

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель

Каширин Д.В.



**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**
для организации общественного питания

СТОЛОВАЯ В МКОУ «ЧАСТООЗЕРСКАЯ СОШ»

с. ЧАСТООЗЕРЬЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа производственного контроля разработана для целей соблюдения требований санитарного законодательства, обеспечения безопасности для человека и окружающей среды в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции и товаров, при выполнении работ и оказании услуг. Производственный контроль – это комплекс обязательных самостоятельных мероприятий по контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Обязанность по производственному контролю возложена на индивидуальных предпринимателей Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г №52-ФЗ.

Настоящая программа производственного контроля (далее ППК) разработана на основании СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с учетом Письма Министерства здравоохранения и социального развития РФ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

ППК утверждается индивидуальным предпринимателем и составляется без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения вносят, если происходят существенные изменения в законодательной сфере, работе предприятия, влияющие на санитарно-эпидемиологическую обстановку или создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Наименование организации	ИП Каширин Д.В.
Полное наименование организации	Индивидуальный предприниматель Каширин Дмитрий Викторович
ИНН	450101092410 свидетельство серия 45 №0004834 выдано 02.11.1999 г.
ОГРН	306450110000052 свидетельство серия 45 №000809784 выдано ИМНС г. Кургана 10.04.2006 г.
Паспортные данные	37 16 №676411, выдан Отделом УФМС России в г. Кургане 12.09.2016 г.
Юридический адрес	640023, г. Курган, 6 микрорайон, д.13, кв.23
Фактический адрес (почтовый)	640007, г. Курган, ул. Омская, 82 Е
Банковские реквизиты	Р/с 40802810732000108427 курганское отделение №8599 ПАО «Сбербанк» К/с 30101810100000000650 БИК 043735650
Телефон/факс	(3522) 600-701,545-484

ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. 47.22 Торговля розничная мясом и мясными продуктами в специализированных магазинах.
2. 46.32 Торговля оптовая мясом и мясными продуктами.
3. 46.32.2 Торговля оптовая продуктами из мяса и мяса птицы.
4. 46.32.3 Торговля оптовая консервами из мяса и мяса птицы.
5. 46.33 Торговля оптовая молочными продуктами, яйцами и пищевыми маслами, и жирами.
6. 46.36 Торговля оптовая сахаром, шоколадом и сахаристыми кондитерскими изделиями.
7. 46.37 Торговля оптовая кофе, чаем, какао и пряностями.
8. 46.38 Торговля оптовая прочими пищевыми продуктами, включая рыбу, ракообразных и моллюсков.
9. 47.2 Торговля розничная пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах.
10. 47.21.1 Торговля розничная свежими фруктами, овощами, картофелем и орехами в специализированных магазинах.
11. 47.25.12 Торговля розничная пивом в специализированных магазинах.
12. 47.25.2 Торговля розничная безалкогольными напитками в специализированных магазинах.
13. 47.5 Торговля розничная прочими бытовыми изделиями в специализированных магазинах.
14. 47.81 Торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией.
15. 47.9 Торговля розничная в не магазинов, палаток, рынков.
16. 55.10 Деятельность гостиниц и прочих мест временного проживания.
17. 56.10 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.
18. 56.10.1 Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания.
19. 56.10.3 Деятельность ресторанов и баров по обеспечению питанием в железнодорожных вагонах-ресторанах и на судах.
20. 56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.
21. 56.30 Подача напитков.
22. 96.02 Предоставление услуг парикмахерскими и салонами красоты.

ПЕРЕЧЕНЬ РУКОВОДЯЩЕЙ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.
3. Федеральный закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» №294-ФЗ от 26.12.2008 г.
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 г.
5. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» №157-ФЗ от 17.09.1998 г.
6. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ от 18.06.2001 г.
7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
8. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
9. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
10. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
11. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
12. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
13. Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
16. СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
17. СП 3.5.2.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
18. 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».
19. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
20. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
22. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
23. СН 2.2.4./2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

24. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий».
25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
26. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
27. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
28. МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
29. Технологические раскладки.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТРОЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ
ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ФИО	Должность	Телефон
Каширин Д.В.	Индивидуальный предприниматель	8-912-831-05-00
Шалимова Н.А.	Повар	8-919-585-58-83
Королук Т.Н.	Повар	8-912-522-39-55
Владимилова С.А.	Мойщик посуды	-

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОЧИХ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ
ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И
АТТЕСТАЦИИ**

