

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ

«Яркополенская школа – детский сад»

Н.В.Юсупова



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Яркополенская школа - детский сад»  
Программа организации и проведения производственного контроля  
соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий на  
предприятии с применением принципов ХАССП**

с.Яркое Поле 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

| № п/п | Наименование разделов                                                                                                                                | Страницы |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1     | Информация о предприятии. Краткая характеристика предприятия.<br>Информация о производстве.                                                          | 3<br>4   |
| 2     | Информация о продукции                                                                                                                               | 5        |
| 3     | Общие положения                                                                                                                                      | 5        |
| 4     | Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью | 6        |
| 5     | Программа предварительных мероприятий                                                                                                                | 9        |
| 6     | Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований                                                                                   | 15       |
| 7     | Готовность к возможным аварийным ситуациям                                                                                                           | 20       |
| 8     | Ответственность и полномочия                                                                                                                         | 22       |
| 9     | Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля                                              | 23       |

**1. Информация о предприятии**  
**Краткая характеристика предприятия**

|                                         |                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование предприятия                | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Яркополенская школа-детский сад» |
| Юридический адрес                       | Юр. адрес: 296185, Республика Крым, Джанкойский район, с.Яркое Поле, ул.Мичурина, 29 «А» |
| Адрес места нахождения                  | Республика Крым, Джанкойский район, с.Яркое Поле, ул.Мичурина, 29 «А»                    |
| Руководитель: ФИО, должность<br>Телефон | Юсупова Нурие Ваитовна, директор<br>+79787375780                                         |
| e-mail                                  | school djankoysiy-rayon31@crimeaedu.ru                                                   |
| ИНН. ОГРН                               | ОГРН 1159102007899<br>ИНН 9105008966                                                     |

## 1.2 Информация о производстве

| Помещения, оборудование                            | Наличие                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Производственные помещения:</b>                 | <b>Наименование и количество, шт.</b>                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Мясной цех</b><br>Оборудование                  | Моечных ванн-2, раковина для мытья рук-1, производственных столов-1, Электромясорубка-1, мясорубка для готовой продукции - 1,холодильник-2(детский сад)<br>Моечных ванн-1, производственных столов-1, ларь-морозильник-1,холодильник-1(школа) |
| <b>Овощной цех</b><br>Оборудование                 | Моечных ванн-1, раковина для мытья рук-1, производственный стол-1,весы (школа)<br>Холодильник-2,весы-1(детский сад)                                                                                                                           |
| <b>Моечная для кухонной посуды</b><br>Оборудование | Моечных ванн-2, стеллажей-1(детский сад)<br>Моечных ванн-3,водонагреватель-1,производственных столов-1(школа)                                                                                                                                 |
| <b>Складские помещения</b><br>Оборудование         | Стеллажей-4, подтоварников-2                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Бытовые помещения для персонала:</b>            |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Гардероб для персонала                             | Имеется                                                                                                                                                                                                                                       |
| Туалет с раковиной для мытья рук                   | Имеется                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                               |

Схема расположения производственных помещений с расстановкой оборудования имеется. Проточность технологического процесса обеспечивается соблюдением утвержденных схем движения сырья, продуктов, материалов, персонала, готовой продукции, отходов, а также временным регламентом работы.

Система канализации – выгребная яма

Система отопления - автономное

Система вентиляции - механическое

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением. Оборудована вытяжная вентиляция над тепловым оборудованием в цехе кухни.

Освещение естественное и искусственное. Светильники закрытого типа. Система водоснабжения-центральное. К помещению подведена



## **Информация о продукции**

Изготовление продукции в столовой МБОУ производится в соответствии с ассортиментом.

