение всех процедур в области гигиены и осуществление намеченных функций и не вызывать загрязнения пищевых продуктов;

- все сотрудники должны предпринимать действенные меры по предотвращению перекрестного загрязнения, так например, готовая к употреблению продукция должна содержаться отдельно от сырой или неприготовленной пищи;

- операции по работе с потенциально опасными сырыми продуктами должны производиться в отдельном помещении или в зонах, используемых для приготовления готовых к употреблению пищевых продуктов;

- операции по работе с потенциально опасными сырыми продуктами должны производиться в отдельном помещении или в зонах, физически отгороженных от зон, используемых для приготовления готовых к употреблению пищевых продуктов.

7.2.2. Приемка сырья, материалов и требования к их хранению.

Кроме соответствия установленным критериям, указанным в санитарных нормах и правилах, срокам годности, и целостности упаковки, сотрудники столовой должны проверить, засвидетельствовать и подтвердить состояние сырья, ингредиентов и упаковки в момент приема товаров. Сырье и материалы, требующие особых условий хранения должны подвергаться контролю (необходимо снимать соответствующие показания контрольных приборов при поставке) для подтвер-

ждения того, что в отношении этого сырья были обеспечены надлежащие условия транспортирования и краткосрочного хранения. Сырье, не соответствующее требованиям, незамедлительно возвращается поставщику с составлением акта возврата. При отсутствии возможности возврата товара поставщику данный товар должен быть надлежащим образом идентифицированы, обозначены и должны храниться в отдельном месте до тех пор, пока не будет принято решение о дальнейших действиях.

Охлажденное сырье животного происхождения должно храниться при температуре, не превышающей 4 (+2 гр.)°С. Другое сырье, требующее хранения в охлажденном или замороженном виде, например, отдельные виды овощей, должны храниться при наименьшей температуре, позволяющей сохранить качество материала. При хранении сырья или ингредиентов должны соблюдаться условия, позволяющие избежать ухудшения качества этих материалов, защитить их от загрязнений и предотвратить порчу. Должна соблюдаться установленная система оборота товарных запасов (например, FIFO – материалы, поступившие первыми на хранение, должны уходить в производство в первую очередь).

Сырье, ингредиенты и упаковка не должны укладываться непосредственно на пол (например, на настилы, в свертки или рулоны) и между стенами и материалами должно быть достаточное расстояние для того, чтобы проводить инспекционный контроль и мероприятия по борьбе с вредителями.

Сырье и ингредиенты, которые понадобится переукладывать из своей первоначальной тары, должны перемещаться аккуратным образом, чтобы не нарушить целостности и защищенности самого материала и его исходной маркировки; если это невозможно, то данные маркировки необходимо перенести на другую этикетку или использовать любой другой эффективный способ, позволяющий обеспечить прослеживаемость продукта.

Сырье и ингредиенты должны проверяться и отбираться перед началом приготовления пищи и если потребуется должны проводиться лабораторные тесты в целях определения пригодности для применения. Для приготовления пищи должно использоваться сырье и ингредиенты только надлежащего качества.

Замороженное сырье, которое не будет сразу использовано, должно храниться при температуре, не превышающей - 18°С.

В столовой должны быть холодильные и/ или морозильные установки достаточной мощности для хранения пищи при необходимой температуре в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Холодильные установки должны иметь устройства для измерения и мониторинга температуры окружающей среды или охлаждаемых продуктов и эти устройства должны проходить процедуру калибровки на регулярной основе. Должны сниматься и регистрироваться показания по мониторингу температуры.

Складские помещения для запасов продукции должны быть хорошо проветриваемы; в них должны поддерживаться требуемые параметры температуры и влажности.

Материалы для упаковки пищи и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, следует защищать от пыли и от любого другого загрязнения.

7.2.3. Контроль за обращением опасных веществ (инсектициды, моющие и дез средства) и отходами. Опасные вещества должны храниться в своей производственной упаковке и иметь соответствующую маркировку, включающую информацию о наименовании и отличительных чертах вещества, правилах его использования и сведения о токсичности. Такие вещества должны храниться и предназначаться только для специальных целей и операции с данными веществами должны проводиться только в присутствии и под надзором персонала, прошедшего соответствующую подготовку или получивших соответствующее разрешение или допуск к работе. Новый или бывший в употреблении материал для упаковки пищевой продукции не должен использоваться для измерения, разведения, разделения или хранения опасных веществ. Опасные вещества не должны использоваться или храниться в зонах работы с пищевой продукцией, где имеется угроза загрязнения.

Персонал должен обеспечить действие системы, обеспечивающую распознавание, сбор и утилизацию отходов таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукции или производственных площадей. Должны предусматриваться подходящие меры по хранению и своевременному удалению отходов. Они не должны накапливаться в зонах хранения и работы с пищевыми про-



дуктами, а также в других рабочих зонах и на прилегающих территориях, за исключением только тех случаев, когда этого неизбежно в целях надлежащего функционирования предприятия. В складских помещениях, предусмотренных для отходов, должен поддерживаться надлежащий уровень чистоты.

7.2.4. Контроль за состоянием и исправной работой систем вентиляции, водоснабжения, водоотведения, энергоснабжения, освещения. Ответственный персонал обязан обеспечить нормальную работу и функционирование инженерных систем.

- Поток воздуха, обеспечиваемый естественной или принудительной вентиляцией, должен направляться от чистой в сторону загрязненной зоны. Все имеющиеся отверстия должны иметь защитные устройства или системы от загрязнения (например, ламинарный воздушный поток, воздушные завесы и двойные двери). Следует обеспечить хорошую вентиляцию в зонах приготовления пищи в целях быстрого удаления избыточных испарений или запахов. Должны быть установлены легко очищаемые воздухозаборники для удаления всех испарений, образовавшихся в ходе рабочего процесса.

