

● Свидетельство о государственной регистрации

№ 31561730003222 От 06.05.2015г.

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а)

ИП Шатовалов Николай Николаевич, телефон 8-961-303-74-94

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

приказом _____ (дата, номер)

2. В предприятии общественного питания имеются нормативные

наименование организации торговли

документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. От 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. От 20.08.2004 г.);
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;

-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»

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

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1. Работники организации общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпид.показаниям
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

3.2. Кроме того, работникам организации общественного питания рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.		повар
2.		повар

4. Потенциальную опасность представляют блюда, кулинарные изделия, реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты промышленного производства³: _____ вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры, салаты _____

перечислить

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, царапинами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение

³ Указываются наименования пищевых продуктов в соответствии с приложением к санитарно-эпидемиологическому заключению

5.	<p>Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.</p>
6.	<p>Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира</p>
7.	<p>Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.</p> <p>В программу производственного контроля включен весь комплекс мероприятий, направленных на предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), а именно:</p> <p>Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников, осмотра работников в течение рабочего дня с термометрией, и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками инфекционного заболевания.</p>
2.	<p>Наличие при входе на предприятие мест для обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, или дезинфицирующими салфетками.</p> <p>Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.</p> <p>Соблюдение сотрудниками объекта общественного питания, распределительного центра, водителями-экспедиторами, представителями поставщиков и др. правил личной гигиены: мытье рук, использование антисептиков, использование средств индивидуальной защиты - медицинских масок, перчаток, периодичности смены масок не реже 1 раза в 3 часа, обработки рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала не реже, чем каждые 2 часа.</p> <p>Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а так же дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.</p> <p>Обеспечение на предприятии не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.</p> <p>Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркулятивного типа, разрешенных к использованию.</p>

Регулярное провегтривание (каждые 2 часа) рабочих помещений. В торговом зале и в очереди в кассу нанесение разметки, позволяющей соблюдать расстояние в 1,5 м. между посетителями.

Организация дезинфекционного режима на предприятии общественного питания и обеспечение проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях: проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, зарегистрированных в установленном порядке, с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

Проведение разъяснительной работы среди работников о необходимости соблюдения мер личной гигиены.

Незамедлительно представлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечения проведения дезинфекции помещений, где находился больной.

3. Обеспечен контроль за их выполнением в рамках производственного контроля.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 2-03-74 :- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Организация лабораторных исследований

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 ТР ТС 021/2011
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели <p>Готовая пищевая продукция (готовые блюда)</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические показатели. 	Ежедневно (ИП Шаповалов Н.Н.) по 1 пробе 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала на БГКП	по 5 смывов 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

- 8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия нарушениям: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мер, сроков и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);
- 8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ;
- 8.4.. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- 8.5. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий САНПИН 2.3/2.4.3590-20.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел по телефону 2-03-74):- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных бло

7. Организации лабораторных исследований

№ п/п	Объекта контроля/ этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечиваемой прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных преддварительных мероприятий;

<p>(растваривание и иные операции)</p>	<p>параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физикохимическим и микробиологическим показателям</p>	<p>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия</p>	<p>прищипывание сыра пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
<p>1г Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции</p>	<p>Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p>	<p>- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н. ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
<p>1д Контроль качества и безопасности</p>	<p>Готовая продукция</p>	<p>- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:</p>	<p>ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические</p>

			<p>6. наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p>7. оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской</p> <p>8. оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых)</p>	<p>- каждая партия</p> <p>- при наличии (в соответствии с договором поставки)</p> <p>- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	план ХАССП предприятия
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>6. наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p>7. оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской</p> <p>8. оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых)</p>	<p>- условия хранения пищевой продукции</p> <p>- оценка маркировки, сроков годности</p> <p>- оценка состояния упаковки</p> <p>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</p> <p>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>6. наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p>7. оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской</p> <p>8. оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, представляемых)</p>	<p>- каждая партия</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на</p>

2) 2а	Производственное оборудование, инвентарь Производственное оборудование и инвентарь Производственного оборудования и инвентаря	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	ИП Шаповалов Н.Н. по договору со специализированной организацией	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3) 3а	Санитарно-техническое состояние помещений: - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	ИП Шаповалов Н.Н. специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

<p>готовой пищевой продукции</p>		<p>1) органолептическим</p> <p>2) микробиологическим</p> <p>кулинарное мясное изделие</p>	<p>1) каждая партия с регистрацией в журнале</p> <p>По 1 пробѣ 1 раз в год в каждом учреждении</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p> <p>Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово</p>	<p>регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
<p>Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции</p>	<p>Готовая продукция</p>	<p>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции</p> <p>- оценка состояние упаковки готовой продукции</p>	<p>- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале.</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>

36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические показатели			ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием - перед использованием	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие

4в	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал</p>	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов на БГКП,</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>По 5 проб 1 раз в год в каждом учреждении</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p> <p>Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>программа обязательных предвзятельных мероприятий;</p> <p>план ХАССП</p> <p>предприятия: МР 4.2.0220-20</p>
----	--	---	--	--	--	---

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.

8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
САНПИН 2.3/2.4.3590-20;
возобновления деятельности);

8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений; приостановление оказания услуг; проведение санитарного дня, других принятых мер, сроков и результатов повторных исследований, даты возобновления деятельности);

8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

<p>ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p>	<p>при осуществлении на работу, и далее в соответствии с установленной персональностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p> <p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>
--	--------------------------	--

<p>Личная гигиена персонала</p>	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственными (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<p>- оценка полноты проведения профилактических и санитарно-эпидемиологических осмотров</p> <p>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых</p> <p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц</p> <p>работника</p> <p>- визуальный контроль за качеством обработки рук</p> <p>- оценка состояния спецодежды санитарной одежды</p>
---------------------------------	--	--