### **1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 сформирована с учетом требований к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в столовой школы (детский сад) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью программы производственного контроля в Учреждении являются:

- определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
- организация лабораторного контроля на предприятии холодная водопроводная вода

**1. Перечень нормативных документов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

| п/п                                    | Наименование документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Федеральные законы</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.1.                                   | Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.2.                                   | Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.3.                                   | Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.4.                                   | Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.5.                                   | Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.6.                                   | Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.7.                                   | Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.8.                                   | Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Технические регламенты</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.1.                                   | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2.2.                                   | ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.3.                                   | ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.4.                                   | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.5.                                   | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2.6.                                   | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.7.                                   | ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.8.                                   | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.9.                                   | ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.10.                                  | ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.11.                                  | ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Постановления, приказы, решения</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.1.                                   | Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3.2.                                   | Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров, перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» |
| 3.3.                                   | Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.4.                                   | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»                                     |
| 3.5.                                   | Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.7.                                   | Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации <sup>по</sup> работы оформлению ВСД, порядка оформления ВСД в электронной форме и порядка оформления ВСД на бумажных носителях»                                                                                                                                                                                                                                              |



|                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.8                       | Решение Комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 «Единые санитарноэпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарноэпидемиологическому надзору (контролю)» с изменениями                           |
| 3.9                       | Решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010 «Единые ветеринарные (ветсри парно-сан тарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» с изменениями                                |
| <b>Санитарные правила</b> |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4.1.                      | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»                                                    |
| 4.2.                      | <b>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</b>                                                                                                                |
| 4.3.                      | СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                                                                              |
| 4.4.                      | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» |
| 4.5.                      | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»                                                                                                                                             |
| 4.6                       | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»                                                                                           |
| 4.7                       | СанПиН 2.2.4.1329-03 «Требования по защите персонала от воздействия импульсных электромагнитных полей»                                                                                                                               |
| 4.8                       | СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"                                                                                                                                           |
| 4.9                       | СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению отходов производства и потребления»                                                                                                                                      |
| 4.10                      | СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»                                                                                                                                                               |
| 4.11                      | СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"                                                                                                                               |
| 4.12                      | СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»                      |
| 4.13                      | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»                                                                                                                    |
| 4.14                      | СГ 1 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»                                                                                         |
| 4.15                      | СП 3.1 /3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                                                                                          |
| 4.16                      | СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»                                                                                                                                                                                          |
| 4.17                      | СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»                                                                                                              |
| 4.18                      | СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»                                                                                                                                                                                 |
| 4.19                      | СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»                                                                                                                                                                             |
| 4.20                      | СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»                                                                                                                                                                                             |
| 4.21                      | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»                                                                                                                                               |
| 4.22                      | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»                                                                                                                                                                |
| 4.23                      | СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»                                                                                                                                                                                            |
| 4.24                      | СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»                                                                                                                                                                                        |
| 4.25                      | СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»                                                                                                                                                                |



| Санитарные нормы (СН), гигиенические нормы (ГН), МУК и др. |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1.                                                       | СН 2.2.АН. 1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых, общественных зданий»                                                                  |
| 5.2.                                                       | ГН 2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны"                                                                    |
| 5.3.                                                       | МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»                                               |
| 5.4                                                        | Р.2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»                              |
| ГОСТы                                                      |                                                                                                                                                                      |
| 6.1.                                                       | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»                                                                                                |
| 6.2.                                                       | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»                                                  |
| 6.3.                                                       | ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»                                                                                               |
| 6.4.                                                       | ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»                                    |
| 6.5.                                                       | ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»                            |
| 6.6                                                        | ГОСТ Р 52113-2014 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг                                                                                         |
| 6.7                                                        | ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»                                              |
| 6.8                                                        | ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» |
| 6.9                                                        | ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»                            |
| 6.10                                                       | ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»                                            |
| 6.11                                                       | ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»            |

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг, запланированные с учетом требований ТР ТС 021/2011, СанПиП 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 56746-2015, представленные в программе предварительных мероприятий (ППМ) ниже:

