

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 140» городского округа Самара

РОССИЯ, 443090, г. Самара, ул. Блюхера, 32 тел.: (846) 224-64-80 e-mail:mdoucrr140@mail.ru



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

МБДОУ «Центр развития ребенка –
детский сад № 140» г.о. Самара

Н.И. Барсукова

Приказ № 20/12-1-09

« 01 » 09 2022 г.

Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) в столовой МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 140» г.о. Самара, расположенной по адресу : 443090 г. Самара ул. Блюхера, 32

г. Самара

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

- 1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.*
- 2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.*
- 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.*
- 4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.*
- 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.*
- 6.. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.*
- 7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ , НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ .*
- 8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»*
- 9. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.*
- 10. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.*
- 11. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.*

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: **МБДОУ «Детский сад № 140» г.о.Самара**

Юридический адрес: 443090 г. Самара ул. Блюхера, 32

Фактический адрес: 443090 г. Самара ул. Блюхера, 32

Ф.И.О. руководителя, : Наталья Ивановна Барсукова.

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: общественное питание

Штат сотрудников 53, из них подлежит медицинскому осмотру 53.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий.

Помещения включают в себя складскую группу, заготовочные и доготовочные цеха. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья и полуфабрикатов. Также представлены помещения для хранения нескоропортящихся продуктов, напитков, оснащенных термометром. На складах размещается необходимое количество товара в связи с краткосрочным хранением. Складские помещения оборудованы металлическими стеллажами, весовым оборудованием, тележками для перевозки грузов. Отделка потолка, стен выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Зона получения и хранения сырья содержится в условиях, отвечающих отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам. Сырье хранится при соответствующей температуре и относительной влажности отдельно от готовой продукции

Производство столовой оснащено необходимым оборудованием и инвентарём .

Помещения обрабатываются рециркулятор бактерецидный закрытого типа. Стены отделаны керамической плиткой.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- предупреждение и минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) сыра;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Помещения в котором осуществляется производство (изготовление) продукции общественного питания, соответствуют следующим требованиям:

- поверхности полов выполнена из керамической плитки, доступной для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции.
- поверхности стен выполнена из керамической плитки, которую можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки побелены;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.
- открывание дверей проводится наружу из производственных помещений.

Ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях не проводится.

Личные вещи и производственная (специальная) одежда и обувь персонала храниться в оборудованной раздевалке.

Моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования хранятся в специально отведенном месте.

Характеристика инженерных систем

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- естественным или искусственным освещением.
- туалетами, двери которых не выходят в производственные помещения и оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для сушки рук.

Во всех помещениях лампы в защитной арматуре. Система отопления централизованная, от городских сетей. Система водоснабжения — централизованное холодное и горячее водоснабжение от городских сетей. Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная с механическим побуждением, кондиционирование воздуха. Каждая группа помещений оборудованы отдельными системами вентиляции.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Для автотранспорта в зоне погрузки и выгрузки имеется асфальтированная площадка и пандус.

Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:

В столовой предусмотрены Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:

- выпуск и реализация качественной и безопасной продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений - мониторинг;
- улучшение санитарно-технического состояния помещений;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований;
- уменьшение объема несоответствующей продукции .

Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Поставка сырья, продуктов, выпечки осуществляется транспортом поставщика и арендованным транспортом .

Сырье, продукты требующие специального температурного режима транспортируют автомобилями рефрижераторного типа с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и полуфабрикатов, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Водители транспортных средств имеют личные медицинские книжки и своевременно проходят медицинские осмотры.

При транспортировке пищевых продуктов строго соблюдаются правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

Прослеживаемость пищевой продукции.

Прослеживаемость продукции общественного питания обеспечивается маркированием полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции.

Маркировка

Информация на маркировочных этикетках/ярлыках указана четко, разборчиво и полностью читаемая. Используется материалы для маркировки и способы маркировки с учетом условий эксплуатации конкретной маркировки, исключающие размывание и стирание надписи в условиях повышенной влажности / температуры.

Весь персонал предприятия осуществляет постоянный мониторинг сырья, материалов, компонентов, полуфабрикатов и продукции, находящихся на предприятии, на предмет наличия маркировочных этикеток/ярлыков, и при обнаружении несоответствия незамедлительно информирует ответственных лиц и изолирует немаркированный (неверно маркированный) материал до его идентификации.

При реализации продукции в накладной прописывается дата, время изготовления, ответственное лицо, срок и условия хранения

Маркировка потребительской упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование полуфабриката;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- состав продукта;
- масса нетто;
- пищевая и энергетическая ценность;
- дата и час изготовления;
- дата и час упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- штриховой код продукции (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Транспортная маркировка должна содержать:

- наименование полуфабриката;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто и брутто товарной единицы транспортной упаковки;

- количество потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- условия транспортирования;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата и час изготовления;
- дата и час упаковывания;
- обозначение стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Упаковка.