№ п/п	Должностные лица, рабочие	Кратность медицинского осмотра	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа
1	Индивидуальный предприниматель	При поступлении, далее 1 раз в год	При поступлении, далее 1 раз в год	Личная медицинская книжка
2	Повар	-/-/-	-/-/-	-/-/-
3	Мойщик посуды	-/-/-	-/-/-	-/-/-

ПЕРЕЧЕНЬ ОБСЛЕДОВАНИЙ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА

№ п/п	Наименование обследований	Кратность
1	Осмотр дерматовенеролога	При поступлении, далее 1 раз в год
2	Осмотр оториноларинголога	При поступлении, далее 1 раз в год
3	Осмотр стоматолога	При поступлении, далее 1 раз в год
4	Осмотр нарколога	При поступлении, далее 1 раз в год
5	Осмотр психиатра	При поступлении, далее 1 раз в год
6	Осмотр терапевта	При поступлении, далее 1 раз в год
7	Флюорография	При поступлении, далее 1 раз в год
8	Исследование крови на сифилис	При поступлении, далее 1 раз в год
9	Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении, далее 1 раз в год
10	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
11	Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
12	Исследование на носительство патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК

№ п/п	Наименование прививки	Кратность
1	Против кори	Однократно лица до 35 лет
2	Против краснухи	2 прививки женщинам до 25 лет
3	Против дифтерии	Каждые 10 лет от момента последней ревакцинации без ограничения возраста
4	Против вирусного гепатита В	Лица до 55 лет 3 прививки
5	Против гриппа	Ежегодно лицам без ограничения возраста
6	Против брюшного тифа	По эпидпоказаниям
7	Против дизентерии Зоне и вирусного гепатита А	По эпидпоказаниям

АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ И РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Холодные закуски:
 - салат из свежих овощей (капуста, морковь, яблоко)
 - горошек зеленый консервированный
 - свежие овощи (огурец, помидор)
 - салат из отварных овощей (винегрет)
 - бутерброды с джемом и повидлом
 - бутерброды с маслом
 - бутерброды с сыром
 - бутерброды с мясными кулинарными изделиями
2. Первые блюда:
 - супы на рыбных, мясных бульонах
 - борщи
 - супы молочные
3. Овощные блюда и гарниры:
 - гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
 - гарниры из картофеля и овощей
4. Вторые блюда из творога:
 - запеканка
5. Вторые блюда из мяса, субпродуктов и рыбы:
 - тушеное мясо, субпродукты
 - блюда из рубленного мяса
 - запеченное мясо
 - блюда из рыбы
6. Кулинарная и хлебобулочная продукция:
 - хлеб пшеничный в/с
 - хлеб ржано-пшеничный
7. Горячие и холодные напитки:
 - чай в ассортименте
 - сок в ассортименте
 - компоты в ассортименте
 - какао
 - кофейные напитки
 - молоко, кисломолочные продукты
8. Фрукты:
 - апельсин
 - яблоко
 - банан
 - мандарин
 - груша

ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ

1. Журнал регистрации условий микроклимата складского помещения школьной столовой.
2. Журнал регистрации температурного режима холодильников в школьной столовой.
3. Журнал учета проведения обучения персонала школьной столовой.
4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов в школьной столовой.
5. Журнал здоровья сотрудников в школьной столовой.
6. Акты выполненных работ по дератизации в школьной столовой.
7. Журнал учета медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала школьной столовой.
8. Журнал приготовления дезинфицирующих растворов в школьной столовой.
9. График экспресс-контроля концентрации активного хлора в рабочих растворах ДС в школьной столовой.
10. Журнал регистрации результатов экспресс-контроля концентрации активного хлора в рабочих растворах ДС в школьной столовой.
11. Журнал контроля концентрации активного хлора в сухих дезинфицирующих средствах в школьной столовой.
12. График генеральных уборок в помещениях школьной столовой.
13. Лист регистрации уборки помещений школьной столовой.
14. График очистки ультрафиолетовой лампы в школьной столовой.
15. Лист контроля очистки УФ-ламп для уничтожения насекомых в школьной столовой.
16. Список СМС и ДС в школьной столовой.
17. График санитарной обработки холодильников школьной столовой.
18. Лист регистрации санитарной обработки холодильников школьной столовой.
19. Программа обучения персонала школьной столовой.

**ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность - ответственный	Форма учета и отчетности
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	Ежедневно – ответственное лицо	Журнал регистрации температурного режима холодильников в школьной столовой
2	Санитарная обработка холодильного оборудования	В соответствии с графиком – ответственное лицо	График санитарной обработки холодильников школьной столовой. Лист регистрации санитарной обработки холодильников школьной столовой
3	Проверка условий хранения продовольственного сырья	Ежедневно-ответственное лицо	Журнал регистрации условий микроклимата складского помещения школьной столовой
4	Проверка наличия моющих и дезинфицирующих средств, учет приготовления их растворов	Ежедневно – ответственное лицо	Список СМС и ДС в школьной столовой. Журнал приготовления дезинфицирующих растворов в школьной столовой
5	Проверка правильности использования моющих и дезинфицирующих средств	2 раза в месяц – ответственное лицо	График экспресс-контроля концентрации активного хлора в рабочих растворах ДС в школьной столовой. Журнал регистрации результатов экспресс-контроля концентрации активного хлора в рабочих растворах ДС в школьной столовой
6	Проверка сроков и качества прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно – ответственное лицо	Журнал учета медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала школьной столовой
7	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями,	Ежедневно – медицинский работник (ответственное лицо)	Журнал здоровья сотрудников в школьной столовой

	отстранение их от работы, направление на лечение		
8	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие пищевой продукции и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, СМС и ДС (маркировки, сведений об оценке соответствия, товаросопроводительных документов).	Постоянно – ответственное лицо, бухгалтер	Архивы сопроводительной документации. Журнал контроля концентрации активного хлора в сухих ДС в школьной столовой.
9	Проверка качества скоропортящейся пищевой продукции, поступающей в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования	При приемке и хранении – ответственное лицо, бухгалтер	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов в школьной столовой
11	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	В соответствии с графиком – ответственное лицо	График генеральных уборок в помещениях школьной столовой. Лист регистрации уборки помещений школьной столовой. График очистки УФ-лампы в школьной столовой. Лист регистрации очистки УФ-ламп для уничтожения насекомых в школьной столовой
12	Обучение персонала школьной столовой	В соответствии с программой или внепланово – ответственное лицо	Программа обучения персонала школьной столовой. Журнал учета проведения обучения персонала школьной столовой.
13	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно - сотрудник специализированной организации, ответственное лицо	Акт выполненных работ по дератизации в школьной столовой.
14	Организация проведения лабораторно-инструментальных исследований готовой продукции, воды, производственной среды, санитарно-эпидемиологического	В соответствии с графиком лабораторно-инструментальных исследований	Договор о проведении лабораторных исследований готовой продукции в рамках ППК. Протоколы испытаний.

	режима, технологических процессов		
15	Проведение косметического ремонта помещений	По мере необходимости	
16	Контроль санитарного состояния прилегающей территории, содержание и вывоз отходов	Ежедневно – ответственное лицо	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Мероприятия	Ответственные
1	Получение сообщения о вспышке инфекционного заболевания у населения	Принятие санитарно-гигиенических мер по недопущению распространения инфекции (входной фильтр) и перевод санитарных мероприятий на более жесткий режим. Сообщение контролирующим организациям.	Руководитель
2	Получение информации об отравлении готовой продукцией	Усиление входного и санитарно-гигиенического контроля предприятия. Сообщение контролирующим организациям.	Руководитель
3	Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановление технологического процесса производства продукции, принятие мер по исключению контаминации продовольственного сырья и готового продукта. Сообщение контролирующим организациям. После ликвидации АС проведение санитарной обработки и дезинфекции. Проведение дополнительного лабораторного контроля качества мойки и дезинфекции, воды, материалов, инвентаря и оборудования.	Сотрудники предприятия
4	Замыкания в электросети	Отключение общего электрорубильника. Приостановление технологического процесса производства продукции. Принятие мер по электробезопасности и сохранности сырья, материалов, продукции. Устранение причины.	Сотрудники предприятия. Сотрудники соответствующей службы
5	Возникновение пожара	Отключение общего электрорубильника. Проведение эвакуации персонала. Сообщение в службу пожарной охраны. Использование средств пожаротушения.	Ответственный за противопожарное состояние
6	Нарушения в работе технологического, холодильного оборудования	Отключение электропитания оборудования. Принятие мер по сохранности сырья, материалов и продукции. Сообщение о нарушении работы оборудования в соответствующую службу. Принятие мер по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию. По завершении ремонтных или наладочных работ	Сотрудники предприятия. Сотрудники соответствующих служб.