**ПРОГРАММА ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (ППМ)**

| № п/п | Наименование программы | Действия, предпринимаемые для снижения потенциальных опасностей                                                                                                                    | Периодичность действия             | Документы, подтверждающие выполнение устанавливающих требований                                                                                                                      | Должность ответственного лица |
|-------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1.    | Инфраструктура         | Обеспечение необходимым количеством помещений и санитарно-техническим оборудованием<br>Проведение ремонтных работ, для обеспечения надлежащего санитарно-гигиенического состояния. | Постоянно                          | План помещений                                                                                                                                                                       |                               |
|       |                        | Уборка прилегающей территории Чистка и вывоз снега Удаление растительности                                                                                                         | В соответствии с планом ППР        | Сметы<br>Накладные<br>Договоры (при необходимости) Акты выполненных работ                                                                                                            |                               |
|       |                        |                                                                                                                                                                                    | Ежедневно<br>По мере необходимости | Договор (при необходимости) Акты выполненных работ                                                                                                                                   |                               |
| 2.    | Производственная среда | Обеспечение последовательности технологических процессов.<br><br>Идентификация и обозначение помещений в соответствии с назначением                                                | Постоянно                          | План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.<br><br>Визуальный контроль наличия маркировки помещений |                               |



|    |                                                                            |                                                                                                                                |                                                            |                                                                                                                                                        |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    |                                                                            | Контроль санитарного состояния производственных и складских помещений, в том числе повреждений внутренней отделки              | Ежедневно                                                  | Визуальный контроль Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений                                                                                |  |
| 3. | Инженерные системы                                                         | Обеспечение предприятия питьевой холодной и горячей водой в необходимом количестве                                             | Постоянно                                                  | Договор на водоснабжение Наличие водонагревателей Схема подводки воды                                                                                  |  |
|    |                                                                            | Контроль работы и состояния осветительных приборов                                                                             | Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий | Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений |  |
|    |                                                                            | Контроль работы и состояния отопительных приборов                                                                              | Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий | Визуальный контроль                                                                                                                                    |  |
|    |                                                                            | Контроль работы и состояния вентиляционной системы                                                                             | Постоянно По результатам контроля планирование мероприятий | Визуальный контроль Договоры со специализированной организацией Акты выполненных работ                                                                 |  |
|    |                                                                            | Чистка, прогирка систем вентиляции. Контроль воздухозаборников на предмет отсутствия повреждений.                              | По мере необходимости                                      | Визуальный контроль Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений |  |
| 4. | Техническое обслуживание оборудования, пригодность инвентаря, посуды, тары | Выбор оборудования, инвентаря, посуды и тары с учетом требований обеспечения пищевой безопасности                              | По мере необходимости                                      | Паспорта на оборудование Документы, подтверждающие соответствие установленным требованиям Акты списания                                                |  |
|    |                                                                            | Размещение технологического оборудования с обеспечением необходимого пространства для осуществления технологических операций - | По мере необходимости                                      | Схемы размещения оборудования                                                                                                                          |  |

|                                                                                                                    |                                               |                                                                                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Планирование и проведение обслуживания оборудования                                                                | В соответствии с графиком ППР ТО оборудования | Договор на техническое обслуживание оборудования<br>Отметка о проведении в графике ППР и ТО оборудования Акт выполненных работ           |  |
| Осмотр оборудования перед эксплуатацией                                                                            | Ежедневно                                     | Визуальный контроль                                                                                                                      |  |
| Проведение поверки СИ                                                                                              | Согласно графика поверки                      | Паспорт на СИ Свидетельства о поверке                                                                                                    |  |
| Осмотр кухонной посуды, производственного инвентаря и тары на наличие сколов, трещин                               | Ежедневно                                     | Визуальный контроль                                                                                                                      |  |
| Контроль за использованием разрешенных для пищевой промышленности моющих и дезинфицирующих средств                 | Постоянно                                     | Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средства от производителя. |  |
| Контроль за хранением моющих средств с контролем доступа в отдельно отведенном месте с нанесенной маркировкой      | Постоянно                                     | Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств                               |  |
| Закрепление уборочного инвентаря за санитарными и производственными помещениями и нанесение специальной маркировки | Постоянно                                     | Визуальный контроль маркировки на инвентаре                                                                                              |  |
| Контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенном месте                                           | Постоянно                                     | Визуальный контроль Инструкции по обработке уборочного инвентаря                                                                         |  |
| Контроль за проведением санитарной обработки помещений,                                                            | Согласно инструкциям                          | Инструкция по уборке помещений<br>Инструкция по санитарной обработке                                                                     |  |



Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары

|    |                                                                                   |                                            |                                                                                                                                                                                   |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | оборудования, инвентаря, тары и посуды.                                           |                                            | оборудования<br>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений |  |
|    | Контроль работы бактерицидной лампы                                               | Ежедневно                                  | Журнал учета работы бактерицидных ламп                                                                                                                                            |  |
|    | Контроль за наличием маркировки рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств | Постоянно                                  | Визуальный контроль                                                                                                                                                               |  |
| 6. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом                          | Постоянно                                  | Инструкция по личной гигиене персонала                                                                                                                                            |  |
|    | Организация периодических медицинских осмотров                                    | При поступлении, в последующем 1 раз в год | Договор на проведение медицинских осмотров<br>Личная медицинская книжка                                                                                                           |  |
|    | Осмотр персонала перед допуском к работе                                          | Ежедневно Каждую смену                     | Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)                                                                                                                                |  |
|    | Профессиональная и гигиеническая подготовка                                       | Не реже 1 раза в год                       | Договор на проведение профессиональной гигиенической подготовки Личные медицинские книжки                                                                                         |  |
|    | Контроль за обеспечением Санитарной и специальной одежды и обувью                 | 1 раз в год                                | Личная карточка учета выдачи санитарной одежды и обуви                                                                                                                            |  |
|    | Организация стирки санитарной и специальной одежды                                | Постоянно                                  | Договор<br>Должностная инструкция                                                                                                                                                 |  |

|    |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 7. | Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, птиц и животных | Организация работ по дератизации и дезинсекции                                                                                                                                                                                                                             | 1 раз в месяц<br><br>ПОСТОЯННО | Договор на проведение дератизации и дезинсекции<br>Акты выполненных работ                                                                                                                                                                                           |  |
|    |                                                                                                | Защита от проникновения в производственные помещения домашних животных, в том числе грызунов, и насекомых (засетчивание оконных и дверных проемов, отверстий в стенах, вентиляционных систем, отверстий в стенах, Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|    |                                                                                                | Мониторинг эффективности борьбы с насекомыми и грызунами                                                                                                                                                                                                                   |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 8. | Обращение с отходами производства                                                              | Организация места сбора отходов и обеспечение маркировки емкостей для сбора отходов в производственном помещении                                                                                                                                                           | Постоянно                      | План помещений Визуальный контроль Дс                                                                                                                                                                                                                               |  |
|    |                                                                                                | Обеспечение своевременного вывоза отходов                                                                                                                                                                                                                                  |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|    |                                                                                                | Очистка и санитарная обработка емкостей для ГКО                                                                                                                                                                                                                            |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|    |                                                                                                | Передача на утилизацию люминисцентных ламп,                                                                                                                                                                                                                                |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 9. | Управление закупками. Входной контроль.                                                        | Входной контроль                                                                                                                                                                                                                                                           | Каждая партия                  | Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные документы. Документы на материалы, используемые для обслуживания и ремонта оборудования. |  |
|    |                                                                                                | Осмотр транспортных средств в момент начала разгрузки                                                                                                                                                                                                                      | Каждая партия                  | Визуальный контроль                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|    |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |



|     |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                  |  |
|-----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 10. | Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции | Контроль за соблюдением условий хранения (хранение продуктов согласно классификации с соблюдением правил товарного соседства и размещения (на подтоварниках от стены на расстоянии 15-20 см), эффективный оборот складских запасов. | Постоянно | Маркировочные ярлыки. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. |  |
|     |                                                       | Обеспечение холодильным оборудованием.                                                                                                                                                                                              | Постоянно | План помещений Паспорта на оборудование                                                                                                          |  |
|     |                                                       | Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции                                                                                                                                                                                      | Постоянно | Маркировочные ярлыки, этикетки. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции                          |  |
|     |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                     |           | Журнал передачи сырья и пищевых продуктов в производство.                                                                                        |  |

