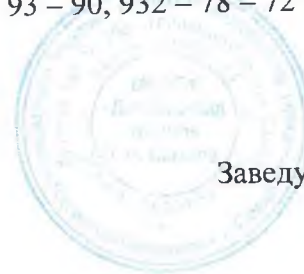


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 296» ГОРОДСКОГО
ОКРУГА САМАРА

443063, г. Самара, ул. Ставропольская, д. 49, тел. 951 – 93 – 90, 932 – 78 – 72 (бух.)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий: Е.А. Ушакова / Е.А. Ушакова

01.09.2022г

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 «Детский сад № 296» г.о. Самара, расположенной по адресу :
443063, г. Самара, ул. Ставропольская, 49**

г. Самара
2022г.

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: столовая МБДОУ «Детский сад № 296» г.о. Самара

Юридический адрес: 443063, г. Самара, ул. Ставропольская, 49

Фактический адрес: 443063, г. Самара, ул. Ставропольская, 49

Ф.И.О. руководителя, телефон: Ушакова Елена Александровна, 8(846) 9519390

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг:

- услуга питания столовой

Свидетельство о государственной регистрации № 63-63-01/087/2011-307 от 12.05.2011г.

Штат сотрудников: 6 человек, из них подлежит медицинскому осмотру – 6 человек.

Ответственный за осуществление производственного контроля: заведующий МБДОУ «Детский сад № 296» г.о. Самара Ушакова Елена Александровна

Помещения включают в себя складскую группу, заготовочный и доготовочный цеха.

В складских помещениях имеются холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья. Также представлены помещения для хранения нескорпортующихся продуктов, напитков, оснащенных гигрометром. На складах размещается необходимое количество продуктов питания и продовольственного сырья в связи с краткосрочным хранением. Складские помещения оборудованы деревянными стеллажами, весовым оборудованием.

Отделка потолка, стен выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Стены отделаны керамической плиткой.

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 рециркулятором бактерицидным закрытого типа..

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;
- 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.

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

- поверхности полов выполнены из керамической плитки, доступной для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции;
- поверхности стен выполнены из керамической плитки, которую можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки окрашены водоэмульсионной краской белого цвета;
- 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 хранятся 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;
- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья 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 и кондиционирования 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.

Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:

В предприятии 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 и списания санитарного брака.

Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Поставка сырья, продуктов, выпечки осуществляется транспортом поставщика 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.

Готовую продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и санитарными правилами.

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.

При приемке все сырье подвергается входному контролю. Такой контроль представляет собой субъективную органолептическую проверку – визуальный осмотр или выявление характерного запаха, анализ сопроводительных документов (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

Прослеживаемость пищевой продукции.

Прослеживаемость продукции общественного питания обеспечивается маркированием полуфабрикатов и наличием маркировки производителя на упаковке.

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.

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 общественного питания, Ф.Л. Марчук, 1996г.
2. Сборник для дошкольников, Тутульян В.А., 2016г.

4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утверждённому 10-дневному цикличному меню.
 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 (КМАФАнМ,	2 раза в год	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

БГКП)		блюда, гарниры, соусы, творожные, 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	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

		Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»		
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 МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
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	1 раз в год По приказу

			приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	
8	Для работающих во вредных условиях труда	Прохождение медицинского осмотра в центре профпатологии	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в 5 лет

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	Старшая медицинская сестра
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Старшая медицинская сестра
4	Договор с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Старшая медицинская сестра
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Завхоз
6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала,	Ответственный за организацию труда

		осуществлением мероприятий по их улучшению.	
7	Договор с организациями имеющие допуск к проведению данных работ.	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Завхоз
9	Ежегодно по разовым договорам с аккредитованными организациями.	Организация контроля за средствами измерения	Завхоз
10	Договор с организациями имеющие допуск к проведению данных работ.	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Завхоз

8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Дефростация
ККТ 3	Хранение полуфабрикатов
ККТ 4	Тепловая обработка
ККТ 5	Реализация

9. 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: <u>на отечественную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия 	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	Кладовщик

		<i>на импортную продукцию</i> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <i>на сырье животного происхождения:</i> - ветеринарные свидетельства (справки);		помещений.	
2.	ККТ 2 Дефростация	Температура в толще продукта после завершения дефростации.	При каждой дефростации замороженного сырья.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	ККТ 3 Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
4.	ККТ 4 Тепловая обработка	Температура в толще готового продукта	Постоянно	ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».	Повар Старшая медицинская сестра
5.	ККТ 5 Готовое блюдо. реализация	Температура хранения, °С Время реализации Чистота посуды для транспортировки готовой пищи в группе	Постоянно	ТТК СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Бракеражный журнал.	Медсестра Повар
6.	Мойка, обработка зелени, овощей и фрукты.	Контроль режимов обработки в 10 % р-р концентрации солевого раствора.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык	Повар

				производителя.	
7.	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.	Повар
8.	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
9	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

10. 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.	Старшая медицинская сестра
2.	1. Технологическое оборудование 2. Рабочие места на	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары;	1. Ежедневно. 2. 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	Старшая медицинская сестра

	производстве 3. Производстве нный инвентарь.	3.Маркировка уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.			генеральной уборки.	
3.	Вентиляция.	Качество проведения генеральной уборки	В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Старшая медицинская сестра
4.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневно. 2. При производственной необходимости	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Старшая медицинская сестра

11. 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 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Завхоз
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.	Завхоз
3.	Проведение текущей дезинфекции.	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Завхоз
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования.	Качество работ вентиляционной системы.	1 раз в год	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.	Завхоз

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. Имеется паспорт на	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. 1 раз 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