Упаковочные материалы, контактирующие с полуфабрикатами, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и обеспечивать безопасность и сохранение потребительских свойств продукции в течение срока ее годности. Защитные свойства должны обеспечить сохранность продукта с момента упаковки до момента потребления. Они предусматривают защиту продукта от механических, физических, химических, климатических, биологических воздействий и предотвращают изменения продукта сверх установленных нормативов.

В качестве упаковки используют многослойные пакеты, пакеты из толстого полиэтилена и другие упаковочные материалы, разрешенные к применению в установленном порядке.

В качестве транспортной тары используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142-2014;
- многооборотные полимерные ящики по ГОСТ Р 51289-99.

Ящики из гофрированного картона выстилают полимерными пленками, пергаментом, подпергаментом, целлофаном или оберточной бумагой. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Обработка оборотной тары производится согласно инструкции.

В каждую единицу транспортной упаковки укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами согласно действующим нормативно-правовым актам.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения".Федеральный закон № 96 - ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей ".
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
19. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.

20. 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
21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.

1. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур, рекомендованный письмом Министерства торговли РФ № 21-9/410 от 07.06.1999г.
2. Могильный М.П., В.А. Тутельян. « Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в ДОУ». М.: ДеЛи принт, 2010-628 с.
3. Техничко-технологические карты, технологические карты.

4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утверждённому ассортиментному перечню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Основание	Форма контроля
Готовая продукция на микробиологические показатели	2 раза в год	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

(КМАФАНМ, БГКП)		яичные, овощные блюда) (1 проба)		
Смывы	1 раз в 6 месяцев	5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, рук персонала; в столовых: с посуды)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.

№№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90	1 раз в год
		Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год

		Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	Вакцинация из 3-х прививок
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям
3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом	1 раз в год

			МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
7	Для работающих во вредных условиях труда	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год По приказу

7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Заведующий
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Заведующий
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Медсестра
4	Договор с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии	Организация лабораторных испытаний.	Заведующий

	в Самарской области»		
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Заведующий
6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Заведующий
7	Договор от 26.01.2021 г. № 2021/34	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Заведующий
9	Ежегодно по разовым договорам с аккредитованными организациями.	Организация контроля за средствами измерения	Заведующий
10	По мере необходимости по разовым договорам.	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заведующий

8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Хранение полуфабрикатов
ККТ 3	Тепловая обработка
ККТ 4	Реализация

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	<p>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. <p>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> <p><u>на отечественную продукцию</u></p>	<p>Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материалов.</p> <p>Каждая партия поступающей на предприятие продукции.</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01</p> <p>Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.)</p> <p>Журнал входного контроля.</p> <p>Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.</p>	<p>Кладовщик Повар</p>

		<p>-товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия <i>на импортную продукцию</i></p> <p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия <i>на сырье животного происхождения:</i></p> <p>- ветеринарные свидетельства (справки);</p>			
2.	ККТ 2 Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	ККТ 3 Тепловая обработка	Температура в толще готового продукта	Постоянно	ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».	Повар
4.	ККТ 4 Готовое блюдо. реализация	Температура хранения, °С Время реализации	Постоянно	ТТК СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Бракеражный журнал.	Медсестра
4.	Мойка, обработка сырых овощей.	Контроль режимов обработки в 10 % р-р концентрации солевого раствора.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар

5.	Просеивание и осмотр сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)	1. Посторонние примеси и физических включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Кладовщик
6.	Подготовка готовых пищевых продуктов.	1. Посторонние примеси и физические включения (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары; 3. Удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; 4. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар
7.	Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.	1. Посторонние примеси и физических включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар

9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Помещения производства, складские, административные.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Маркировка уборочного инвентаря; 3. Обеспеченность уборочным инвентарем. 4. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневно. 3. При производственной необходимости 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки. Договор на вывоз мусора.	Медсестра
2.	1. Технологическое оборудование. 2.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная	1. Ежедневно. 2. При производственной	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения	Повар

	Рабочие места на производстве 3. Производственный инвентарь.	обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; 3. Маркировка уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	необходимо сти 3. В соответствии и с графиком проведения генеральной уборки.		генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	
3.	Вентиляция.	Качество проведения генеральной уборки	В соответствии и с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Медсестра
4.	Отходы производства и	1. Своевременность выноса отходов производства и	1. Ежедневно. 2. При	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Медсестра

	потребления.	потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	производств енной необходимо сти			
--	--------------	---	---	--	--	--

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	1 раз в 6 месяцев Запись в журнале производится 1	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Медсестра

			раз в 10 дней.			
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Медсестра
3.	Проведение текущей дезинфекции.	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Медсестра
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования.	Качество работ вентиляционной системы.	1 раз в 6 месяцев	Визуально.	Закон РФ № 52 – ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	Медсестра

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запаси
1	2	3	4	5
2.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор .	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
4.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
5.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность.	В соответствии с техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98