

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Комбинат школьного питания»
О.Н. Логинов



Логинов 2026 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

организации питания и работы в школьных и дошкольных учреждениях
(организации общественного питания детей).

г. СОЛИКАМСК 2026 г.

Место деятельности

№	Наименование учреждения	Юридический и фактический адрес
1.	ООО «КШП» склад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 летия Победы, 196
2.	ООО «КШП» производство	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 летия Победы, 196
3.	МАОУ СОШ № 1	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. П. Коммуны, 28
	МАОУ СОШ №1 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. П. Коммуны, 10
4.	Коррекционная школа № 1	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы, 138
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Коммунистическая, 1
5	МАОУ СОШ № 4	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Калийная, 14
6.	МАОУ СОШ №7	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Цифриновича, 29
	МАОУ СОШ №7 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Цифриновича, 17
	МАОУ СОШ №7 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Кр. Бульвар, 34
7.	МАОУ СОШ № 16 МАОУ СОШ № 16 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Фрунзе, 114
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, л. Ст. Разина, 12
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Добролюбова, 16
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Ключевая, 35
8.	МАОУ СОШ № 12 МАОУ СОШ № 12 ф с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы, 179
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Набережная, 169
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Набережная, 162
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Набережная, 170
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 лет Победы, 181А
9.	МАОУ СОШ № 14 МАОУ СОШ № 14 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Молодёжная, 11
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Молодёжная, 11 а
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Молодёжная, 23
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Молодёжная, 8б
10.	МАОУ СОШ № 15 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Пр. Юбилейный, 49
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. Матросова, 38 а
		Россия, Пермский край, г. Соликамск, Пр. Юбилейный, 53
11.	МАОУ СОШ № 17 МАОУ СОШ №17 ф с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Северная, 31
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Северная, 36 А
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Большевикская, 60
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Ст. Разина, 56
12.	Гимназия № 1 Гимназия № 1 с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Пр. Юбилейный, 15
		Россия, Пермский край, г. Соликамск Пр. Юбилейный, 7
13.	«Соликамский АПК»	Россия, Пермский край, г. Соликамск Всеобуча, 6
14.	«Соликамский АПК» филиал	Россия, Пермский край, г. Соликамск Осокина, 26
15.	«СГХТ»	Россия, Пермский край, г. Соликамск Пр. Строителей, 2
16.	«ССПК»	Россия, Пермский край, г. Соликамск 20 лет Победы, 94
17.	МАДОУ детский сад № 13 корпус 2 корпус 3 корпус 4 корпус 5	Россия, Пермский край, г. Соликамск 20 лет Победы, 181
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. 20 лет Победы, 65 А
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Калийная, 142
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Набережная, 129 Б
		Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Парижской Коммуны, 121

18.	МАОУ СОШ № 9 с/п детский сад с/п детский сад	Россия, Пермский край, г. Соликамск Пр.Преображенского,11А
		Россия, Пермский край, г. Соликамск Кр. Бульвар, 2
19.	МАДОУ детский сад "Детский квартал»	Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Володарского,10
		корпус2 Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Матросова,31
		корпус3 Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Урицкого, 11
		корпус4 Россия, Пермский край, г. Соликамску л. Культуры, 11
20.	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Тюлькинский д/с»	Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Лесная,3
21.	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонский д/с»	Россия, Пермский край, Соликамский район ул. Водников,10а
22.	МАОУ «Тохтуевская СОШ с/п «Затонская школа»	Россия, Пермский край, г. Соликамск ул. Советская, 4
23.	Тохтуевская СОШ	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Тохтуева, ул. Молодежная, 5
24.	Тохтуевкая СОШ структурное подразделение «Тохтуевский детский сад»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Тохтуева, ул. Молодежная, 7
25.	Тохтуевкая СОШ структурное подразделение «Тюлькинская школа»»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, п. Тюлькино, ул. Мира, 12
26.	Тохтуевкая СОШ структурное подразделение школа «Жуланово»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Жуланово, ул. Культуры, 25
27.	МАОУ «Родниковская СОШ»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Родники, ул. Школьная, 2
28.	МАОУ «Родниковская СОШ» структурное подразделение «Родниковский детский сад»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Родники, ул. Школьная, 8
29.	МБОУ Полововодская ООШ	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Половово, ул. Школьная, 9
30.	МБОУ Полововодская ООШ структур. подраздел. «Черновская школа»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, п. Черное, ул. Набережная, 14
31.	МБОУ Полововодская ООШ структур. подразд «Полововодский детский сад»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, с. Половово, ул. Красногвардейская, 14
32.	МБОУ Полововодская ООШ структур. подразд.«Черновской детский сад»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ, п. Черное, ул. Мира, 19
33.	МБОУ «Городищенская СОШ»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ с. Городище, ул. Школьная, 1
34.	МБОУ «Городищенская СОШ» структурное подразделение «Городищенский детский сад»	Пермский край, Соликамский муниципальный округ с. Городище, ул. Набережная, 4

