



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения о предприятии.....	3
2. Перечень официально изданных законодательных, нормативных и иных документов, в соответствии с которыми осуществляется деятельность предприятия.....	3
3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия предприятия и осуществлению производственного контроля.....	4
4. Перечень осуществляемых работ и услуги, выпускаемой продукции .....	4
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.....	5
6. Перечень должностных лиц, на которые возложены функции по выполнению санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдению санитарных правил, разработке и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.....	5
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека, окружающей среды и продукции и технологии ее производства.....	6
8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	6
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.....	7
10. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (критических контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).....	8

## 1. Общие сведения о предприятии.

1. ООО «СЕМЬЯ ВКУСОВ» (ОГРН 1195958036867, ИНН 5904378660).  
Юридический адрес: 614000, Пермский край, Г.О. Пермский, г. Пермь, ул. Пушкина, д.6, кв.11.
2. Директор – Ямщикова Нина Ивановна, тел.: +7 (342) 270-02-30
3. Специалист, ответственный за организацию производственному контролю – технолог Старикова Ольга Александровна, тел. +7 (342) 270-02-30

## 2. Перечень официально изданных законодательных, нормативных и иных документов, в соответствии с которыми осуществляется деятельность предприятия.

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 ФЗ (ред. от 11.06.2021 г.) «О защите прав потребителей»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», (с изменением на 27.03.2007 г.);
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»;
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

### **3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия предприятия и осуществлению производственного контроля.**

ФИО, должность	Функции
<b>Руководитель организации</b>	Общая организация работ по обеспечению безопасности производства и выпуску качественной и безопасной продукции.
<b>Технологи и повара</b>	Контроль соблюдения Технических регламентов Таможенного союза, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов. Организация проведения производственного контроля. Организация и контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестацией. Организация и контроль выполнения дезинсекции и дератизации. Контроль соблюдения сроков годности и условий хранения сырья и готовой продукции. Контроль ведения всех форм учета и отчетности в соответствии с требованиями программы производственного контроля. Актуализация нормативной и технической документации предприятия в области санитарного законодательства. Организация производственного процесса и выпуск готовой продукции, соответствующей требованиям нормативных и технических документов, программы производственного контроля и обеспечивающим качество и безопасность выпускаемой продукции.
<b>Технологи</b>	Организация работы персонала в соответствии с должностными инструкциями, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, обеспечивающих выпуск качественной и безопасной продукции.

### **4. Перечень осуществляемых работ и услуги, выпускаемой продукции.**

Вид деятельности: оказание услуги общественного питания в детских дошкольных учреждениях.

Ассортимент вырабатываемой продукции согласно 10-ти дневного меню:

1. Холодные закуски и салаты.
2. Фрукты.
3. Первые блюда.
4. Вторые блюда.
5. Третьи блюда.
6. Мучные кулинарные изделия.

## **5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

В соответствии со штатным расписанием медицинский осмотр проходят предварительный при поступлении на работу и периодический 1 раз в год: технологи, повара, и кухонные работники.

Объем медицинского осмотра согласно Приложению № 1 Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников» (п.23).

Профессиональную гигиеническую подготовку проходят 1 раз в год согласно Приказу Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229: технологи, повара.

## **6. Перечень должностных лиц, на которые возложены функции по выполнению санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдению санитарных правил, разработке и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

№	Объект производственного контроля	Периодичность контроля	Ответственный
1.	Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования.	Ежесменно	Технолог, повар
2.	Санитарное состояние помещений, технологического оборудования, эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней	Ежесменно и 1 раз в месяц ген. уборка	Технолог, повар
3.	Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников организации	1 раз в год	Руководитель организации
4.	Соблюдение технологического процесса согласно нормативно-технической документации	Каждая партия продукта, но не реже 1 раза в смену	Технолог, повар
5.	Контроль за наличием деклараций о соответствии, ветеринарных сопроводительных документов, товаротранспортных накладных и иных документов, подтверждающих прослеживаемость, качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Каждая партия	Технолог, повар
6.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию населения	По мере необходимости	Руководитель организации
7.	Дезинфекционный контроль	2 раза в месяц	Повар

8.	Мойка и дезинфекция холодильных камер, оборудования	По мере необходимости	Повар
----	---	-----------------------	-------

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека, окружающей среды и продукции, и технологии ее производства.**

