

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «КрасПит»

О.Ю. Толстиков

30 декабря 2025 г.



**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП
И ПРИМЕНЯЕМАЯ ОБЩЕСТВОМ С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «КРАСПИТ»
В ПИЩЕБЛОКЕ БЮДЖЕТНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №73»**

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. А.Гладкова, д. 4, пом. 7,8

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	30 декабря 2025 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 «Требования безопасности добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 №58;

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 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью 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 управления опасностями;

Ф-ХАССП-03 Программа обязательных предварительных мероприятий;

- 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 Управление отходами;
- И-13 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;
- ХАССП-08 Процедура изъятия продукции.

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: 660016, г. Красноярск, ул. Анатолия Гладкова, д.4, офис 07,08 ИНН : 2463124857 КПП : 246401001 ОГРН 1212400020810
Контактные данные	Тел: 8-983-576-77-24 e-mail: mail@kraspit.com
Руководитель	Директор ООО «КрасПит» О.Ю. Толстиков
Ответственный за организацию производственного контроля	Санитарный врач Прохорова А.Ю.

Информация о предприятии:

ООО «КрасПит» осуществляет деятельность по приготовлению продукции питания на пищеблоке МБОУ СШ № 73, расположенном по адресу: г. Красноярск, ул. Мелькомбинатская, 2.

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.

На выпусках канализации установлены жиросъемники. Заключен договор на очистку и вывоз отходов.

Директор ООО «КрасПит» 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 директора.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на санитарного врача

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 ООО «КрасПит».

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, контролю 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 заведующим производством.

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 осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний. 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 укуплены.

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	Ответствен ное 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	Заведующий производством	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции
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	Заведующий производством	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР на отдельные виды продукции
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции
1.4	Контроль наличия и соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции).	Каждая партия	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР на отдельные виды продукции
1.5	Контроль соответствия упаковки, в т.ч. целостности (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки) и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Заведующий производством	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.6	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Заведующий производством	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	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
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	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Оценка состояния упаковки	Постоянно	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	технолог	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и готовой пищевой продукции	Постоянно	Заведующий производством	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	Заведующий производством	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	Заведующий производством	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	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011

3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	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	Санитарный врач	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	Санитарный врач	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	технолог	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	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				

5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы	При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Санитарный врач	Приказ МЗ России № 29н
5.2	Личная гигиена: -оценка отсутствия (наличия) симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых; -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц; -визуальный контроль за качеством обработки рук; -оценка санитарного состояния спецодежды и санитарной одежды	Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале Ежедневно до начала работы и в течение смены	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников и аттестации гигиенической подготовки.	При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Санитарный врач	Приказ МЗ РФ 229
5.4	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Технолог	Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды
5.5	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Санитарный врач	Приказ МЗ России № 29н
5.7	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Санитарный врач	ТК РФ
5.8	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Санитарный врач	№426-ФЗ
5.9	Наличие условий и помещений	Постоянно	Заведующий	ТР ТС 021/2011

	для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)		производств ом	СП 2.2.3670-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Заведующий производств ом	ТК РФ ТР ТС 021/2011
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Заведующий производств ом	№426-ФЗ
6. Общие организационные мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Санитарный врач	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Санитарный врач	СП 1.1.1058–01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в территориальные органы Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Санитарный врач	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Санитарный врач	№ 52-ФЗ
7. Контроль за функционированием инженерных систем, состоянием помещений, производственного оборудования и инвентаря.				

7.1.	Вентиляция (кондиционирование), водоснабжение, водоотведение, освещение: -визуальный контроль исправностей инженерных систем -оценка эффективности работы инженерных сетей и их обслуживание, дезинфекция и т.д.	Ежедневно перед началом работы В соответствии с графиком планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Руководитель технического отдела	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.1.1	Проведение обследования технического состояния системы вентиляции с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.	Перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.	С привлечением специализированной организации	СП 2.1.3678-20 (п. 2.6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.2.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно перед началом работы	Руководитель технического отдела	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль состояния внутренней отделки помещений (поверхностей стен, потолков, полов); - мойка и очистка остекления	Ежедневно перед началом работы Не реже 1 раза в 6 месяцев	Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.4	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря: -визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля; - визуальная оценка состояния производственного инвентаря; -оценка исправности и	Перед началом работы Перед началом работы Согласно графику	Руководитель технического отдела	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	пригодности производственного оборудования, поверка средств измерения автоматического контроля.	планово-предупредительных осмотров и ремонтов, графику поверки СИ		
--	---	---	--	--

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям¹:

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н	Периодичность ФЛГ ²	Периодичность медицинского осмотра
1.	Заведующий производством	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
2.	Повар	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
3.	Пекарь	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
4.	Кухонный рабочий	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
5.	Мойщик посуды	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
6.	Буфетчик	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год

¹ Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

² Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори.
Вакцинация от гриппа	Взрослые ежегодно
Вакцинация от вирусного	Лица, подверженные профессиональному риску заражения,

гепатита А, шигеллез (дизентерия Зонне)	в т.ч. работники предприятий общественного питания. Иммунизация проводится вакцинами в соответствии с инструкциями по их применению.
Вакцинация от коронавируса	Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников.

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля						
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Ответственное лицо и/или привлекаемая сторонняя организация	Наименование нормативной документации

Производственный лабораторный контроль за условиями труда						
1	Параметры микроклимата на рабочих местах	Рабочие места	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 раза в год (холодный и теплый период года) 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.2, 5.28) МР 2.3.6.0233-21
2	Параметры освещенности на рабочих местах	Рабочие места	Искусственная освещенность	Не реже 1 раза в год 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.25) МР 2.3.6.0233-21
Санитарно-эпидемиологический режим						
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала, тары и упаковки Смывы с оборудования, инвентаря	Производственные помещения Холодильники хранения овощей, цех обработки овощей	БГКП Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших Иерсинии	5 смывов в период с января по май 3 смыва в период с января по май Не менее 5-смывов в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21 МР 4.2.0220-20 Приложение 36 СанПиН 3.3686-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
3	Контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	Дезинфицирующий раствор	Определение концентрации раствора	Не менее 1 пробы 1 раз в 6 месяцев	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 4.2.0220-20
Поступающая пищевая продукция, сырье и материалы						
1	Творог, сметана,	Участки приемки и	ЖКС	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011

	сыр, молоко, масло сливочное	хранения			я лаборатория	ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013 МР 4.2.0220- 20
	Мясо птицы	Участки приемки и хранения	На наличие сальмонелл	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованна я лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 051/2- 21 МР 4.2.0220- 20
	Мясо	Участки приемки и хранения	Содержание каррагинана	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованна я лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 МР 4.2.0220- 20
	Овощи вакуумиро ванные	Участки приемки и хранения	иерсинии	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованна я лаборатория	ТР ТС 021/2011 МР 4.2.0220- 20
Готовая продукция, блюда						

1	Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Производств енные цеха	Микробиологиче ские показатели	3 пробы 2 раза в год	Привлекаемая аккредитованна я лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 МР 2.3.6.0233-21
---	---	---------------------------	-----------------------------------	-------------------------	---	--

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

10.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

11. Критические контрольные точки и ППОПМ:

ККТ/ППОПМ № 1 – термическая обработка продукции

(Наименование процесса)

Опасный фактор:	Микробиологическая опасность. Превышение микробиологических показателей безопасности продукции по причине нарушения режимов термической обработки.	
Критический предел (КП)	Достижение оптимальной температуры внутри изделия и поддержание в течение не менее 5 минут:	
	Наименование продукта	Температура не допуск... °C
	Натуральные рубленые изделия из мяса и птицы	+85
	Изделия из фарша	+90
	Мясо птицы (порционное)	+74
	Рыба	+70
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия (измерение)	

Мониторинг:

Этап процесса / место мониторинга	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Заведующий производством	С помощью термощупа оценивает температуру внутри продукта	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Коррекция

Процедура	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Выявление несоответствий	Изделие не достигло нужной температуры	Повар	Доготовливает изделия до нужной температуры.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
		Заведующий производством	Бракует изделие, запрещает его к реализации и утилизирует изделие	Акт списания

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Технолог	Проводит пересмотр технологических режимов изготовления блюда (изделия) и актуализацию технико-технологических карт	Технико-технологические карты
Технолог	Проводит обучение персонала требованиям к готовым блюдам (изделиям) и правилам их изготовления	Журнал инструктажей (обучения)

Верификация процесса:

Мероприятие	Периодичность	Ответственный	Регистрационно-учетный документ
Лабораторные исследования готовой продукции	Согласно ППК	Санитарный врач	Протокол исследований
Внутренний аудит (Проверка)	Согласно плану внутренних аудитов	Координатор группы ХАССП	Протокол внутреннего аудита
Поверка термометров/термощупов	В соответствии с Инструкцией/паспортом	Руководитель технического отдела	Свидетельство о поверке

4.1. ППОПМ №1 – ПРОСЕИВАНИЕ СЫРЬЯ (МУКИ) И СУПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ

Опасный фактор:	Посторонние включения: присутствие в сырье – физическая опасность
Критерий действия (КД):	Наличие посторонних включений
Средство управления:	Контроль схода с сита

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Просеивание муки (сито)	Ежесменно для каждой партии муки	Пекарь	Собирает сход с сита. Оценивает массу и размеры примеси. Вносит запись в «Журнал учета посторонних включений»	Журнал учета посторонних включений
Просеивание сыпучих компонентов (сито)	Ежесменно каждую партию круп	повар	Собирает сход с сита. Оценивает массу и размеры примеси. Вносит запись в «Журнал учета посторонних включений»	Журнал учета посторонних включений

Коррекция

Процедура	Описание несоответствия	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
-----------	-------------------------	---------------	------------	---------------------------------

Просеивание муки (сито)	Наличие посторонних включений различного происхождения на сите (сход с сита)	Пекарь	Изолирует партию муки, в которой обнаружено несоответствие, для предотвращения ее использования Информирует технолога о необходимости выставления претензии поставщику и принятия решения о дальнейшей работе с партией	Журнал учета посторонних включений
Просеивание сыпучих компонентов	Наличие посторонних включений различного происхождения на сите (сход с сита)	Повар	Изолирует партию крупы, в которой обнаружено несоответствие, для предотвращения ее использования Информирует технолога о необходимости выставления претензии поставщику и принятия решения о дальнейшей работе с партией	Журнал учета посторонних включений

Корректирующее действие:

Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Технолог	Оценивает необходимость замены несоответствующей партии муки на сырье, соответствующее требованиям. Выставляет претензию к поставщику	Претензия поставщику

Верификация процесса:

Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Согласно графику внутренних аудитов	Санитарный врач	Проверяет записи по контролю посторонних включений	Протокол внутреннего аудита

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;

- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний

2. Журнал здоровье

3. График и учет проведения генеральных уборок помещений

4. График профилактического обслуживания оборудования

5. Карточка истории поломок

6. Бракеражный журнал

7. График поточности технологических процессов

8. Листы мониторинга температурного режима в холодильниках

9. Бланк контроля температуры и влажности

10. Журнал учета дезинфицирующих средств

11. Журнал учета работы бактерицидной лампы

12. Журнал регистрации инструктажей (обучения) сотрудников

13. Журнал учета аварий

14. Журнал регистрации жалоб

15. Чек-лист уборки и проветривания

16. Журнал приемки скоропортящегося сырья

17. Лист учета температуры реализации готовых блюд на линии раздачи

18. Акт изъятия несоответствующей продукции

19. Чек-лист контроля соблюдения графика поточности

20. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д)

21. Протоколы лабораторных исследований и измерений

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или измен.