- Должно обеспечиваться снабжение водой, имеющей нужную температуру и напор, и также должны иметься сооружения для хранения и распределения воды, отвечающие предъявляемым требованиям. Они должны поддерживаться в надлежащей чистоте и периодически проверяться в процессе мониторинга. Когда для снабжения питьевой водой используется собственная скважина или источник, должны быть установлены дезинфицирующие и/или водоочистительные устройства. Должна использоваться только питьевая вода. Должны сохраняться соответствующие записи и показания по результатам контрольных мероприятий, и только вода, пригодная для питья, должна использоваться в процессе приготовления пищи. Водяной пар, используемый при непосредственном контакте с пищей или с поверхностями, ( в том числе при работе пароконвектомата) контактирующими с пищевыми продуктами, должен делаться из питьевой воды.

- Все рабочие зоны должны быть оборудованы адекватной системой освещения. Системы освещения должны быть установлены таким образом, чтобы не оказывать негативного воздействия на пищевые продукты. Осветительная аппаратура должна иметь защиту, гарантирующую, что в случае разрушения материалы, продукция или оборудование не будут загрязнены. Имеющееся освещение (естественное или искусственное) должно обеспечивать соответствующие санитарно-гигиенические условия работы персонала.

- Все стоки должны конструироваться таким образом, чтобы избежать опасности загрязнения системы снабжения питьевой водой. Все стоки для удаления остаточной воды должны сливаться через сифон и попадать в дренажную систему. Все зоны как внутри, так и снаружи сооружений столовой должны содержаться в надлежащей чистоте. Жироуловители и канализационные коллекторы должны иметь достаточную пропускную способность, чтобы справиться с предполагаемой потоковой нагрузкой. Они должны располагаться вне зон приготовления пищи и поддерживаться в исправном состоянии посредством соответствующих мер по уходу и техническому обслуживанию. Необходимо обеспечить такое управление накапливаемыми отходами, чтобы они не становились источником загрязнения.

7.2.5. Контроль за состоянием и исправной работой технологического и холодильного оборудования, климатических систем, нейтрального и вспомогательного оборудования, посуды и инвентаря.

Оборудование, посуда и все средства и системы обеспечения столовой, включая метрологическое оборудование, должны содержаться в надлежащем состоянии, обеспечивая успешное выполнение всех процедур в области гигиены и осуществление намеченных функций и не вызывать загрязнения пищевых продуктов.

1) Ответственный персонал должен обеспечить проведение операций по уходу и техническому обслуживанию, а так же, чтобы данные факты не сказывались каким-либо неблагоприятным образом на безопасности пищевой продукции. Должен иметься график планово-предупредительного профилактического обслуживания (ремонта). В нем должны быть указаны все устройства, используемые для мониторинга и/или управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции. Корректирующее техническое обслуживание должно проводиться таким образом, чтобы производство на соседних линиях или соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. В случае, когда в ходе корректирующего технического обслуживания возникает угроза загрязнения соседних линий или оборудования, в целях

предотвращения загрязнения вся работа с продукцией на этих линиях и оборудовании должна быть приостановлена. Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, должен отдаваться приоритет. Временные починки не должны создавать угрозу безопасности продукции. Проведение починки взамен их текущего ремонта должно быть предусмотрено в графике технического обслуживания. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией, в соответствии с положениями стандарта ИСО 21469. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку и санитарную обработку, а также проверку перед эксплуатацией.

2) Требования локальных программ обязательных мероприятий (PRP) должны применяться в ремонтных зонах и при проведении работ по техническому обслуживанию в производственных зонах. Специалисты по техническому обслуживанию должны быть проинструктированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.

3) Для метрологического оборудования должны применяться программы технического обслуживания, включающие калибровку измерительных приборов, таких как термометры и устройства для регистрации температуры. Должны сниматься и регистрироваться показания по контролю и идентификации оборудования и посудных принадлежностей.

7.2.6. Оценка качества работы поставщиков. Ответственный персонал столовой обязан контролировать работу поставщиков, а так же оценивать критерии оценки, вести записи, касающиеся соответствия поставщиков установленным критериям. Используемый процесс оценки работы поставщиков должен быть обоснован оценкой опасностей, включая потенциальную угрозу безопасности готовой продукции. Степень контроля поставщиков зависит от характера и намеченного использования каждого материала (сырья, товара). В отношении компонентов, контактирующих с пищевой продукцией, должны предприниматься более строгие меры контроля, чем для материала, не контактирующего с пищевыми продуктами. Спецификации для сырья, подлежащего закупке, должны учитывать возможность изменений, присущих данным продуктам, и требования, касающиеся специальных мер в области контроля.

#### 7.2.7. Микробиологическое перекрестное загрязнение

Ответственным персоналом столовой должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от технологического маршрута), и должен быть разработан план изолирования (зонирования).

Персоналом должна осуществляться оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, подверженности продукции различным воздействиям и мер контроля, применимых в данных областях:

- а) изолирования сырья от конечной или готовой к употреблению продукции;
- б) структурное изолирование – физические барьеры, стены или отдельные здания;
- в) контроль за доступом наряду с необходимостью переодеться в соответствующую рабочую одежду;
- г) разделение маршрутов движения или оборудования – люди, материалы, оборудование и инструменты (включая использование специальной оснастки);
- д) перепады давления воздуха.

