

«Утверждаю»

Генеральный директор

ООО «Воскресенье»

М.П. Савельева



«22» января 2026 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

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

Санкт-Петербург
2026

1. Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов:

- Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями на 08 августа 2024 года);
- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (с изменениями от 26 декабря 2024 года);
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями на 08 июля 2024 года);
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (с изменениями на 08 августа 2024 года);
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями от 23 июля 2025 года);
- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277) (с изменениями от 01 февраля 2022 года, от 02 октября 2024 года);
- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок» (с изменениями от 12 декабря 2023 года);
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями от 17 октября 2022 года);
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Система менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание";
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769 (с изменениями на 6 сентября 2024 года);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (с изменениями на 22 апреля 2024 года);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68 (редакция, действующая с 27 сентября 2023 года);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 (с изменениями на 22 апреля 2024 года);
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67 (с изменениями на 23 июня 2023 года);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883 (с изменениями на 12 декабря 2023 года);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882 (с изменениями на 28 января 2020 года);

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года N 58 (с изменениями на 29 августа 2023 года);
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162 (с изменениями на 23 июня 2023 года);
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45 (с изменениями на 05 октября 2021 года);
- ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 110 (с изменениями на 23 июня 2023 года);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- СП 1.1.2193-07 "Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями на 22 августа 2024 года)
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями на 30 августа 2024 года)
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (с изменениями на 20 ноября 2020 года)
- 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» (с изменениями на 30 декабря 2022 года)
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания»
- МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»
- МР 3.1/2.3.6.0190-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с изменениями на 29 ноября 2012 года)
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 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 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»

- ГОСТы на пищевые продукты и сырье

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность
- технолог - заведующая производством - буфетчица (с организацией питания через буфет-распред) - шеф-повар - кладовщик - эксперт по качеству продовольственных товаров - специалист по ветеринарии - санитарный врач

3. Предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническая аттестация и вакцинация (методика организации и проведения – санитарная процедура СМКИБ СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»)

3а. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам:

1. Должности, непосредственно занятые в технологических процессах приема, хранения, выдачи, приготовления и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовых блюд: заведующий производством, повар, шеф-повар, буфетчик, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды, работник по залу, грузчик, рубщик, водитель-экспедитор;
2. Должности, имеющие доступ на производства/в складские помещения склада для выполнения своих должностных обязанностей: генеральный директор, заместитель генерального директора, технолог, специалист по ревизии и контролю качества, эксперт по качеству продовольственных товаров, специалист по ветеринарии, санитарный врач, специалист технической поддержки, специалист по охране труда и пожарной безопасности.

3б. Перечень и периодичность медицинских обследований, гигиенической аттестации для работников пищеблока и административного корпуса, имеющего доступ на производства/склад для исполнения функциональных обязанностей (Основание:

- Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277) (с изменениями на 02 октября 2024 года)
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 1.5 (с изменениями от 30 августа 2024 года)

- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок» (с изменениями на 12 декабря 2023 года)

Наименование обследования	Периодичность
Бактериологическое обследование на кишечную группу инфекций, в т.ч. РНГА на тифо-паратифозную группу	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на золотистый стафилококк	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
Обследование на энтеробиоз, кишечные патогенные простейшие, гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки/Флюорография легких	1 раз в год
Заключение дерматовенеролога, обследование на сифилис и гонорею	1 раз в год
Заключение специалистов (ЛОР, стоматолог, нарколог, психиатр, невролог, гинеколог, терапевт-профпатолог (председатель медицинской комиссии))	1 раз в год
Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация	- сотрудники пищеблоков организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи – при приеме на работу и далее 1 раз в год - работники склада - при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года - руководящий состав организации, который в силу своих должностных обязанностей, имеет доступ на производства – при приеме на работу и далее 1 раз в 2 года
Вакцинация	По плану вакцинации в соответствии с Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и порядка проведения профилактических прививок»

4. Перечень форм учета и отчетности:

4а. Производства

№№п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность контроля и заполнения	Примечания	ККТ/ППУ
1.	«Гигиенический журнал» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством/шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Приказ № 3 от 15.01.2021 г. «О назначении ответственных лиц за результат медицинского осмотра»	ППУ
2.	«Журнал входного контроля»	Зав. производством/шеф-повар (согласно приказа о назначении)	ежедневно перед допуском до работы	Ведется в период эпидемиологического подъема заболеваемости вирусной этиологии (ОРВИ, грипп, covid-19)	ППУ
3.	«Журнал учета»	Зав.	ежедневно	Кураторы (технологи)	ККТ № 1

	температурного режима в холодильном оборудовании» (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	производством\кладовщик		осуществляют контроль поверенными термометрами	
4.	«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно		ККТ № 1
5.	«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\кладовщик	ежедневно		ППУ
6.	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Зав. производством\шеф-повар	ежедневно		ККТ № 2
7.	«Журнал инструктажа по технике безопасности на рабочем месте»	Специалист по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу до начала выполнения должностных обязанностей и далее 2 раза в год		ППУ
8.	«Журнал учета аварийных ситуаций»	Зав. производством\кладовщик	При авариях в системе инженерных коммуникаций, возникновении неисправностей технологического и холодильного оборудования и др. чрезвычайных ситуаций	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации: - Ф.ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКиПБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКиПБ «Управление опасной и	ППУ

				несоответствующей продукцией»	
9.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной	ППУ
10.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ

46. Склад

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность	Примечания	ККТ/ППУ
1.	Контрольный журнал «Учет температурно-влажностного режима холодильных камер и помещений»	Специалист по ветеринарии	2 раза в день		ККТ № 1
2.	Контрольный журнал «Контроль содержания нитратов в овощах»	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При приеме овощной группы		ППУ
3.	Контрольный журнал «Контроль молочной продукции»	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При приеме молочной группы продукции		ППУ
4.	Личные медицинские книжки	Санитарный врач	1 раз в месяц	Мероприятия проводятся согласно санитарной процедуре	ППУ
5.	Прививочные сертификаты	Санитарный врач	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
6.	Журнал «Здоровья»	Генеральный директор	ежедневно		ППУ
7.	Журнал «Учет времени работы бактерицидных ламп»	специалист по ветеринарии	постоянно		ППУ
8.	Журнал «Контроль грызунов»	Генеральный директор	1 раз в 10 дней		ППУ
9.	Журнал «Контроль аварийных ситуаций»	Генеральный директор	При возникновении аварийной ситуации	При регистрации выполняются действия согласно следующей документации:	ППУ

				- Ф.ДП 19-01 «Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией» документированной процедуры СМКиПБ - ДП 19 «Чрезвычайные ситуации» - ДП 09 СМКиПБ «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	
10.	Журнал «Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте»	Специалист по охране труда и пожарной безопасности	При приеме на работу до начала выполнения должностных обязанностей и далее 2 раза в год		ППУ
11.	Акт приемки продукции на склад	Эксперт по качеству продовольственных товаров/специалист по ветеринарии	При приемке продукции		ППУ
12.	Журнал входного контроля	Эксперт по качеству продовольственных товаров/специалист по ветеринарии	постоянно		ППУ
13.	Журнал учета возвратной продукции	Эксперт по качеству продовольственных товаров	При возврате продукции		ППУ
14.	Контрольный журнал «Контроль соответствия транспорта нормативным требованиям»	Руководитель складской и транспортной логистики, начальники смен	При приеме и отгрузке продукции		ППУ

5. Перечень мероприятий по ликвидации кризисных ситуаций, связанных с несоответствующей продукцией:

(в соответствии с Ф ДП 19-01 Документированной процедуры ДП 19 «Чрезвычайные ситуации»)