		производится мойка и дезинфекция оборудования.	
7	Загрязнение прилегающей территории	Ежедневная уборка территории. Своевременный вывоз мусора. Очистка и дезинфекция контейнеров для сбора мусора.	Сотрудник предприятия. Коммунальная служба.
8	Розлив жидкого концентрированного СМС или ДС	Принятие мер по сохранности сырья, материалов и продукции. Обработка большим количеством воды с использованием СИЗ.	Сотрудник предприятия.
9	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований воды, смывов, готовой продукции.	Проведение санитарного дня. Проведение повторных исследований, в т.ч. по технологическим операциям. Проведение ревизии системы водоснабжения, в т.ч. дезинфекции.	Руководитель

КРИТЕРИИ КОНТРОЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Точки технологического процесса	Режимы или процессы, минимизирующие возникновение критических точек	Результаты воздействия
<p>Транспортировка сырья и готовой продукции (в случае приемки кулинарных изделий/полуфабрикатов и доставки потребителю)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Температурные условия транспортировки должны соответствовать установленным изготовителем. 2. Чистые транспортное средство и транспортная тара. 3. Соблюдение требований к рабочей одежде лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевые продукты. 4. Соблюдение принципа герметичной упаковки и отсутствия соприкосновения при транспортировке одновременно разных видов пищевой продукции, либо совместно с другими грузами. 5. Соответствие упаковки готовых кулинарных изделий/полуфабрикатов требованиям по ее применению для контакта с пищевой продукцией. 	<p>Способствует замедлению роста микроорганизмов, бактериальной контаминации</p>
<p>Хранение сырья и пищевых продуктов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение температурно-влажностных режимов и условий хранения согласно информации на маркировке. 2. Соблюдение принципа товарного соседства и закрытой упаковки при хранении. 3. Соблюдать сроки годности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 	<p>Способствует замедлению роста микроорганизмов, бактериальной контаминации</p>
<p>Изготовление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение последовательности и поточности технологических процессов, для цели нивелирования негативного влияния предыдущего этапа изготовления. 2. Использование отдельного оборудования и чистого маркированного инвентаря. 	<p>Способствует уменьшению микробной контаминации, предотвращению попадания посторонних предметов и аллергенов</p>

	3. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками кафе.	
Термическая обработка	Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола; температура внутри изделий не ниже 85°С для натуральных рубленых и не ниже 90°С для изделий из котлетной массы. Время выдержки при данных температурах не менее 5 мин.	Уничтожение основного количества микроорганизмов, присутствующих в сырье
Хранение готовой пищевой продукции	Готовые пищевые продукты необходимо хранить при соответствующих температурных условиях не более 2 часов	Способствует развитию и размножению микрофлоры
Раздача и порционирование	Необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Размещение в зоне раздачи бактерицидного облучателя.	Предотвращает микробную контаминацию готового продукта
Хранение ДС и СМС	Осуществлять хранение ДС и СМС в специально отведенных местах вне производственных помещений в закрытых емкостях	Способствует химическому загрязнению

ГРАФИК ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НД, НТД и методическая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, пищевой продукции и материалов	Сырье, пищевая продукция, вспомогательные, в т.ч. упаковочные, материалы	<ul style="list-style-type: none"> - контроль наличия сопроводительной документации на поступающее продовольственное сырье и пищевые продукты; - 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 	каждая партия поступающих сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов	ТР ТС на соответствующие виды продукции; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ Р 51074-2003; СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - контроль термической обработки изделий из мяса, птицы, рыбы - микробиологический контроль готовой продукции 	при каждом процессе изготовления, каждый вид блока 2 раза в год в соответствии с договором	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01; СанПиН 2.1.4.1074-01; НД и НТД на выпускаемые изделия

3	Санитарно-эпидемиологический режим	Качество санитарной обработки помещений, инвентаря, оборудования, спецодежды и рук рабочих	<p>- органолептический, микробиологический и физико-химический контроль питьевой воды</p> <p>- смывы с объектов производственного контроля: инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала</p>	1 раз в год и после проведения ремонтных работ 2 раза в год в соответствии с договором	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; MP 4.2.0220-20
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>- проведение инструментальных исследований физических и физиологоэргонOMICеских факторов (микроклимат (температура, влажность и скорость движения воздуха); освещенность; шум (звук); вибрация; тепловая нагрузка; тепловое излучение; нагрузки; химические вещества в воздухе рабочей зоны)</p>	при аттестации рабочих мест	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 1.1.1058-01; СанПиН 2.2.4.548-96; СН 2.2.4./2.1.8.562-96; СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03

ПРОГРАММА ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ВОДЫ

Объект	Показатель	Периодичность	Исполнитель
Вода			
- питьевая вода системы водоснабжения	Органолептические: - цветность - мутность	1 раз в год	Аккредитованная ИЛ по заказу
	Микробиологические: - термотолерантные колиформные бактерии - общие колиформные бактерии - ОМЧ		
	Физико-химические: обобщенные - рН - общая минерализация - общая жесткость химический состав - железо общее		