ФИО руководителя, телефон

Логинов Олег Николаевич 8(34253)7-94-35

Юридический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул . 20 летия Победы,196

Фактический адрес юридического лица

Россия, Пермский край, г. Соликамск, ул. 20 летия Победы,196

1. Общее положение

1.1 Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 23.02.2013г №15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 04.05.2011г №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
- Постановление Правительства РФ от 16.04.2012г №317 « Об утверждении Положения лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах» (вред Постановления Правительства РФ от 06.03.2015г № 201);
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из соков и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 « Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции»(ТР ЕАЭС 040/2016);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней»;
- Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации №29н от 28.01.2021г Трудового кодекса РФ ст 213 ч. 4 «Проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»;
- Приказ Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 - Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21;
- Приказ от 07.04.2021г № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;
- ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 13 июля 2020 г. N 20 О МЕРОПРИЯТИЯХ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ГРИППА И ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ЭПИДЕМИЧЕСКОМ СЕЗОНЕ 2020 - 2021 ГОДОВ;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Цель: обеспечение безопасности, качества и сбалансированности питания учащихся, профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2. Критические контрольные точки и действия с ним

№ ККТ	Контрольная точка	Что контролировать	Периодичность	Ответственный	Корректирующие действия
1.	Транспортировка пищевых продуктов	1. Специализированный транспорт (дез обработка) 2. Экспедитор и грузчики (мед книжки)	1 раз в месяц По графику	Гл техноог	Провести дезинфекцию кузова транспортного средства
2.	Приемка сырья	1. Документы (накладные, декларации, сертификаты, вет свидетельства). 2. Маркировка, срок годности. 3. Органолептика (вид, запах, цвет, консистенция)	Каждую партию	Кладовщик, заведующая производством, начальник производства технолог	Отказ от приемки. Составление акта, возврат поставщику.
3.	Хранение сырья	1. Температура и влажность в холодильном оборудовании и складах. 2. Соблюдение правил товарного соседства. 3. Срок годности. Соблюдение ротации.	1 раз в день с записью в журнале	Кладовщик, заведующая производством, начальник производства	Немедленная регулировка температуры, перекладка продукции, утилизация просрочек
4.	Термическая обработка	Температура в толще продукта - мясные, рыбные блюда, омлеты не ниже +85С	Каждую партию (кулинарный щуп)	Повар, зав производством)	Довести до нужной температуры.
5.	Хранение и раздача готовой пищи	1. Сроки хранения на мармите, раздаче (не более 2-3 часа с момента приготовления). 2. Температура подачи: 1 блюдо +75 С, 2 блюдо +65С, горячие напитки не ниже +65С, холодные напитки не ниже +14С. 3. Соблюдение поточности (чистые и грязные зоны не пересекаются)	Каждые 2 часа с записью в бракеражный журнал	Зав производством, повар	Снять с раздачи и утилизировать пищу , простоявшую более 2 часов или остывшую
6.	Отбор суточных проб	1. Обязательный отбор и хранение 48 часов не менее 100 гр каждого готового блюда в стерильную емкость, хранить в холодильном оборудовании при санит. холоде с маркированным ярлычком (дата, название блюда, время отбора)	Каждое блюдо, каждую смену	Зав производством, повар	Немедленное восстановление пробы при нарушении. Утилизация по истечении 48 часов.
7.	Мойка и дезинфекция	1. Соблюдение режима мытья посуды. 2. Концентрация рабочих растворов (моющих и дезинфицирующих) 3. Чистота ветоши, ее обработка и хранение	Ежесменно, перед началом работы	Завед производством, повар, кух работник	Повторная обработка, замена растворов, утилизация грязной ветоши
8.	Здоровье и гигиена персонала	1. Наличие действующих медицинских книжек у всех работников. 2. Ежедневный осмотр на признаки заболеваний. 3. Соблюдение правил личной гигиены (чистая спец одежда, мытье рук, короткие ногти)	Ежедневно, постоянно	Зав производств	Отстранение от работы до выяснения обстоятельств

3. Перечень химических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, предоставляющих 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 и периодичности отбора проб.

