

Общество с ограниченной ответственностью

«Красноглинский комбинат легкого питания - ЗАПАД»



Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) в пищеблоках Большечерниговского района Самарской области

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 СТОПОВОЙ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОПОВОЙ.
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: ООО «Красноглинский комбинат детского питания-Запад»

Юридический адрес: 443099, Самарская область, г. Самара, ул. Алексея Толстого, дом.45А, помещение 51.

Фактический адрес:

- ГБОУ СОШ «ОЦ» ИМ. С.Ф.ЗИНЧЕНКО ПОС. ГЛУШИЦКИЙ, 446292, Самарская область, Большечерниговский район, п.Глушицкий, Центральная 2А
- Благодатровский филиал ГБОУ СОШ «ОЦ» им. С. Ф.Зинченко пос.Глушицкий, Самарская область, Большечерниговский район, с. Благодатовка, ул. Набережная
- ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Августовка, 446281, Самарская обл., село Августовка, район Большечерниговский, проспект Ленина, 15
- ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» им. Г.А.Смолякова с. Большая Черниговка, Самарская обл., Большечерниговский р-н, с. Большая Черниговка, ул. Полевая, д. 96
- ГБОУ СОШ №1 им. И.М.Кузнецова с. Большая Черниговка, 446290, Самарская область, Большечерниговский район, с. Большая Черниговка, ул. Шоссейная,2
- ГБОУ ООШ п. Пензено, 446272, Самарская обл, Большечерниговский р-п, Пензено п, Советская, 18
- ГБОУ ООШ с. Новый Камелик, 446295 Самарская область Большечерниговский район с. Новый Камелик ул. Центральная, 49
- ГБОУ ООШ с. Аверьяновский, 446294, Самарская область, Большечерниговский район, п. Аверьяновский, ул. Центральная, д. 44
- ГБОУ ООШ пос. Шумовский, 446270, Самарская область, Большечерниговский район, п. Шумовский, ул. Школьная, 5
- ГБОУ СОШ «ОЦ» с. Украинка, 446296, Самарская область, Большечерниговский район, с. Украинка, ул. Молодежная, 9.
- ГБОУ СОШ «ОЦ» пос. Поляков, Самарская область, Большечерниговский район, п. Поляков, ул. Физкультурная, 12
- Алексеевский филиал ГБОУ СОШ «ОЦ» пос. Поляков, Самарская область, Большечерниговский район, п. Алексеевский, Школьная, 11
- Полянский филиал ГБОУ СОШ «ОЦ» пос. Поляков, Самарская область, Большечерниговский район, п. Полянский, ул. Центральная д.34

- ГБОУ СОШ им. А.А. Каргина п. Краснооктябрьский, 446297, Самарская область, Большечерниговский район, поселок Краснооктябрьский, улица Школьная, дом 1А
- ГБОУ СОШ пос. Восточный, 446275, Самарская область, Большечерниговский р-н, п. Восточный, ул. Набережная д.2
- Петровский филиал ГБОУ СОШ «ОЦ» им. С.Ф.Зинченко пос. Глушицкий, Самарская область, Большечерниговский район, п. Петровский, ул. Полевая, 24
- ГБОУ ООШ пос. Иргизский, 446271, Самарская область, Большечерниговский район, п. Иргизский, улица Школьная, 1
- ГБОУ ООШ пос. Торшиловский, 446270, Самарская область, Большечерниговский район, п. Торшиловский, ул. Школьная, 1

Ф.И.О. руководителя: Юдина Ирина Викторовна

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: услуги питания столовой в общеобразовательных учреждениях.

Естественное освещение и искусственное освещение: соответствует СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".

Система вентиляции: приточно - вытяжная, оборудована в соответствии со СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

Система канализации: предприятие канализовано от общей системы канализации. Водоотвод и канализационная система отвечают требованиям СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Штат сотрудников __, из них подлежит медицинскому осмотру __.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству.

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 - противозoonдических (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 дезинфекционных 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 от 28.01.2021.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Могильный М.П. 2015г. Москва. Дели плюс.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Здобнов А.И. Москва. Лада 2011 год.
3. Техничко-технологические карты, технологические карты.
- 4.

3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утвержденному двухнедельному циклическому меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. 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, БГКП) | 1 раза в 3 месяца | Готовая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, личные, овощные блюда) (1 проба) | ТР ТС 021/2011 СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| Смывы | 1 раз в 3 месяца | 5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, рук персонала; столовых: посуды) | СанПин 3.2.3215-14 | Протокол |

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

| №№ м/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. | 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 |

| | | | | |
|---|---------------|--|---|-------------|
| | | 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 | Электрокардиографии | 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 | Маммография | <p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p> | 1 раз в год |
| 7 | Для работающих во вредных условиях труда | <p>Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург</p> | <p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p> | <p>1 раз в год По приказу</p> |

**6. 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 | Директор |
| 2 Должностная инструкция | Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки | Специалист по охране труда |
| 3 Должностная инструкция | Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий | Заведующий производством |
| 4 Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» | Организация лабораторных испытаний. | Директор |
| 5 Должностная инструкция | Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения | Директор; Заведующий |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 6 | Должностная инструкция | Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению. | Специалист по ОТ; Заведующий производством |
| 7 | Договор с ООО «Тихий город» От 01.06.2021 г. №31 | Организация дезинсекционных и дератизационных работ | Заведующий производством; Завхоз ОУ |
| 9 | Договор с ООО «ЭТ-ВНЗ» №12 от 01.02.2021 | Организация контроля за средствами измерения | Заведующий производством |
| 10 | Договор на оказание услуг с ООО «Реал-Сервис» №179 от 11.02.2019 | Организация контроля за работой теплового, механического оборудования | Заведующий производством |

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

| Номер по порядку объектной точки | Этап процесса |
|----------------------------------|-------------------------------|
| ККТ 1 | Приёмка сырья. Хранение сырья |
| ККТ 2 | Дефростация |
| ККТ 3 | Хранение полуфабрикатов |
| ККТ 4 | Тепловая обработка |
| ККТ 5 | 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. | <p>ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.</p> | <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 правил товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. <p>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> | <p>Каждое ТС, осуществившее доставку сырья и материала в. Каждая партия поступающей на предприятие продукции</p> | <p>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.</p> | <p>Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригadier</p> |

| | | | | | |
|----|--|---|--|---|--------------|
| | | <p><u>на отечественного производителя</u></p> <p>- товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u></p> <p>- товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия</p> <p><u>на сырье животного происхождения:</u></p> <p>- ветеринарные свидетельства (справки);</p> | | | |
| 2. | <p>ККТ 2</p> <p>Дефростация</p> | <p>Температура в толще продукта после завершения дефростации.</p> | <p>При каждой дефростации или заморожен ного сырь.</p> | <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> | <p>Повар</p> |
| 3. | <p>ККТ 3</p> <p>Хранение полуфабрикатов</p> | <p>Температура хранения, °С Срок хранения.</p> | <p>Постоянно</p> | <p>СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> | <p>Повар</p> |

| | | | | | |
|----|---|---|-----------|--|--------------------------|
| 4. | ККТ 4 Тепловая обработка | Температура в толще готового продукта | Постоянно | ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал». | Повар |
| 5. | ККТ 5 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. | Заведующий производством |
| 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. | Повар |
| 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 утаковки 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 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 СОБЛЮЖДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

| №п/п | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность | Метод контроля | Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБП/ Внешние документы/ Записи | Лицо, ответственное за проведение контроля |
|------|--|-------------------------|---------------|----------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

| | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|-----------------------|
| 1. | <p>Помещения производства, складские, административные.</p> | <p>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.</p> | <p>1. Ежедневно. 3. При производстве уборки необходимо вести 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.</p> | <p>Визуально. Лабораторные исследования.</p> | <p>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.</p> | <p>Повар-бригадир</p> |
| 2. | <p>1. Технологическое оборудование. 2. Рабочие места на производстве. 3. Производство</p> | <p>1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, тары; 3. Маркировка</p> | <p>1. Ежедневно. 2. При производстве уборки необходимо вести 3. В соответствии с графиком</p> | <p>Визуально. Лабораторные исследования.</p> | <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.</p> | <p>Повар-бригадир</p> |

| | | | | | | |
|----|------------------------------------|--|---|------------|--|----------------|
| | инвентарь. | уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств. | проведения 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. | Повар-бригадир |
| 4. | Отходы производства и потребления. | 1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов. | 1. Ежедневно. 2. При производстве необходимой работами | Визуально. | СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. | Повар-бригадир |

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

| | | | | | | |
|------|--|--|--|----------------|---|--|
| №п/п | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определемые показатели | Периодичность | Метод контроля | Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБП/ Внешние документы/ Записи | Личо, 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. | Повар-бригадир |
| 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. | Повар-бригадир |

| | | | | | | |
|----|--|---|-------------------|------------|---|----------------|
| 3. | Проведение текущей дезинфекции. | Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств | Постоян но. | Визуально. | СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Повар-бригадир |
| 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. | Повар-бригадир |

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.д. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запасы |
|------|--|--|--|---|
| 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 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85 |
| 5. | Условия производства. | Исследование эффективности работы общец 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 |