

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
МАОУ СОШ 31

Н.Л.Мелихов

(подпись)

«30»

2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ООО «Вита-Фин»

Н.Н.Клоков

(подпись)

2024 г.

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

**г. Белореченск и Белореченский район, 2024
на пищеблоках
Белореченского района**

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им.Пушкина, д. 2,
пом. 3-3

Фактический адрес:

Г.Белореченск,
Пищеблок МАОУ гимназия, ул.Интернациональная,1
Пищеблок МБОУ СОШ №1,40 ЛЕТ Октября,29
Пищеблок МБОУ СОШ №2, ул.Шалимова,28
Пищеблок МБОУ СОШ №3, ул.Победы.353
Пищеблок МБОУ СОШ №4, ул.Победы,170
Пищеблок МБОУ СОШ №5, ул.Луначарского,122
Пищеблок МБОУ СОШ №8,ул.8 Марта,57
Пищеблок МБОУ СОШ №9,ул.Ленина,119
Пищеблок МБОУ НОШ №39, ул.Интернациональная,153
Пищеблок МБОУ СОШ №68, ул.Свердлова,1
Белореченский район
Пищеблок МБОУ СОШ №6,пос. Южный,Школьная,16
Пищеблок МБОУ ООШ №7,пос.Заречный,ул.Советская,18
Пищеблок МБОУ СОШ №11,село Школьное,ул.Учительская,43
Пищеблок МБОУ СОШ №12.село Новоалексеевское,ул.Красная,2
Пищеблок МБОУ ООШ №13, село Архиповское,ул.Красная
Пищеблок МБОУ ООШ №14.село Великовечное, ул.Мира,58
Пищеблок МБОУ ООШ №15,п.Верхневеденеевский,ул.Гагарина,14
Пищеблок МБОУ СОШ №16,пос.Первомайский,ул.Советская,6
Пищеблок МБОУ СОШ №17,п.Комсомольский, ул.Школьная,16
Пищеблок МБОУ СОШ №18,ст.Рязанская,ул.Первомайская,104
Пищеблок МБОУ ООШ №19,х.Фокин Первый,ул.Школьная,1
Пищеблок МБОУ СОШ №21,ст.Бжедуховская,Красная,87
Пищеблок МБОУ СОШ №22,ст.Октябрьская, Красная ,8
Пищеблок МБОУ СОШ №23.село Великовечное,Советская,58
Пищеблок МБОУ ООШ №24, Х.Новогурийский, ул.Школьная,10
Пищеблок МБОУ ООШ №25.ст.Гурийская, Школьная,57
Пищеблок МБОУ СОШ №26,ст.Пшехская,Мира,6
Пищеблок МБОУ СОШ №27,, Х.Кубанский,Школьная,40
Пищеблок МБОУ СОШ №28,, х.Терновый,Спортивная,36 а
Пищеблок МБОУ СОШ №29,пос. Дружный, Советская,59
Пищеблок МБОУ СОШ №30, пос.Молодежный, Ленина,10
Пищеблок МБОУ СОШ №31, пос.Родники,Норильская,6

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	« 21 » августа 2024 г.
ВЕРСИЯ	1

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 09.12.2011г;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №881 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769, в ред. Решений Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №35, от 17.12.2012 №116;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г.№68;

ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №883 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г.№45;

ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы продукции его переработки»;

Трудовой кодекс Российской Федерации, 197-ФЗ от 30.12.2001 года, принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года, одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года (раздел X охрана труда);

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении

распространения туберкулеза в Российской Федерации» принят Государственной Думой 24.05.2001г, одобрен Советом Федерации 06.06.2001г.;

Федеральный закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»;

Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;

Федеральный Закон № 248-ФЗ от 31.07.2020г. «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;

Закон №2300-1 от 07.02.1992г. «Закон о защите прав потребителей»;

«Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей»;

Постановление правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);

Приказ министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ министерства здравоохранения РФ от 18.02.2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;

ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования».

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;

МР 2.3.0279-22 от 21.03.2022 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Письмо Роспотребнадзора от 18.01.2012г. №01/220-12-32 «О вопросах технического и нормативно-правового регулирования»;

Процедуры и инструкции системы ХАССП:

П-01 Политика в области пищевой безопасности;

Р-01 Руководство ХАССП;

Ф-ХАССП-04 План ХАССП;

И-01 Инструкция Входной контроль;

И-02 Инструкция Транспортирование и хранение;

И-03 Инструкция Гигиена и здоровье персонала;

И-04 Инструкция Дезинфекция контактной поверхности оборудования;

И-05 Инструкция Борьба с вредителями;

И-06 Инструкция Управление оборудованием;

И-07 Инструкция Оборудование и внутренняя отделка помещений;
И-08 Инструкция по управлению перекрестным загрязнением;
И-09 Инструкция Идентификация и маркировка продукции.

Прослеживаемость;

И-10 Инструкция Использование металла, дерева и стекла. Посторонние предметы;

И-11 Инструкция по оценке качества готовой продукции;

И-12 Инструкция по профилактике коронавирусной инфекции;

ХАССП-01 Управление документацией и записями;

ХАССП-02 Управление несоответствиями;

ХАССП-03 Управление средствами измерения;

ХАССП-04 Управление аварийными ситуациями;

ХАССП-05 Работа с жалобами;

ХАССП-06 Процедура подготовки и обучения персонала;

ХАССП-07 Процедура Внутренние аудиты.

2. Общие положения:

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.4. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.6. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

3. Информация о предприятии

Адрес и реквизиты предприятия	Наименование юридического лица Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им.Пушкина, д. 2, пом. 3-3 ИНН <u>2312227427</u> КПП <u>230901001</u> ОГРН <u>1152312004349</u>
Контактные данные	Тел: +79182185118 e-mail: fe.krr@mail.ru
Руководитель	Директор, Клоков Николай Николаевич
Ответственный за организацию производственного контроля	Технолог по питанию, Русинова Татьяна Владимировна

Информация о предприятии:

ООО «Вита Лайн» осуществляет деятельность по приготовлению продукции питания в образовательных учреждениях г. Белореченск и Белореченского района.

Прилегающие территории благоустроены. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка внутренних и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Данное предприятие питания располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования

обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками. Мусорные баки промаркированы, выделены отдельные баки для ТКО и использованных масок. Вывоз отходов осуществляется согласно договорам со специализированными организациями.

Директор поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

4. Перечень работ, услуг и видов деятельности:

- услуги общественного питания.

5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о

мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на технолога по питанию.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на технолога по питанию.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных

исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. **Срок действия Программы** - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается директором.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

6.1. Виды загрязнений:

6.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

6.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

6.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение использованной посуды, тары от готовой продукции,
- отделение списанной продукции от готовой продукции, подготовленной к реализации
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

6.2. Управление аллергенами:

6.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

6.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню, на маркировку продукции (в случае доставки)

6.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов

продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

6.3. Физическое загрязнение:

6.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнители, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мокрота и т.д.), стеклянная тара и др.

6.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и хрупкий пластик.

6.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

6.4. Химическое загрязнение:

6.4.1. К химическим загрязнениям относятся: остатки моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), микотоксины, антибиотики, пищевые добавки и другие.

6.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

6.4.3. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на поверхностях, таре, оборудовании и посуде контролируется старшим поваром/ заведующим производства.

6.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

6.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки готовой продукции и грязной тары, чистой тары, посуды с грязной тарой, посудой, сырья и готовой продукции с отходами, персонала и посетителей.

6.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в Журнал гигиенический и Журнал здоровья. Персонал, имеющий признаки простудных заболеваний, к работе не допускается.

6.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

6.5.4. Проносить поступающую продукцию в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ строго запрещено. Поступающая продукция перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных производственных емкостях.

6.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

6.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

6.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

6.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящимися к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

6.5.9. Полуфабрикаты и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

6.5.10. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований иной нормативной документации предприятия.

6.6. Обучение персонала:

6.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются в журнале учета инструктажей.

6.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства.

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо	Нормативный документ
1.	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов			

1.1	Оценка условий транспортирования поступающей продукции, сырья и материалов	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР 005/2011 ТР 021/2011 ТР отдельные виды продукции	ТС ТС на
1.2	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР 005/2011 ТР 021/2011 ТР 022/2011 ТР отдельные виды продукции	ТС ТС ТС на
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 ТР отдельные виды продукции	на
1.4	Контроль наличия и соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции).	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР 021/2011, ТР 022/2011, ТР отдельные виды продукции	ТС ТС на
1.5	Контроль соответствия упаковки, в т.ч. целостности (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки) и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011	
1.6	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011	
2. Контроль на этапе хранения пищевой продукции, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции					
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

			а	
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции: - контроль температуры в холодильных камерах, - контроль температуры и влажности на участках хранения сухой продукции, - контроль наличия поверенных измерительных приборов (термометры, психрометры)	Не реже одного раза в смену	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Оценка состояния упаковки	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и готовой пищевой продукции	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка поступающей продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Оценка качества и безопасности по данным лабораторных исследований на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на отдельные виды продукции
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Старший повар/ Заведующий	ТР ТС 021/2011

			производства	
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий производства пищевой продукции				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков (в т.ч. холодильных камер).	Ежемесячно	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Управляющий	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4	Качество моющих и дезинфицирующих веществ: - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дез.средств обрабатываемым поверхностям перед использованием	Перед использованием Перед использованием	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению охраны труда, личной гигиены и контроля за здоровьем персонала, занятого на работах, связанных с производством (изготовлением) пищевой продукции				