№ п/п	Кризисные ситуации, влияющие на безопасность продукции	Объекты/процессы попадающие под влияние ситуации	Опасные факторы	Объект оповещения	Мероприятия по подтверждению и устранению	Ответственное лицо
1.	Инфекционные эпидемии	Сырье, материалы	м/б	- ТО Роспотребнадзора - администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - РГБ (руководитель группы безопасности)	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Ген. директор, РГБ
2.	Отключение электроэнергии и более 24 часов	Сырье и продукты питания, требующие условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)	м/б, химические	- администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - ГБ (группа безопасности)	- запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	РГБ, руководитель производства/начальник склада
3.	Выход из строя холодильного оборудования	Сырье и продукты питания, требующие условий хранения в холодильном оборудовании (от -18 до +6)	м/б, химические	- администрация Заказчика - РГБ - организация по ремонту оборудования	Перенос продукции в другую ед. холодильного оборудования с учетом соблюдения правил товарного соседства и температурного режима хранения	Рук-ель производства/начальник склада
4.	Отключение водоснабжения	Технологические процессы производства кулинарной продукции, обработки столовой и кухонной посуды, текущей уборки (производство); технологические процессы разуба, фасовки, текущей	м/б	- администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - РГБ - аварийная служба водоканала - сантехнические службы	- запрет на выполнение технологических процессов (организация питания по типу «сухого пайка»)	РГБ Рук-ель производства/начальник склада

5.	Акты умышленного или не умышленного вредительства	Все технологические процессы, сырье, готовая продукция	м/б химические физические	- администрация Заказчика - администрация ООО «Воскресенье» - ГБ - ТО Роспотребнадзора	- запрет на выполнение технологических процессов - запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящий состав ООО «Воскресенье», РГБ
6.	Террористические акты	Все технологические процессы, сырье, готовая продукция	м/б химические физические	- персонал Заказчика - персонал ООО «Воскресенье» - ТО Роспотребнадзора	- запрет на выполнение производственных процессов - запрет на реализацию - испытание контрольных образцов по микробиологическим показателям - отзыв несоответствующей продукции и оповещение заказчиков в случае реализации этой продукции - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящий состав ООО «Воскресенье»,
7.	Пожар в производственных и складских помещениях	Деятельность предприятия в целом	м/б химические физические	- пожарная служба - персонал Заказчика - персонал ООО «Воскресенье»	- устранение локального возгорания - действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией»	Руководящий состав ООО «Воскресенье»,

6. Объем, порядок и периодичность проведения производственного лабораторного контроля:

6а. Лабораторный контроль безопасности пищевых продуктов и производственного сырья в складском комплексе

№ п/п	Объект исследования	Количество лабораторных исследований в год	
		Микробиологические показатели	Физико-химические показатели
	Контроль качества и безопасности пищевого сырья и продуктов		
1.	Мясо/субпродукты замороженное в отрубях	12 проб	-
2.	Мясо птицы замороженное	12 проб	
3.	Рыба замороженная	10 проб	
4.	Молочная продукция	20 проб	10 проб
5.	Прочие продукты	-	5 проб

Количество и виды пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований формируется каждый месяц по результатам внутренних и внешних проверок, претензионным письмам и пр. информации.

66. Лабораторный контроль качества и безопасности готовых блюд, сырья и пищевых продуктов, безопасности санитарно-эпидемиологического производственного окружения на производствах

1. Контроль безопасности и качества сырья и пищевых продуктов

1.	Молочные продукты	10 проб в год	-
2.	Контроль качества и безопасности продукции общественного питания		
	Вид исследований	Объект исследования	Количество проб в год
2.1	Бактериологическое исследование готовых блюд	Готовое блюдо	80
2.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед/завтрак/полдник	20
2.3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала в горячем и холодном цехах	200
2.4	Определение достаточности термической обработки	Готовое блюдо (блюдо из мяса, птицы, рыбы)	20

Перечень объектов с указанием видов исследований для проведения лабораторных исследований формируется каждый месяц по результатам внутренних и внешних проверок.

66. Лабораторный контроль качества пищевых продуктов, проводимый собственными силами с использованием экспресс-приборов при входящем контроле в складском комплексе

№ п/п	Вид продукта	Кратность	Наименование прибора
1	Молочные продукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение растительных жиров в составе продукта)	Люминоскоп «ФИЛИН»
2	Овощи, фрукты	Каждая партия, поступившая на склад (определение нитратов)	Набор экологического контроля «ECOSET»

66. Лабораторный контроль санитарно-гигиенического состояния производственной окружающей среды (рабочие места)

№	Вид исследования	Объект исследования	Кратность
1	Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочие места	1. В рамках аттестации рабочих мест - каждый новый объект при заключении контракта на организацию питания и далее один раз в 5 (пять) лет.
2	Исследование уровня шума	Рабочие места	
3	Исследование параметров микроклимата	Рабочие места	