6. Объекты производственного контроля, объем и кратность исследований

| № п/п | Наименование объекта контроля                                                               | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Периодичность производственного контроля            | Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                           | 3                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5                                                   | 6                                                                                                                                                                                        |
| 1     | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul> | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 2     | Контроль на этапе технологических процессов                                                 | Процессы приготовления, готовая продукция        | <p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров);</li> </ul> <p>Готовой продукции:</p>                                                                                                                                                                                                                             | Ежедневно<br><br>Ежедневно, каждый вид блюда        | СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 Нормативная и техническая документация                                                                                                             |



|   |                                    |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |                                                                                                                                |
|---|------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                    |                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели;</li> <li>- физико-химические и микробиологические показатели.</li> </ul> <p>Лабораторные исследования воды питьевой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические, микробиологические показатели.</li> </ul>                                                                                                                      | <p>1 раз в 6 месяцев<br/>30% от каждого вида блюд собственного производства<br/>2 раза в год</p> | <p>СП 2.3.6.1079-01<br/>СанПиН 2.1.4.1074-01</p>                                                                               |
| 3 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 раз (не менее 10 смывов) в квартал                                                             | СП 2.3.6.1079-01                                                                                                               |
| 4 | Производственная среда             | Условия труда на рабочем месте                          | <p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</li> <li>- температура рабочих поверхностей;</li> <li>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;</li> <li>- химические факторы;</li> </ul> | <p>2 раза в год<br/>(холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p>                   | <p>СП 1.1.1058-01<br/>СП 1.1.2193-07<br/>СП 2.3.6.1079-01<br/>Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г.,<br/>Р 2.2.755-99</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                          |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | физиологоэргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) | При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования<br>При аттестации рабочих мест |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

#### **Входной контроль сырья и пищевых продуктов**

Входной контроль показателей качества и безопасности пищевого сырья и пищевой продукции Сырьё и пищевая продукция

1. Вид и целостность упаковки;
2. Маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011
3. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
4. Документ, подтверждающий соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 (декларация о соответствии, ветеринарно-санитарная экспертиза, свидетельство о государственной регистрации)
5. Санитарное состояние транспорта;
6. Температурный режим доставки Каждая партия  
Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции кладовщик.



| Контроль на этапах технологического процесса |                                                                 |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                                                                                                             |           |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.                                           | Хранение сырья                                                  | <b>ККТ 1</b>                                                                                              | Контроль условий хранения в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-1                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 раза в день утром и вечером     | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях-. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. | Кладовщик |
| 3.                                           | хранение сельди                                                 | <b>ККТ 2</b>                                                                                              | Контроль параметров при хранении сельди в соответствии с рабочим листом ХАССП РЛ-2                                                                                                                                                                                                                                                                                 | каждая партия                     | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, маркировочный ярлык на каждой емкости                         | Кладовщик |
| 4.                                           | Контроль (бракераж) выпускаемой продукции                       | 1                                                                                                         | готовая продукция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Органолептическая оценка качества | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                  | Кладовщик |
| 5.                                           | Контроль показателей безопасности и качества принятой продукции | Г готовая продукция<br>1.САЛАТЫ<br>1.ПЕРВЫЕ БЛЮДА<br>2.ГАРНИРЫ<br>2.МЯСНЫЕ,РЫБНЫЕ БЛЮДА<br>3.ТРЕТЬЕ БЛЮДА | Микробиологические исследования<br>КМАФАнМ<br>Готовые блюда.БГКП<br>СТАФИЛОКОКК<br>Salmonella<br>Смывы.БГКП<br>Смывы.Яйца гельминтов<br><b>Санитарно-химические исследования.</b><br>Готовые блюда.Исследование обеда(калорийность)(гравиметрический, титриметрический, рефрактометрический,расчетный методы)<br>Готовые блюда<br>ВитаминС(титриметрический метод) | 2 раза в год, (сентябрь, февраль) | Протоколы лабораторных испытаний продукции согласно утвержденному графика                                                   |           |