##### 7.2.7.1 Регулирование содержания аллергенов

1) Должны быть задекларированы аллергены, присутствующие в продукции, либо по проекту, либо в результате возможного случайного контакта в процессе производства. Сведения о декларации и сведения об аллергенах размещаются на ярлыке, прикрепляемом к потребительской продукции, и на ярлыке или в сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

2) Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки поточных линий и переналадки производства и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Случайный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

3) в случае наличия следового количества продукции из предыдущей партии, которое нельзя как следует очистить с поточной линии вследствие технических ограничений;

4) в тех случаях, когда в ходе обычного производственного процесса возможен контакт с продукцией или ингредиентами, которые изготавливаются на отдельных линиях или на одних и тех же или соседних производственных участках.

#### 7.2.7.2. Физическое загрязнение

1) При использовании хрупких материалов сотрудники столовой обязаны соблюдать требования к работе с хрупкими материалами, периодическому осмотру и конкретные процедуры на случай их разрушения.

2) Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и жесткая пластмасса (реактопласт).

3) Необходимо вести записи разрушения стеклянных деталей.

4) На основе оценки рисков должны соблюдаться меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения.

К таким мерам относятся:

*а) наличие соответствующих колпаков над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;*

*б) использование сеток, магнитов, сит или фильтров;*

*в) использование детекторных или выбраковочных устройств, таких как металлоискатели или рентгеновские аппараты.*

К источникам возможного загрязнения относятся деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и средства индивидуальной защиты.

7.2.8. Очистка и санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, сан.одежды и т.д.

- Оборудование и посуда должны подвергаться очистке с необходимой периодичностью и в случае необходимости их следует дезинфицировать с использованием веществ и способов, обеспечивающих их надлежащее гигиеническое состояние. При проведении очистки или санитарной обработки помещений, оборудования и посуды персоналом должны предприниматься необходимые меры по предотвращению загрязнения пищи, (моющими жидкостями или дезинфицирующими средствами).

Вещества, используемые для операций очистки, чистящие и дезинфицирующие средства должны быть пригодны для предназначенного применения и использоваться в соответствии с инструкциями изготовителя, должны быть надлежащим образом обозначены, храниться вдали от зон работы с продукцией и использоваться таким образом, чтобы не приводить к загрязнению, и при этом они не должны храниться в упаковочной таре и контейнерах для пищевых продуктов.

- Сразу по окончании работы или в соответствии с требуемой периодичностью полы, включая стоки, вспомогательные устройства или конструкции и стены помещений, используемых для работы с пищей, должны быть тщательным образом очищены. Данная операция не должна проводиться во время работ, связанных с приготовлением продукции.

- Оборудование или предметы, используемые для очистки и санитарной обработки, должны храниться отдельно и таким образом, чтобы не загрязнять пищу, посуду, оборудование или предметы личной одежды

- Раздевалки или туалеты должны всегда содержаться в чистом состоянии. Используемые для очистки устройства, а также предметы защитной униформы сотрудников должны использоваться только для уборки туалетов и раздевалок.

- Въездные пути и прилегающие территории предприятий общественного питания должны содержаться в чистоте и быть свободны для беспрепятственного проезда техники.

- Ответственным персоналом должны проводиться инспекционные проверки, чтобы удостовериться в том, что процесс уборки или очистки проводился в соответствии с установленными процедурами, и что удалось добиться требуемого стандарта чистоты (например, проверка записей, связанных с уборкой, микробиологические тесты для прошедших очистку сооружений и оборудования).

- Любое оборудование, которое контактировало с сырьевым материалом или загрязненным веществом, должно быть очищено и в случае необходимости дезинфицировано и это должно согласовываться с мероприятиями программы по очистке и санитарной обработке перед тем, как данное оборудование будет использоваться для соприкосновения и/или сервировки пищи.

- Оборудования или устройства, использованные для приготовления пищи, например, для очистки кожуры, нарезки и размалывания, не следует использовать для сервировки готовой к употреблению пищи.

- Персонал, работающий с сырьем или полуфабрикатами, которые могут привести к загрязнению конечного продукта, должен производить очистку своих рук и инвентаря (принадлежностей между) рабочими операциями.

7.2.9. Меры по борьбе с вредителями и недопущению присутствия животных в столовой.

- Персонал столовой обязан соблюдать требования ДП СМБПП «Инструкция по пест-контролю» по борьбе с вредителями. Все мероприятия должны быть проведены мероприятия по борьбе с переносчиками инфекции и вредителями на регулярной основе, направленные на предотвращение привлечения вредителей и насекомых, доступа к отходам и укрытия, а также размножения. Столовая и прилегающие территории должны периодически инспектироваться в целях удостоверения того, что не имеется источников заражения. Если вредители обнаружены в здании, должны приниматься меры по их уничтожению и проверяться эффективность предпринятых мер, а достигнутые результаты должны регистрироваться. Должен обеспечиваться надлежащий уход в зданиях и помещениях в целях предотвращения появления в них вредителей, и все входные отверстия и другие места, через которые могут проникать вредители, должны быть герметически закрыты или заделаны.

- Меры по борьбе с вредителями, охватывающие обработку помещений механическими, биологическими или химическими препаратами, разрешенными для использования органами соответствующей компетенции

- Не допускается присутствие домашних животных в зонах хранения и работы с пищевыми продуктами, поскольку они служат источником загрязнения.

7.2.10. Гигиена персонала. Соблюдение всеми сотрудниками компаний требований санитарии и гигиены, руководства по гигиене. Постоянный контроль за состоянием здоровья персонала, соблюдением ими норм санитарного законодательства, требований нормативных документов и правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности

- Персонал, работающий в столовой, во время работы с пищевой продукцией на своих рабочих местах должен поддерживать высокий уровень чистоплотности и носить подходящую защитную одежду или спецодежду, включая шапочки для волос, повязки, закрывающие усы и бороду. При необходимости нужно пользоваться подходящей спец обувью. Защитная одежда должна быть пригодна для стирки, кроме тех случаев, когда она используется для одноразового применения. Спецодежда должна быть чистой и в надлежащем состоянии, отвечающем специфике работы, которая выполняется работником. Вся спецодежда должна использоваться исключительно на территории столовой. При необходимости следует использовать индивидуальные средства защиты.

1) Передники, фартуки и аналогичные вещи не должны стираться и/или сушиться в зонах работы или приготовления пищи. Когда работа с пищевой продукцией производится вручную, ручные кольца должны быть сняты или надежно закрыты подходящим покрытием. Другие ювелирные украшения не допускаются в ходе операций с пищевыми продуктами.

2) В персонал столовой, участвующий в процессе раздачи готовой продукции и производстве холодных закусок и салатов обязан использовать одноразовые защитные перчатки. Перчатки должны быть сделаны из материалов, пригодных для безопасного контакта с пищевыми продуктами, быть чистыми и содержаться в надлежащем состоянии в соответствии с гигиеническими требованиями. Ношение перчаток не освобождает работника от необходимости тщательного мытья рук. Порванные перчатки или перчатки с любым нарушением защитного покрытия должны выбрасываться.

3) Ответственный персонал столовой должен обеспечивать проведение ежедневных медицинских осмотров всех без исключения сотрудников, чтобы состояние здоровья сотрудников, задействованных в производственной деятельности, не оказывало негативного воздействия на пищевую продукцию. Любой работник, заболевший заразной болезнью или имеющий открытые раны, не должен допускаться в зоны производства и обработки продукции, где может возникнуть угроза загрязнения пищи. Все результаты осмотров регистрируются в соответствующих журналах.

4) Работники столовой, которые, как известно или как предполагается, заражены какой-либо болезнью или являются носителями заболевания, передаваемого через пищу, или которые имеют инфицированные раны, нарушения кожного покрова (нарывы, порезы или язвы),

кожные инфекции или испытывают тошноту, рвоту или диарею, не должны допускаться в зоны производства, обработки и хранения пищевой продукции.

5) Работников нужно проинструктировать о необходимости сообщать руководству о любом заболевании или состоянии здоровья, которое может повлиять на безопасность пищевой продукции.

6) В случае если работник не был допущен к работе из-за инфекционного заболевания, он перед тем, как вернуться к работе должен получить соответствующее разрешение от компетентного медицинского специалиста.

7) Работник, получивший рану или ожог, не должен продолжать работать с пищевой продукцией или с поверхностями, контактирующими с пищей. При этом сотруднику необходимо оказать первую медицинскую помощь. На рану должны быть наложены повязки, изготовленные из непромокаемых материалов, позволяющие обеспечить полную защиту поврежденной поверхности. Для этой цели на рабочих местах должны находиться медицинские аптечки для оказания первой медицинской помощи.

Мытье рук:

1) Персонал, работающий в столовой, в процессе своей работы обязан систематически и тщательно мыть руки с мылом или дезинфицирующим средством водой, подаваемой по водопроводной системе, которая пригодна для питьевых нужд. Руки должны быть всегда вымыты до начала любой работы в зоне обработки пищевой продукции, сразу после пользования санитарными комнатами (туалетами), после работы с загрязненным материалом и в любых других необходимых случаях.

2) Руки должны быть вымыты и когда нужно дезинфицированы сразу после работы с любым потенциально загрязненным материалом, от которого может переноситься болезнь или загрязнение пищи или оборудования. Ответственный персонал столовой обязан разместить предупредительные знаки и объявления с требованиями мытья и дезинфекции рук. Должны приниматься соответствующие меры по надзору, обеспечивающие выполнение данного требования.

3) Сотрудники столовой обязаны тщательным образом мыть руки на различных стадиях в процессе приготовления пищи, между операциями по работе с пищевыми продуктами, в ходе которых происходит ручной контакт с пищей, и там где присутствует угроза перекрестного загрязнения.

4) **ПРИМЕЧАНИЕ** - Использование спиртосодержащих средств, гелей или перчаток не заменяет гигиенического мытья рук, но должно быть дополнительной мерой обеззараживания.

Любое поведение, которое потенциально может приводить к загрязнению пищи, как например, прием пищи, курение, жевание (резинки, подушечек, орехов), соприкосновение пищи с волосами, лицом, носом и т.д. или действия, несовместимые с соблюдением гигиены, как например, плевание, **СТРОГО ЗАПРЕЩЕНЫ** во всех производственных и вспомогательных помещениях столовой.

Одежда или другие личные принадлежности, а также офисные материалы, калькуляторы, инструмент и т.д. не должны находиться в зонах хранения или работы с пищевой продукцией.

7.2.11. Хранение, обозначение и прослеживаемость готовой продукции, изъятой продукции.

Подлежащая хранению готовая продукция должна быть защищена от микробиологического, химического загрязнения или загрязнения посторонними веществами.

Должны документироваться и выполняться требования к изолированию переделанной или отозванной продукции (например, аллергеносодержащей продукции).

Переделанная продукция должна иметь четкое обозначение и (или) четкую маркировку для обеспечения ее прослеживаемости. Следует вести записи прослеживаемости переделанной продукции.

Необходимо классифицировать переделанную продукцию или регистрировать причину ее маркировки (например, наименование продукции, дата выпуска, рабочая смена, происхождение, срок хранения).

Следует иметь перечень основных контактных лиц на случай отзыва готовой продукции.

В тех случаях, когда продукция изымается вследствие непосредственных угроз здоровью, подлежит оцениванию безопасность другой продукции, изготавливаемой при тех же условиях.

Необходимо учитывать потребность в оповещении общественности (клиентов, заказчиков, потребителей, контролирующие органы).

