

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](mailto:mdoucrr140@mail.ru)

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий  
МБДОУ «Центр развития ребенка –  
детский сад № 140» г.о. Самара  
Н.И. Барсукова  
20 21 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  
2021 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, исключаящие 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, исключаящие 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 от 18.07.2011г.
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

(КМАФ <sub>н</sub> М, БГКП)		яичные, овощные блюда) (1 проба)		
Смывы	1 раз в 6 месяцев	5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пицци, 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.	<b>ККТ 1</b> Входной контроль, Хранение сырья.	<p><b>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие специализированного транспорта;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;</li> <li>- санитарное состояние транспорта;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства;</li> <li>- соблюдение температурных условий транспортировки.</li> </ul> <p><b>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</b></p> <p><i>на отечественную продукцию</i></p>	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материалов. Каждая партия поступающей на предприятие продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.	Кладовщик Повар

		-товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на сырье животного происхождения:</u> - ветеринарные свидетельства (справки);			
2.	<b>ККТ 2</b> Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	<b>ККТ 3</b> Тепловая обработка	Температура в толще готового продукта	Постоянно	ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».	Повар
4.	<b>ККТ 4</b> 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.	необходимости 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.	производственной необходимости			
--	--------------	--	--------------------------------	--	--	--

**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