|    |                                                   |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                   |                                              |                                                                   |                                          |
|----|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 6. | Санитарноэпидемиологический режим на производстве | Объекты:<br>производственное оборудование, инвентарь, посуда, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи) | смывы на БГ/КП, на яйца гельминтов<br>смывы на наличие возбудителей иерсиниозов (с оборудования инвентаря в складах хранения овощей, на участке обработки овощей) | 1 раз в год 10 точек<br>точек 5 точек        | Протоколы ЛИ продукции согласно утвержденному графику             | Договор с испытательной лабораторией     |
| 8. | Производственная среда                            | Условия труда на рабочем месте                                                                                                        | Специальная оценка условий труда в соответствии с Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 Проведение                                                           | 1 раз в 5 лет                                | Сводная ведомость результатов проверки специальной оценки условий | Договор с организацией, имеющей лицензию |
| 9. | Мониторинг качества и безопасности питьевой воды  | Вода питьевая                                                                                                                         | Органолептические, Микробиологические показатели СанПиН 2.1.4.1074-01                                                                                             | 1 раз в год 2 раза в год (сентябрь, февраль) | Протоколы ЛИ                                                      | Договор с испытательной лабораторией     |

#### 6. Готовность к возможным аварийным ситуациям

| № п/п | Виды возможных аварийных ситуаций | Возможные последствия                                                                                                                  | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Прекращение подачи электроэнергии | Травмы работников в неосвещенных помещениях предприятия.<br>Отключение холодильного оборудования, нарушение условий хранения продукции | 1. Обеспечить аварийное освещение объекта до момента устранения аварийной ситуации.<br>2. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества в сеть.<br>3. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в электросетевую компанию<br>4. Обеспечить надлежащие условия хранения продуктов |
| 2.    | Прекращение подачи воды           | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима                                                                           | 1. Приостановить работу до полного устранения аварии.<br>2. Информировать службу Роспотребнадзора о сложившейся аварийной ситуации.                                                                                                                                                                                      |

|    |                                              |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Засор внутренней системы канализации         | Распространение кишечных инфекций, нарушение санэпид. режима    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети по тел.83537322307</li> <li>2. Усилить санэпид. режим (провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующих средств, проводить дополнительную обработку рук дезинфицирующими средствами), принять экстренные меры по устранению аварии.</li> <li>3. Временно приостановить работы.</li> </ol> |
| 4. | Выход из строя технологического оборудования | Снижение качества и безопасности продукции                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять меры по устранению неисправности оборудования.</li> <li>2. Снять с реализации продукцию, несоответствующую установленным требованиям и представляющую опасность для человека.</li> <li>3. Обеспечить обособленное хранение продукции, не отвечающей требованиям по качеству и безопасности и принять меры для её уничтожения.</li> </ol>                                          |
| 5. | Прекращение подачи тепла                     | Переохлаждение работающих, возникновение простудных заболеваний | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приостановить или прекратить работу до устранения аварийной ситуации.</li> <li>2. Принять экстренные меры для устранения аварийной ситуации.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                   |