3.1 Лабораторный-инструментальный контроль для столовых общеобразовательных и дошкольных учреждений

№ п/п	Вид исследований	Объекты обследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические показатели				
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие санитарного законодательства	Холодные закуски, вторые блюда, напитки, гарниры, соусы, овощные блюда	2 блюда	2 раза в год
2.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
3.	Санитарно-бактериологические исследования микробной обсемененности объектов внешней среды (сальмонелл)	Объекты производственного окружения	5-10 смывов	1 раз в год
4.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений (цехах)	1 проба	2 раза в год
Физико-химические показатели				
5.	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, консистенция	Вторые блюда, горячие напитки, блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий	При отборе на физико-химические показатели	
6.	Массовая доля хлеба	Блюда из рубленного мяса, рыбы, птицы	1 проба	2 раза в год
7.	Ферментная инаktivация	Блюда из рубленного мяса, рыбы, птицы	1 проба	2 раза в год
8.	Качественное определение наполнителя	Изделия натуральные, рубленные	По мере изготовления на момент проверки	
9.	Массовая доля жира	Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий	1 проба	4 раза в год
10	Массовая доля молока	Блюда и кулинарные изделия из круп (каши молочные). Горячие напитки (какао, кофейный напиток, чай с молоком, молоко кипяченое)	1 проба	1 раз в год

3.2 Входной лабораторный контроль (склад, производство)

№ п/п	Вид исследований	Объекты обследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические показатели				
1.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы	1 проба	2 раза в год
2.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Яйца куриные пищевые	1 проба	2 раза в год
3.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масло сливочное	1 проба	2 раза в год
4.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Мясо говядина охлажденное	1 проба	2 раза в год
5.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Мясо говядина замороженное	1 проба	2 раза в год
6.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Колбасные изделия	2 пробы	4 раза в год
7.	Микробиологические исследования: Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Овощи свежие очищенные полуфабрикаты (картофель, морковь)	1 проба	4 раза в год
8.	Микробиологические исследования. Определяемые показатели: Листерииоз	Мясо говядина охлажденное, мясо птицы, рыба охлажденная, овощи свежие очищенные	2 пробы	4 раза в год
9.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (Листерииоз)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (производство)	5-10 смывов	1 раз в год
10.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (производство)	5-10 смывов	1 раз в год
11.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений (производство)	1 проба	2 раза в год

Физико-химические показатели				
12.	Определение влажности	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки Мука пшеничная	3 пробы	2 раза в год
13.	Определение кислотности	Творог Сметана Изделия хлебобулочные из пшеничной муки	4 пробы	2 раза в год
14.	Определение массовой доли жира	Сметана Творог Молоко коровье пастеризованное - сырое Мучные кондитерские изделия	4 пробы	2 раза в год
15.	Нитраты	Капуста белокочанная свежая. Картофель продовольственный. Свекла столовая свежая. Морковь столовая свежая. Лук репчатый свежий.	5 проб	2 раза в год
16.	Лактоза	Молоко коровье пастеризованное - сырое	1 проба	4 раза в год

Ⓣ Лабораторный контроль проводится «Микробиологической лабораторией ООО «КШП» (Лицензия № 59.55.11.001.Л 000005.0515 от 08.05.2015г.) и «Пищевой технологической лабораторией ООО «КШП» (Заключение №07-10/04-24 от 07.02.2024г.)

3.3 Перечень контролируемых показателей, проводимых в аккредитованной испытательной лаборатории

№ п/п	Объект исследования или (и) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	Хлебобулочные изделия (хлеб)	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
2	Колбасные изделия	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
3	Овощи свежие очищенные полуфабрикат	Токсичность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
4	Исследования смывов (мясо-рыбный цех, пекарский цех)	Исследования на яйца гельминтов	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок.

4.1. Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность осмотров:
1	2
Исследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу.
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Акушер-гинеколог (женщины)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр врача нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год

4.2. Кроме того, работникам организации рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против гепатита В.

4.3 Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, будет предоставлен дополнительно, согласно графиков.

4.4 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

заместитель директора предприятия
технологи
заведующие производством
кондитера
повара
кухонные рабочие
кладовщик
экспедиторы- грузчики
уборщики производственных помещений

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	ежедневно
4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
5.	Проверка качества продовольственного сырья поступающего в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности его хранения и использования	постоянно
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

6. Документирование:

- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал бракеража готовой продукции - заполняется перед каждой раздачей бракеражной комиссией.
- Журнал контроля температуры холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал здоровья (гигиенический).
- Журнал проведения генеральных уборок.
- Графики учета проветривания и дез.обработки
- Журнал учета моющих и дезинфицирующих средств.

7. 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 самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

- Отключение электроэнергии.
- Отключение водоснабжения.
- Выход из строя канализационной системы.
- Стихийное бедствие.

При возникновении любой из выше перечисленных ситуаций предприятие останавливает свою деятельность. Принимаются немедленные меры для устранения причин аварии.

8. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Директор предприятия
2. Заместитель директора
3. Отдел "Пищевой технологической лабораторией»
5. Заведующая микробиологической лаборатории
7. Кладовщик, начальник производства ООО «КШП»
8. Штатные сотрудники пищеблоков

С программой производственного контроля ознакомлены: