

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ ДС №2  
\_\_\_\_\_ И.С. Приходько  
Приказ от «10» января 2024 №03

Программа производственного контроля  
с применением принципов ХАССП  
МАДОУ ДС №2

2023 - 2024г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАДОУ ДС №2 (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков;
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек;
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой;
- Принцип 4. Установление системы мониторинга;
- Принцип 5. Установление корректирующих действий;
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП;
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1 требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2 требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3 данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4 порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.5 периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.6 периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.7 меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 2.8 требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

## 3. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции.

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения

потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Виды опасных факторов:

3.1 Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

3.2 Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

3.3 Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**4. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.**

- 4.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников;
- 4.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды).
- 4.3. Производственный контроль включает:
  - 4.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью;
  - 4.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
  - 4.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
  - 4.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - 4.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
  - 4.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;
  - 4.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
  - 4.3.8. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;
  - 4.3.9. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо назначенное по приказу.

## **5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

- 5.1 Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- 5.2 Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- 5.3 Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- 5.4 Неисправность сетей водоснабжения;
- 5.5 Неисправность сетей канализации;
- 5.6 Неисправность холодильного оборудования.

## **6. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

- 6.1 Утилизация пищевых отходов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.
- 6.2 Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
- 6.3 Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 6.4 Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 6.5 Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 6.6 Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического исследования.
- 6.7 Выполнение принципов ХАССП

## **7. Руководство группы ХАССП**

- 7.1 Руководитель образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет:
  - 7.1.1. Ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
  - 7.1.2. Качество выпускаемой пищевой продукции;
  - 7.1.3. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно - измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию;
  - 7.1.4. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности;
- 7.2 Руководитель образовательной организации обеспечивает:
  - 7.2.1. Контроль продукции (входной, в процессе, окончательной);
  - 7.2.2. Ведение документации;
  - 7.2.3. Обучение персонала;
  - 7.2.4. Правильные технологии гигиены;
  - 7.2.5. Санитарно-гигиеническое состояние и уборку помещений и оборудования;
  - 7.2.6. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
  - 7.2.7. Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

## **8. Документация программы ХАССП**

Должна включать:

- 8.1. Приказ о создании и составе группы ХАССП;
- 8.2. Информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации).
- 8.3. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного

контроля:

- 8.4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 8.5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- 8.6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 8.7. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции;
- 8.8. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи);
- 8.9. Гигиенический журнал (сотрудники);
- 8.10. Личные медицинские книжки каждого работника;
- 8.11. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 8.12. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- 8.13. Журнал учета температуры в холодильниках;
- 8.14. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- 8.15. Журнал учета дезинфекции и дератизации;
- 8.16. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.

#### **9. Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий в организации общественного питания.**

- 9.1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
- 9.2. Хранение сырья и пищевых продуктов;
- 9.3. Подготовка сырья к процессу производства;
- 9.4. Холодная обработка сырья;
- 9.5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов;
- 9.6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции;
- 9.7. Приготовление холодных блюд и напитков;
- 9.8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционирование мяса, птицы и рыбы;
- 9.9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и изделий кулинарной продукции;
- 9.10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции;
- 9.11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

## Пример заполнения таблицы по оборудованию на пищеблоках

| Наименование помещения                   | Оборудование  |
|--|---|
| Склады (кладовые)                        | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)  |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук   |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук  |
| Холодный цех                             | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех                           | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук  |
| Горячий цех                              | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук   |
| Моечная кухонной посуды                  | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук   |
| Моечная тары                             | Моечная ванна   |

Пример по заполнению таблицы по требованиям к условиям хранения, приготовления  
и реализации пищевых продуктов

| № п.п. | Критические контрольные точки   | Показатели   | НД   | Периодичность                      | Ответственное лицо |
|--------|---|--|--|------------------------------------|--------------------|
| 1.     | Приемка сырья:<br>- входной контроль качества и безопасности сырья  | - проверка условий транспортировки хранения (температура), чистота транспортного отсека, товарное соседство<br>- проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС);<br>- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика),<br>- сроки годности; | № 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012                            | при поступлении<br>- каждая партия | .....              |
| 2.     | Хранение сырья и пищевых продуктов: - контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках | - температура;<br>- световой и воздушный режимы;<br>- товарное соседство и тара<br>-сроки годности продуктов;  | СанПиН<br>2.3.2. 132403<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012 | ежедневно<br><br>каждая партия     |                    |

|    |   |  |   |                         |  |
|----|---|--|---|-------------------------|--|
|    | пищевых в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза   |  |   |                         |  |
| 3. | Подготовка сырья к процессу производства:<br>- контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза | -санитарная обработка яиц  | № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012 | каждая партия продуктов |  |
| 4. | Тепловая обработка продуктов  | -порядок тепловой обработки<br>-температура внутри изделий и время обработки<br>-вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.  | № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012 | постоянно               |  |
| 5. | Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил;   | - наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов)<br>- условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок - приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике) | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011   | постоянно               |  |
| 6. | Реализация готовых блюд, кулинарной   | -соблюдение температуры и сроков реализации  | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011   | ежедневно               |  |



|    |   |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|
|    | продукции - контроль за соблюдением санитарных правил   | блюд на раздаче - качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)   | ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012                     |  |  |
| 7. | Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания | -лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептическое, микробиологические и физико-химические показатели)   | СанПиН 2.4.5.240908 ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012 | лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий<br><br>1 раз в полгода |  |
| 7. | Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания | -лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептическое, микробиологические и физико-химические   | СанПиН 2.4.5.240908 ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 027/2012 | лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий<br><br>1 раз в полгода |  |
| 8. | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;  | - режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства;<br>- порядок проведения санитарных дней;<br>- санитарная обработка оборудования и инвентаря;<br>- санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары;<br>- эффективность санитарной обработки (смывы); | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011  | постоянно  |  |
| 9. | Соблюдение правил личной гигиены  | - своевременность прохождения мед. осмотров и  | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011  | 1 раз в год  |  |

|     |  |   |   |             |  |
|-----|--|---|---|-------------|--|
|     | персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация | обследований;<br>-организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования  |   |             |  |
| 10. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима  | -обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем;<br>- график санитарной обработки оборудования;<br>-проведение санитарных дней;<br>-уборка территории и помещений;<br>-утилизация отходов и тары;<br>-проведение дератизационных и дезинсекционных работ | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011 | ежедневно   |  |
| 11. | Питьевая вода  | - микробиологические исследования качества воды   | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20<br>ТР ТС 021/2011 | 1 раз в год |  |

Приложение 3

**Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

| <i>Вид исследований</i>  | <i>Объект исследования (обследования)</i>  | <i>Количество не менее</i>         | <i>Кратность не реже</i> |
|--|--|------------------------------------|--------------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда. | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал          |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава  | Суточный рацион питания.   | 1                                  | 1 раз в год              |
| Контроль проводимой витаминизации блюд   | Третьи блюда.  | 1 блюдо                            | 2 раза в год             |

|  |   |             |  |
|--|---|-------------|--|
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки.  | 10 смывов   | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов   | Оборудование, инвентарь овощехранилищах овощей, цехе обработки овощей.  | 5-10 смывов | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень).                           | 10 смывов   | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном. | 2 пробы     | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год.                          |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место   | 2           | 2 раза в год (в холодный и теплый период)  |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   | Рабочее место   | 2           | 1 раз в год в темное время суток   |
| Исследования уровня шума в производственных помещениях   | Рабочее место   | 2           | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума. |

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

| <i>Дата предоставления документа специализированной организацией</i> | <i>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или</i> | <i>Личная подпись ответственного</i> |
|--|--|--------------------------------------|
|  | <i>проведенные мероприятия*</i>  | <i>лица</i>                          |
| 1  | 2  | 3                                    |

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил**

| <i>№ П\П</i> | <i>Наименование мероприятия</i>   | <i>Периодичность производственного контроля</i> |
|--------------|---|---|
| 1            | 2   | 3   |
| 1            | Входной контроль поступающего сырья:  |   |
| 1.1          | Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации  | При поступлении                                 |
| 1.2          | Проверка органолептических показателей  | Каждая партия                                   |
| 2            | Контроль за условиями хранения и сроками годности   | Ежедневно                                       |
| 3            | Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями   | Каждый технологический цикл производства        |
| 4            | Контроль качества готовой продукции:  |   |
| 4.1          | Органолептические показатели  | Каждая партия                                   |
| 5            | Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов | Постоянно                                       |
| 6            | Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями   | Постоянно                                       |
| 7            | Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно- канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения  | Постоянно                                       |
| 8            | Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств   | Постоянно                                       |
| 9            | Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.   | Постоянно                                       |
| 10           | Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии   | Постоянно                                       |
| 11           | Проведение генеральных уборок и санитарных дней   | По графику                                      |

|    |  |           |
|----|--|-----------|
| 12 | Целостность ламп, плафонов, термометров.                             | Постоянно |
| 13 | Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность) | Ежедневно |
|    |  |           |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 14 | Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников | Постоянно  |
| 15 | Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.   | Постоянно  |
| 16 | Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,  | При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин |
| 17 | Контроль за организацией стирки специальной одежды  | постоянно  |
| 18 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия   | постоянно  |
| 19 | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение                                     | постоянно  |
| 20 | Контроль за проведением дератизации и дезинсекции;<br>-отсутствие грызунов<br>-отсутствие членистоногих   | 1 раз в месяц<br>2 раза в месяц                        |
| 21 | Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.  | постоянно  |
| 22 | Контроль за ведением учетной документации   | постоянно  |