- 8.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции в школе(в детском саду) питания несёт директор Юсупова Нурие Ваитовна. и принимает на себя обязательство по разработке и внедрению в организации Программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП (системы ХАССП) в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, а также последовательному улучшению её результативности посредством:
- установления приоритетной целью организации обеспечение безопасности пищевой продукции;
  - доведения до сведения персонала важности выполнения требований ТР ТС 021/2011, требований пищевой продукции;
  - требований, а также требований потребителей, касающихся безопасности пищевой продукции;
  - разработки политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
  - обеспечения необходимыми ресурсами.
- 8.2 Свидетельством принятых обязательств является политика по обеспечению безопасности пищевой продукции Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции произведенной в столовой МБОУ «Яркополенская школа- детский сад»
- Ответственность за доведение Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции до персонала столовой МБОУ «Яркополенская школа- детский сад» возлагается на директора Юсупова Н.В.
- Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции доводится до всего персонала в ходе проведения совещаний, наличием текста Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции на информационных стендах, ознакомлением с текстом Политики по обеспечению безопасности пищевой продукции при приеме на работу.
- 8.3 Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля в школьной столовой МБОУ назначен: ФИО ДОЛЖНОСТЬ . несет ответственность за своевременность, полноту и достоверность осуществления производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 92 от 27.03.2021 г.
- 8.4 Приказ о создании рабочей группы ХАССП и разработке программы производственного контроля обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП № 92 от 27.03.2021 г.
- Отчет о проведении производственного контроля предоставляется директором по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Перечень должностей, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов: Мамутова Е.Е, Назипова Н.А., Джелялова З.И.

8.5 9. Перечень форм учета и отчетности для осуществления деятельности и проведения производственного контроля  
Наименование журналов

|                                                                                                            | Ответственный за заполнение | Место хранения |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Журнал здоровья сотрудников (гигиенический журнал)                                                         | Мед.сестра                  | пищеблок       |
| Журнал учета медосмотра и гигиенической аттестации                                                         | Мед.сестра                  | пищеблок       |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                               | Повар                       | склад          |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                | повар                       | склад          |
| Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции                    | повар                       | пищеблок       |
| Журнал размораживания мясного и рыбного сырья                                                              | кладовщик                   | Склад          |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                 | повар                       |                |
| Журнал выдачи дезинфицирующих и моющих средств (химических реагентов) и разведения дезинфицирующих средств | завхоз                      | кабинет        |
| Журнал регистрации инструктора по технике безопасности на рабочем месте                                    | директор                    | Кабинет        |
| Журнал регистрации инструктора по пожарной безопасности на рабочем месте                                   | директор                    | Кабинет        |

## 8.6 ПЕРЕЧЕНЬ ПАПОВ

| Наименование папок                                                                                                                                  | Номер |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Протоколы лабораторных исследований выпускаемой продукции, воды, смывов, акты отбора.                                                               | П-01  |
| Протоколы инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.                                   | П-02  |
| Медицинские книжки работников                                                                                                                       | п-03  |
| Документы на оборудование (технические паспорта, документы подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами) | П-04  |
| Инструкции по работе оборудования и измерительных приборов.                                                                                         |       |
| Рецептуры, технологические карты и технико-технологические карты                                                                                    | П-05  |
| Документы о подтверждении соответствия сырья требованиям НД                                                                                         | П-06  |
| Поступление моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                        | П-07  |
| Инструкции по охране труда и ТБ                                                                                                                     | П-08  |





## 8.7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНСТРУКЦИЙ

|    | Наименование инструкций                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов               |
| 2  | Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов ♦                              |
| 3  | Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами                      |
| 4  | Инструкция о правилах мытья рук                                                      |
| 5  | Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов                                     |
| 6  | Инструкция о прослеживаемости пищевых продуктов                                      |
| 7  | Инструкция по санитарной обработке оборудования                                      |
| 8  | Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря                              |
| 9  | Инструкция о правилах мытья оборотной тары                                           |
| 10 | Инструкция о правилах личной гигиены                                                 |
| 11 | Инструкция по обработке яиц                                                          |
| 12 | Инструкция по предупреждению перекрестных загрязнений и обращению с аллергенами      |
| 13 | Инструкция о контроле за вредителями                                                 |
| 14 | Инструкция по уборке помещений                                                       |
| 15 | Инструкция об удалении отходов                                                       |
| 16 | Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда                 |
| 17 | Инструкция о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями) |