#### 7.2.12. Информация о продукции и информированность потребителей.

-Информация должна предоставляться потребителям таким образом, чтобы обеспечить понимание ими ее значимости и помочь им сделать осознанный выбор.

Информация может предоставляться путем вывешивания меню, ассортиментного перечня продукции, этикетирования или иными средствами, такими как веб-сайты и рекламные объявления компании, и может включать инструкции по хранению, приготовлению и обслуживанию, применимые к продукции.

7.3.1. Контроль технологической дисциплины на производстве. Контроль технологии изготовления блюд на всех этапах производства: контроль первичной обработки продуктов (термическая обработка, организация хранения готовых блюд и холодных закусок), контроль технологического процесса при производстве (контроль температуры изготовления блюд, контроль термического состояния блюд и их времени приготовления), контроль за технологическими потоками производства (отсутствие перекрестных заражений, контроль отсутствия посторонних включений, остатков моющих и обеззараживающих средств, продуктов износа технологического оборудования).

7.3.2. Готовая продукция должна готовиться при указанной минимальной температуре в течение достаточного периода времени для того, чтобы обеспечить разрушение растительных клеток патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в пище.

Следует применять такой способ приготовления пищи, который наилучшим образом сохраняет питательные качества готовой продукции.

При операциях, связанных с жаркой или обжариванием, должны использоваться только те виды жиров и масел, которые предназначены для данной цели. Там где масла или жиры для жарки используются повторно, их следует оценивать на пригодность для этой цели по средствам органолептического анализа.

Сковороды для жарки пищи должны иметь конструкцию, облегчающую их опорожнение (например, иметь центрирующий выступ). Качество жиров и масел должно периодически проверяться на соответствие посредством проверки запаха, цвета, вкуса и отсутствия плавающих в них элементов. Другие изучаемые характеристики качества могут, например, включать следы копоти, содержание свободных жирных кислот, количество противоположных соединений.

Масло, используемое для приготовления пищи, не следует нагревать до значений температур свыше 180°C.

В случае, когда продукты, подвергнутые сухому, влажному или комбинированному процессу термического приготовления, не предполагается сразу употреблять (полуфабрикаты), то после процесса приготовления нужно как можно скорее охладить пищу или же следует держать пищу при температуре не ниже 63°C.

7.3.3. При разделении пищи на порции должны соблюдаться строгие меры в отношении гигиены. При разделении на порции продукта (холодные закуски), охлажденного до низкой температуры, его порционирование следует проводить в охлаждаемой зоне или же если порционирование проводится вне охлаждаемой зоны, его продолжительность не должна превышать 30 минут.

Порции пищи должны помещаться, в оборотную чистую тару, термостойкости и гастроустойчивости с крышкой, которые были надлежащим образом вымыты и дезинфицированы.

Разделенная на порции готовая продукция должна быть укрыта с использованием материалов, пригодных для контакта с пищевой продукцией. В системах приготовления пищи большого объема, где приготовленная и охлажденная до необходимой температуры пища не может быть разделена на порции в течение 30 минут, порционирование должно проводиться в отдельной зоне с температурой окружающего воздуха, не превышающей 15°C. Готовая продукция должна подаваться сразу или храниться на мармитах (плитах) при температуре, соответствующей требованиям санитарных норм и правил (для 1 блюд +75 гр.С., для вторых блюд +65 гр.С., для холодных напитков до +14 гр.С). Холодные закуски из овощей и салаты хранятся в заправленном виде не более 30 минут в холодильнике при температуре не более +6 гр.С. Допускается альтернативный вариант, когда в соответствии с производственными потребностями для производства порций мо-

жет быть внедрена система порционирования, где указывается срок приготовления пищи, срок ее годности и обеспечивается идентификация приготовленных порций.

#### 8. Перечень мероприятий по производственному контролю, проводимому в ООО «Тонус - плюс» ответственными лицами

№ п/п	Мероприятия производственного контроля	Сроки исполнения	Должность ответственного лица
1	2	3	4
1	Наличие официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению	В период функционирования	Ответственный персонал
2	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных правил и норм при приеме, хранении, реализации пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов	Ежедневно в период функционирования	Ответственный персонал
3	Проверка готовности учреждения к летней оздоровительной кампании	Перед открытием	Ответственный персонал
4	Своевременное информирование территориального отдела Роспотребнадзора об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию	При возникновении	Ответственный персонал
5	Контроль соблюдения санитарного законодательства при расселении отдыхающих	В период функционирования	Ответственный персонал
6	Контроль технического состояния игрового и спортивного оборудования (малых игровых и спортивных форм)	Перед открытием	Ответственный персонал
7	Контроль санитарного состояния территории	В период функционирования	Ответственный персонал
8	Контроль за санитарным состоянием прилегающей территории	В период функционирования	Ответственный персонал
9	Контроль проведения косметических ремонтных работ, с использованием строительных и отделочных материалов	по мере проведения работ	Ответственный персонал
10	Контроль за использованием отделочных материалов в ходе осуществления ремонтных работ	При осуществлении ремонтных работ	Ответственный персонал
11	Контроль обеспечения естественного освещения помещений	В период функционирования	Ответственный персонал
12	Контроль состояния систем искусственного освещения. Обеспечение нормативной освещенности помещений. Контроль хранения и утилизации люминесцентных ламп	В период функционирования	Ответственный персонал
13	Контроль состояния систем кондиционирования и вентиляции помещений	В период функционирования	Ответственный персонал
14	Контроль работы систем горячего и холодного водо-	В период	Ответствен-

	снабжения, канализации, оборудования и технического состояния систем	функционирования	ный персонал
15	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях: соблюдение графика проветривания помещений температурного режима в помещениях в соответствии с требованиями	В период функционирования	Ответственный персонал
16	Контроль санитарного состояния помещений и дезинфекционных мероприятий	В период функционирования	Ответственный персонал
17	Контроль проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	В период функционирования	Ответственный персонал
18	Контроль маркировки постельного белья, полотенец, замена постельного белья, полотенца	В период функционирования	Ответственный персонал
19	Контроль состояния хозяйственного оборудования и инвентаря	В период функционирования	Ответственный персонал
20	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	В период функционирования	Ответственный персонал
21	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	В период функционирования	Ответственный персонал
<b>Медицинское обслуживание</b>			
1	Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий в учреждении	В период функционирования	Ответственный персонал
2	Наличие медицинских аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	ежемесячно	Ответственный персонал
3	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плану	Ответственный персонал
4	Соблюдение правил приготовления, хранения и применения дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией применения	Ответственный персонал
5	Ведение учетной документации: 1. учета аварийных ситуаций 2. осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания 3. учета расхода дез.средств 4. бракеража готовой продукции 5. бракеража сырой продукции	В период функционирования	Ответственный персонал
6	Контроль за качеством осуществления медицинской помощи в соответствии с имеющейся лицензией	В период функционирования	Ответственный персонал
<b>Требования к санитарному содержанию помещений</b>			
1	Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, его исправности	1 раз в месяц	Ответственный персонал
2	Проверка условий хранения, маркировки и правильности использования уборочного инвентаря	1 раз в месяц	Ответственный персонал
3	Проверка наличия, условий хранения и правильности использования дезинфицирующих и моющих средств	1 раз в месяц	Ответственный персонал



	для проведения текущей уборки и дезинсекции помещений и оборудования пищеблока		
4	Контроль качества и своевременности уборки и дезинфекции помещений, санитарной обработки инвентаря, посуды, оборотной тары	еженедельно	Ответственный персонал
<b>Организация работы по обслуживанию технологического оборудования</b>			
1	Ремонт и обслуживание технологического оборудования пищеблока	по мере необходимости	Ответственный персонал
2	Ремонт и обслуживание холодильного оборудования	по мере необходимости	Ответственный персонал
3	Ремонт и обслуживание оборудования	по мере необходимости	Ответственный персонал
<b>Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала</b>			
1	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками ООО «Тонус- плюс»	ежедневно	Ответственный персонал
2	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	ежедневно	Ответственный персонал
3	Проверка персонала пищеблока на кожные, в том числе гнойничковые, заболевания	ежедневно	Ответственный персонал
4	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличия медицинских книжек сотрудников.	В период функционирования	Ответственный персонал
<b>Контроль за организацией питания</b>			
<b><i>Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и вспомогательных материалов:</i></b>			
1	Сопроводительная документация на сырье и вспомогательные материалы (товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	Ежедневно	Кладовщик, бракеражная комиссия, Ответственный персонал
2	Качество поступающих продуктов (соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, органолептические показатели продукции, остаточных сроков годности на момент поставки)	Постоянно	Ответственный персонал
3	Контроль поступления от поставщиков продуктов питания «карты продукта» с описанием свойств, соответствия требованиям НД, с описанием органолептических, физико-химических и биологических показателей продукта, показателей безопасности и эффективности продукта	Постоянно	Кладовщик, заведующий производством
<b><i>Контроль на этапе хранения поступающего сырья</i></b>			

1	Оптимальный температурный режим хранения продуктов и соблюдение температурного режима холодильников, контроль влажности в производственных и складских помещениях, своевременная ротация продуктов питания, соблюдения требования правила «Первый пришел, первый ушел»	Ежедневно	Ответственный персонал
2	Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов	Постоянно	Ответственный персонал
3	Правила товарного соседства, соблюдение норм размещения и складирования товаров и вспомогательных материалов	Ежедневно	Ответственный персонал
<b>Контроль на этапе технологического процесса</b>			
1	Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции	Ежедневно	Ответственный персонал
2	Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары, посуды	Ежедневно	Ответственный персонал
3	Наличие и исправность технологического и холодильного оборудования, систем вентиляции и кондиционирования	Ежедневно	Ответственный персонал
4	Контроль температуры горячей воды в системе	Ежедневно	Ответственный персонал
5	Контроль условий и сроков хранения компонентов (полуфабрикатов) блюд в производственных цехах, наличие ярлыков, позволяющих идентифицировать сырье (время вскрытия, условия и сроки хранения)	Постоянно	Ответственный персонал
6	Соблюдение инструкций, руководства по гигиене персонала, пестконтролю, инструкций по предупреждению попаданий в готовую продукцию посторонних включений, инструкций по контролю технологической дисциплине, инструкций по охране труда при работе на оборудовании	Постоянно на всех этапах производства	Ответственный персонал
7	Контроль допуска посторонних лиц в производственные помещения и контроль внутри объектового режима	Постоянно	Ответственный персонал
8	Контроль соблюдения сотрудниками структурного подразделения требований законодательства по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности, экологии	Постоянно	Инженер по ТО, ОБ и ПБ, Главный инженер, ответственный персонал
<b>Контроль готовой продукции и кулинарных изделий</b>			
1	Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд, организация работы бракеражной комиссии	Постоянно, каждая партия готовой продукции	Ответственный персонал
2	Сроки приготовления и реализации готовых блюд	Постоянно, каждая партия готовой продукции	Ответственный персонал
3	Контроль выхода (массы одной порции)	Постоянно,	Ответственный

		каждая партия готовой продукции	персонал
4	Маркировка посуды, оборудования и инвентаря, нанесение маркировки готовой продукции	Постоянно, каждая партия готовой продукции	Ответственный персонал
5	Контроль за санитарным состоянием кухонной посуды, инвентаря на целостность и чистоту	Ежедневно	Ответственный персонал
6	Контроль за режимом организации выдачи готовой продукции	Ежедневно	Ответственный персонал
7	Контроль отбора и хранения суточных проб. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный персонал
<b>Уборка помещений столовой</b>			
1	Санитарное состояние пищеблока всех помещений, прилегающей территории	Постоянно	Ответственный персонал
2	Санитарное состояние складов столовой	Постоянно	Ответственный персонал
3	Санитарное состояние камер для хранения продукции, проведения уборок и оттайки	Постоянно по графику	Ответственный персонал
4	Контроль проведения дезинсекции и дератизации. Использование дезинфекционных средств на пищеблоке	1 раз в месяц	Ответственный персонал
<b>Документация по организации питания.</b>			
1	Контроль выполнения натуральных норм питания (ведение и анализ накопительной ведомости)	1 раз в квартал	Ответственный персонал
2	Контроль ведения документации по организации питания (меню- требования, накладные и т.д)	Постоянно	Ответственный персонал
	Контрольные листы ХАССП, чек-листы, листы контроля технологической дисциплины	Постоянно	Ответственный персонал
3	Осуществление лабораторных исследований	По плану-графику	Ответственный персонал
4	Ведение учетной документации: 1. учета аварийных ситуаций 2. осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания 3. учета расхода дез.средств 4. бракеража готовой продукции 5. бракеража сырой продукции 6. Температурного контроля холодильных установок 7. Регистрации показателей влажности 8. Учета работы бактерицидных установок 9. Технологического журнала ( журнал сан.эпид.режима помещений)	Постоянно	Ответственный персонал
<b>Организация работы по обслуживанию технологического оборудования</b>			
1	Ремонт и обслуживание технологического оборудования пищеблока	по мере необходимости	Ответственный персонал
2	Ремонт и обслуживание холодильного оборудования	по мере необходимости	Ответственный персонал
3	Ремонт и обслуживание оборудования	по мере	Ответствен-

		необходимости	ный персонал
--	--	---------------	--------------

## 9. Предварительные и периодические медицинские осмотры, а также профессиональная гигиеническая подготовка

9.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся согласно Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» и Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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».

9.2. В соответствии с требованиями Приказа: «Периодические осмотры проводятся на основании поименных списков, разработанных на основании контингентов работников, подлежащих периодическим и предварительным осмотрам с указанием вредных производственных факторов. Включению в списки контингента и поименные списки подлежат работники, подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, наличие которых установлено по результатам аттестации рабочих мест...».

Список контингента, подлежащего прохождению медицинского осмотра, разработанный и утвержденный генеральным директором **ООО «Тонус-плюс»**, в 10 дневной срок направляется в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тульской обл в г.Новомосковске

Поименные списки составляются и утверждаются генеральным директором **ООО «Тонус-плюс»** и за 2 месяца до начала проведения периодического осмотра и направляются директором в медицинскую организацию». Перед проведением периодического осмотра инспектор отдела кадров **ООО «Тонус-плюс»** (его уполномоченный представитель) обязан вручить лицу, направление на периодический медицинский осмотр.

• Подвергающиеся воздействию вредных производственных факторов, указанных в Приказе Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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», а также вредных производственных факторов, наличие которых установлено по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда, проведенной в установленном порядке), а именно:

N п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <sup>1</sup>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5
п. 1.48	Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанола, алкиламиды) <sup>A</sup>	1 раз в 2 года	Врач-дерматовенеролог Врач-оториноларинголог Врач-офтальмолог	Спирометрия Визометрия Биомикроскопия глаза
1.8.1	Хлор <sup>O</sup> :	1 раз в	Врач-дерматовенеролог	Спирометрия Пульсок-

1.8.1.1	Хлора неорганические соединения (гидрохлорид <sup>0</sup> , кислоты, оксиды)	год	Врач-оториноларинголог Врач-офтальмолог	симетрия Визометрия Биомикроскопия глаза
1.8.1.2	Хлорсодержащие органические соединения			
5.1	Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия
4.2.5	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот (5 Гц - 2 кГц, 2кГц - 400 кГц)	1 раз в 2 года	Врач-дерматовенеролог Врач-офтальмолог	Биомикроскопия глаза Визометрия Офтальмоскопия глазного дна
26	Работы в организациях, деятельность которых связана с коммунальным и бытовым обслуживанием населения	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям

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

расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);

клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;

определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий

вне зависимости от показателей шкалы;

определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;

флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра, выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.

осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;

женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;

женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

Гигиеническое обучение и аттестация персонала проводится не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное гигиеническое обучение с последующей переаттестацией.

Все сотрудники **ООО «Тонус-плюс»** должны быть привиты в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и календарем прививок по эпидемическим показаниям. Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори и гепатита «В» – лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря. против COVID ежегодно

Список сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации прилагается.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

## **10. Перечень факторов и объектов лабораторных и инструментальных исследований в рамках производственного контроля**

10.1 Перечень факторов и объектов лабораторных и инструментальных исследований в рамках производственного контроля:

10.1.1 Наименование и адрес лаборатории (лабораторий), в которой проводятся лабораторные исследования: любая аккредитованная лаборатория.

10.1.2. Лабораторные исследования для **ООО «Тонус-плюс»** проводятся на основании договора, составленного на один календарный год, а также разовых договоров (при необходимости) аккредитованной лабораторией.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в аккредитованную лабораторию и повторном проведении лабораторного обследования.

10.1.3. Контроль за бактериологическими и паразитарными факторами осуществляется на основе санитарных норм и правил, санитарно-эпидемиологического анализа, характеризующего полноту и качество выполнения противоэпидемических мероприятий и распорядительной

документации, методических указаний, инструкций Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации по осуществлению бактериологического и паразитарного контроля.

Перечень объектов исследований, объем и кратность могут меняться в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации в ООО «Тонус-плюс», по санитарно-эпидемиологическим показателям.

### Организация лабораторных исследований:

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Исполнитель
1	Микроклимат в жилых помещениях (не менее 2 помещений в корпусе – 1 шт.), в медицинских помещениях (не менее 2-х помещений), на пищеблоке (обеденный зал)	Воздушная среда	Температура, влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год, в т.ч. перед началом работы	Аккредитованная лаборатория
2	Искусственная освещенность в жилых помещениях (не менее 2 помещений в корпусе – 1 шт.), в медицинских помещениях (не менее 2-х помещений), на пищеблоке (обеденный зал)	Искусственная освещенность	Уровень искусственного освещения	2 раза в год, в т.ч. перед началом работы	Аккредитованная лаборатория

3.	Система централизованного холодного и горячего водоснабжения	Вода питьевая холодная (В месте установки водомерного узла -точка разграничения ответственности; резервная емкость, спальный корпус, пищеблок)  Вода горячая (спальный корпус, пищеблок) – при наличии централизованного горячего водоснабжения	Микробиол. Сан-хим.  Микробиол. (ОКБ, Escherichia coli, энтерококкам, ОМЧ, Legionella pneumophila)	перед началом работы и 1 раз в период работы  перед началом работы, в дальнейшем после устранения аварийных ситуаций и проведения планово-профилактических работ централизованных систем горячего водоснабжения	Аккредитованная лаборатория
4.	Игровые и спортивные площадки, хоззона	Почва	Микробиол. Яйца гельминтов Преимагинальная стадия развития мух	2 раз в год, в т.ч. перед началом работы	Аккредитованная лаборатория
5	Медицинский блок	Смывы БГКП -10 шт Материал на стерильность - 2 шт. Воздух на бактериальную обсемененность - 2 пробы	Микробиол.  Микробиол.  Микробиол.	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория
6	Пищеблок	Смывы-БГКП-10 шт  Смывы я/гельминтов-5 шт.  Готовые блюда-2 пр.  Сырье (молочные) - 2пр.  Овощи -по 2 пр.  Готовые блюда-1 пр.	Микробиол.  Паразитология  Микробиол.  Микробиол.  Сан-хим Яйца гельминтов  Качество терм. обр.	2 раза за сезон  2 раза за сезон  2 раза за сезон  2 раза за сезон  1 раз за сезон  2 раз за сезон	Аккредитованная лаборатория
7	Территория		Акарицидная обработка, Обработка против комаров	перед началом работы	Аккредитованная лаборатория
8	Помещения		Дезинсекция, дератизация	перед началом работы	Аккредитованная лаборатория

**11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**



11.1. Аварийные ситуации, создающие угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и отдыхающих **ООО «Тонус-плюс»**

- разгерметизация системы отопления;
- прорыв трубопроводов водоснабжения, канализационных систем;
- неисправности в системе электроснабжения;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, воздушно – капельная инфекция, вирусный гепатит А, и др.);
- пищевые отравления, отравления химическими веществами;
- возникновение массовых инфекционных и соматических заболеваний среди персонала и/или отдыхающих.

11.2. Порядок сообщения о возникновении аварийной ситуации:

11.2.1. При разгерметизации трубопроводов водоснабжения, канализационных систем, неисправности в системе электроснабжения осуществляется информирование специализированных служб по телефону городской телефонной службы.

11.2.2. При получении сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, воздушно – капельная инфекция, вирусный гепатит А, и др.), пищевом отравлении, отравлении химическими веществами, массовых инфекционных и соматических заболеваний среди отдыхающих и (или) сотрудников осуществляется информирование ТФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской обл» и территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской обл в г.Новомосковске по телефону городской телефонной службы (487-62) 6-59-59

## 12. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	2	3
	Журнал контроля в соответствии с программой	Ответственный персонал
	Протоколы лабораторных исследований и испытаний, акты замеров, заключения:	Ответственный персонал
	Журнал бракеража готовой продукции	Ответственный персонал
	Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Ответственный персонал
	Сертификаты соответствия на сырье, материалы, препараты и пр.	Ответственный персонал
	Анализ питания по накопительной ведомости	Ответственный персонал
	Журнал учета аварийных ситуаций	Ответственный персонал
	Журнал «Здоровье», Журнал «осмотра на гнойничковые заболевания»	Ответственный персонал
	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств	Ответственный персонал

**Результаты производственного лабораторного контроля, осуществляемого в процессе эксплуатации ООО «Тонус-плюс» направляются 1 раз в год в ТОУ Роспотребнадзора по Тульской обл в г.Новомосковске.**

**В случаях несоответствия безопасности и качества объекта исследования и (или) исследуемого материала требованиям настоящих санитарных правил и гигиенических нормативов, информация должна передаваться немедленно.**

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ООО «Тонус-плюс»  
И.М.Ройзман  
2021 г.



## ***Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции***

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Тонус-плюс» распространяется на выпуск пищевой продукции и основывается на:

- a) стабильной работе;*
- b) соответствие выпускаемой продукции законодательной и нормативной документации Российской Федерации;*
- c) выполнение требований международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».*

При реализации политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Тонус-плюс» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2019, основанной на принципах ХАССП и ТР ТС 021/2011;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и точностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения и транспортирования готовых блюд;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены;
- обеспечивает оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями.

Руководство отвечает за предоставление трудовых и финансовых ресурсов, необходимых для стабильного функционирования и развития Систем Менеджмента, выполнения планов ХАССП, и гарантирует выпуск качественной и безопасной пищевой продукции.