7. Другие мероприятия

7а. Производства

№№ п/п	Мероприятия	Кратность	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ППУ
1.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, контроль условий хранения				
1.1	Документальная и визуальная проверка качества поступающей продукции и сроков годности	при приеме сырья и пищевых продуктов	Заведующий производством/кладовщик	Рабочая инструкция РИ 17/2021 «Инструкция по приемке продукции на склад производства»	ППУ
1.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.3	Проверка маркировочных ярлыков	при приеме товара	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.4	Контроль целостности упаковки	При приемке товара и в период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.5	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырья и пищевых продуктов в промышленной упаковке	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.6	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов	В период хранения	Заведующий производством/кладовщик		ППУ
1.7	Контроль за температурной и влажностью в холодильном оборудовании и кладовых	В течение рабочего дня	Заведующий производством/кладовщик	Показатели 1 раз в день фиксируются в контрольных журналах: «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	ККТ № 1
2.	Контроль качества готовых блюд и технологии приготовления				
2.1	Контроль за качеством готовой продукции со снятием проб	Каждая партия приготовленных блюд	Заведующий производством/ Шеф-повар	Результат оценки фиксируется в контрольном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	ККТ № 2

2.2	Контроль технологии приготовления блюд	Период технологических процессов приготовления блюд	Заведующий производством\шеф-повар	В соответствии с технологической картой	ППУ
2.3	Контроль соблюдения маркировочного режима при использовании кухонного инвентаря, производственного и технологического оборудования	В течение рабочего дня	Заведующий производством\шеф-повар	Проведение своевременного обновления стершейся маркировки	ППУ
2.4	Контроль за сроками реализации готовой продукции, полуфабрикатов и вскрытых потребительских упаковок	Ежедневно	Заведующий производством\шеф-повар	Обязательное наличие маркировочных ярлыков на полуфабрикатах с указанием даты и времени изготовления, на вскрытых потребительских упаковках с указанием даты и времени вскрытия; окончание технологического процесса изготовления блюда фиксировать в контрольном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	ППУ
2.5	Контроль за отбором суточных проб	От каждой партии приготовленных блюд	Заведующий производством\шеф-повар.	Рабочая инструкция РИ 05/2021 «Отбор и хранение суточных проб»	ППУ
3	Выполнение циклического меню	Ежедневно	Заведующий производством\шеф-повар.		
4	Контроль за соблюдением личной гигиены				
4.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Заведующий производством\шеф-повар	За организацию и контроль прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров отвечает санитарный	ППУ

				врач согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	
4.2	Допуск до работы с отметкой в гигиеническом журнале и журнале входного контроля	Ежедневно до начала работы	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
4.3	Контроль сроков прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	При приеме на работу и далее 1 раз в месяц	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
4.4	Контроль вакцинации	При приеме на работу и далее по плану вакцинации	Санитарный врач	Согласно санитарной процедуре СМКиПБ - СП 04 «Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка»	ППУ
4.5	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	Ежедневно	Заведующий производством/шеф-повар	3 комплекта: на сотрудника, запасной (1-2), в стирке (0-1)	ППУ
4.6	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар	Согласно санитарной процедуре СП 03 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала предприятия»	ППУ
5	Контроль за санитарным состоянием производственных и санитарных помещений				
5.1	Контроль за качеством проведения текущих и генеральных уборок	Ежедневно (текущая уборка после выполнения технологических процессов и в конце	Зав. произв. шеф-повар буфетчица (в распредах) (текущая уборка) Куратор (генеральная	Согласно санитарной процедуре СП 01 «Порядок проведения текущих и генеральных уборок на предприятии»	ППУ

		рабочего дня) 1 раз в месяц (генеральная уборка) 1 раз в неделю (генеральная уборка в период эпидемии)	уборка)	Порядок размораживания холодильного оборудования»)	
5.2	Контроль за соблюдением рабочих инструкций	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
5.3	Контроль за правильностью использования моющих и дезинфицирующих средств и сроками их годности	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
5.4	Контроль за соблюдением маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	В течение рабочего дня	Заведующий производством/шеф-повар		ППУ
5.5	Контроль наличия насекомых и грызунов	В течение рабочего дня	Персонал предприятия	При обнаружении насекомых/грызунов или признаков их наличия на производстве – немедленно сообщать санитарному врачу	ППУ
5.6	Соблюдение графика генеральных уборок	по графику	Куратор (технолог)		ППУ
6	Выполнение мероприятий по предписаниям контролирующих органов	по мере поступления	Заведующий производством/шеф-повар, куратор (технолог)/санитарный врач		