№	Мероприятия	Периодичность
1	В технологическом процессе применяется типовое оборудование, тара, инвентарь, упаковочные материалы, имеющие гигиеническое заключение (сертификат или декларацию о соответствии), выполненные из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.	При закупке
2	Все виды применяемого сырья, других ингредиентов, упаковки имеют декларацию о соответствии, удостоверение о качестве, товарно-транспортную накладную, ветеринарные сопроводительные документы и т.д.	Каждую партию
3	Приемка сырья – экспертиза сырья (товаросопроводительная документация), органолептика (внешний вид, соответствие маркировке, срок годности), условия транспортировки	Каждая партия, в случае сомнения в качестве – возврат поставщику
4	Технология – контроль за соблюдением рецептуры, закладки, температурных и временных режимов	Каждая партия
5	Хранение готового продукта – температура хранения, влажность, сроки годности, соблюдение товарного соседства, использование стеллажей и подтоварников, оформление товаросопроводительной документации	1 раз в смену
6	Место для хранения готовой продукции – санитарное содержание рабочего места, сменной одежды. Исправность холодильного и теплового оборудования, наличие контрольно измерительных приборов	Ежедневно
7.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены (чистота рук, сменной одежды и др.)	Каждую смену
8	Контроль за санитарным состоянием помещений, территорий, подъездных путей, за графиком вывоза промышленного мусора и отходов	Ежедневно
9	Обеспечение работы вентиляционных систем	Ежедневно

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

Наименование	Ответственный	Срок хранения
Журнал контроля температуры холодильных камер (ККТ 1)	Повар	1 год
Журнал учета температуры и влажности в	Повар	1 год

складских помещениях (ККТ 1)		
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки	Повар	1 год
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Повар	1 год
Гигиенический журнал	Повар	1 год
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (ККТ2, ККТ3)	Повар	1 год

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств.
2	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Ремонт оборудования с последующей санитарной обработкой.
3	Отключение электроэнергии	Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение санитарной обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Провести генеральную уборку объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5	Отсутствие сопроводительной документации на продовольственные товары	Товар приемке не подлежит.
6	Нарушение сроков годности	Продукт снять с реализации.
7	Выявление у персонала гнойничковых заболеваний и признаков кишечной инфекций	Отстранить больных людей от работы, направить к врачу по месту жительства. Провести опрос персонала и членов их семей на наличие острых кишечных инфекций.
8	Выявление заболевших новой инфекцией Covid-19	Отстранить от работы сотрудников, контактировавших с заболевшим.

10. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, являющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (критических контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная документация, регламентирующая проведение исследований
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции	Сырье и пищевые продукты в ассортименте	<p>1. Идентификация сырья и пищевой продукции по её наименованию посредством сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанным в маркировке на потребительской или транспортной упаковке наименованию и назначению, указанным в товаросопроводительной документации.</p> <p>2. Идентификация сырья и пищевой продукции аналитическим методом посредством проверки соответствия микробиологических показателей пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза.</p> <p>3. Соответствие упаковки и маркировки сырья и пищевых продуктов требованиям технических регламентов Таможенного союза.</p> <p>4. Оценка сопроводительной документации с целью обеспечения прослеживаемости.</p>	1 раз в квартал	<p>- Технические регламенты Таможенного союза, - Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», (с изменением на 27.03.2007 г.); - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>



<p>Контроль на этапе технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сырье</li> <li>- пищевые продукты</li> <li>- готовые блюда</li> </ul> <p>-Контроль проводимой витаминизации блюд;</p> <p>-Калорийность, выход блюд</p>	<p>Сырье, пищевые продукты, готовые блюда в ассортименте</p>	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовые изделия:</li> <li>Органолептические показатели</li> </ul> <p>Микробиологические показатели -определение КМАФАнМ, БГКП, PROTEUS, Salmonella, стафилококк</p> <p>Полноценный обед</p>	<p>Ежедневно каждый вид блюда</p> <p>1 раз в 6 месяцев, по 2 пробы</p> <p>1 раз в год</p>	<p>-Технологические регламенты Таможенного союза на соответствующие виды продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> <li>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,</li> <li>- СанПиН 1.2.3685-21</li> <li>«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</li> </ul>
<p>Контроль санитарного состояния холодильного оборудования</p>	<p>Контроль параметров температуры и влажности</p>	<p>Средства измерения холодильных камер</p>	<p>В ежедневном режиме (1 раз в смену)</p>	<p>-Технический регламент Таможенного союза Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> <li>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</li> </ul>
<p>Визуальный контроль санитарного состояния транспорта</p>	<p>Автотранспорт</p>	<p>Наличие отметки о проведении мойки и дезинфекции автотранспорта, внесенной в санитарную книжку транспортного средства, в транспортную накладную, форма которой утверждена Постановлением Правительства РФ от 15.04.2011г. №272.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>-Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> <li>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации</li> </ul>

					общественного питания населения»
Вода питьевая	Контроль параметров воды	- Определение общего микробного числа (ОМЧ), общих колиформных бактерий (ОКБ), E. Coli. - санитарно-химические показатели	1 раз в год  1 раз в год	- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;	
Смывы с оборудования, инвентаря, спецодежды, рук	Контроль параметров объектов	Лабораторные исследования смывов на бактерии группы кишечной палочки.	2 раза в год по 5 смывов	- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;	
		Лабораторные исследования смывов яиц гельминтов.	1 раз в год по 5 смывов	- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 67744167063183145671718650923848673456886456352

Владелец Талантова Оксана Сергеевна

Действителен с 20.08.2024 по 20.08.2025