7б. Складской комплекс

№№ п/п	Мероприятия	Кратность	Ответственное лицо	Примечание	ККТ/ППУ
1.	Контроль при транспортировке				
1.1	Контроль за санитарным состоянием автотранспорта	При приемке и отгрузке товара	Кладовщик		ППУ
1.2	Контроль за соблюдением правил товарного соседства при транспортировке и погрузке товаров	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ППУ

1.3	Контроль наличия актуальной ЛМК и спец. одежды у водителей-экспедиторов	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ППУ
1.4	Контроль температурного режима в кузове транспортного средства	При приемке и отгрузке товара	Эксперт по качеству/кладовщик		ККТ № 1
2.	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов				
2.1.	Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции	при приеме товара	Эксперт по качеству/специалист по ветеринарии	«Акт приема продукции на склад»	ППУ
2.2	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность	при приеме товара	Эксперт по качеству		ППУ
2.3	Контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах	При приеме товара	кладовщик		ППУ
2.4	Контроль сроков реализации	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ППУ
2.5	Контроль целостности упаковки	Постоянно в период срока хранения	кладовщик		ППУ
2.6	Отбраковка некачественного товара	При приемке и в период хранения	Эксперт по качеству/кладовщик	- действия с опасной и несоответствующей продукцией согласно ДП 09 «Управление опасной и несоответствующей продукцией» - «Акт приема продукции по качеству»	ППУ
3.	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования				
3.1	Контроль температурно-влажностного режима мест хранения продуктов	2 раза в сутки	специалист по ветеринарии		ККТ № 1
3.2	Контроль выполнения санитарной процедуры СП 01/2 «Порядок проведения текущих и генеральных уборок на складе»	постоянно	Генеральный директор		ППУ
3.3	Контроль выполнения маркировочного режима при использовании уборочного инвентаря	постоянно	Эксперт по качеству		ППУ
3.4	Контроль условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	постоянно			ППУ
3.5	Контроль заправки дез. ковриков	постоянно	Начальник склада		ППУ
3.6	Контроль за выполнением дератизационных и дезинсекционных мероприятий согласно санитарной процедуре СП 05/2 «Мероприятия по предупреждению насекомых и грызунов»	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии/начальник склада		ППУ

3.7	Контроль за выполнением дезинфекционных мероприятий согласно инструкции по проведению дезинфекции	1 раз в месяц	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
3.8	Контроль за соблюдением графика генеральных уборок	1 раз в месяц	Начальник склада		ППУ
4.	Контроль работы в производственных цехах				
4.1	Контроль выполнения ТИ при выполнении технологических процессов (разруб, фасовка)	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.2	Контроль соблюдения рабочих инструкций	ежедневно	Начальник склада/начальник смены		ППУ
4.3	Контроль работы бактерицидных установок	ежедневно	Ведущий специалист по ветеринарии		ППУ
5.	Контроль за выполнением мероприятий по представлениям, предписаниям, постановлениям Роспотребнадзора и Ветеринарной службы и др. надзорных служб	по мере поступления	Начальник склада, руководитель отдела экспертизы качества		
6.	Контроль за личной гигиеной				
6.1	Контроль за наличием у сотрудников ЛМК	при приеме на работу	Начальник склада, санитарный врач		ППУ
6.2	Проверка сроков прохождения периодических медицинских обследований, гигиенической подготовки и аттестации	1 раз в месяц	Санитарный врач		ППУ
6.3	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества санитарной одежды	постоянно	Начальник склада		ППУ
6.4	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены согласно санитарной процедуре СП 03/2 «Правила личной и профессиональной гигиены персонала склада»	постоянно	Начальник склада		ППУ

Основание:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г. (с изменениями на 26 декабря 2024 года)
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 3. «Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции» (с изменениями на 22 апреля 2024 года)
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- 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»