

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Межрегиональная кейтеринговая
компания»



Т.В.Фионов

« 10 » января 2023г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Столовая

Республика Мордовия,

МОУ «Музей №3»

(Наименование предприятия, адрес)

г. Саранск
2023 год

Наименование юридического лица: **ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»**

ФИО руководителя, телефон **Генеральный директор Фионов Тимофей Владимирович**

Юридический адрес **РМ, 430934, г. Саранск, р.п. Ялга, ул. Пионерская, д.10**

Фактический адрес **РМ, 430030, г. Саранск, ул. Васенко, д.11, офис 204**

Свидетельство о государственной регистрации ОГРН 1111327001675

Ответственным за осуществление производственного контроля является
Заведующая производством

(ФИО, должность, телефон)

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 29 от 02.01.2000г., ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции», Технического регламента ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880), СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Дополнения и изменения N 1 к СП 1.1.1058-01.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), а именно: организация производственного контроля при оказании услуг общественного питания с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции ООО «Межрегиональной кейтеринговой компании» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Область применения

- 2.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).
- 2.2. Программа производственного контроля распространяется на школьные столовые и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организации государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- 2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- 2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивает Заведующая производством

3. Порядок организации и проведения производственного контроля с применением принципов ХАССП

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 (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Производственный контроль включает:

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 соответствующей действительностью
2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:
3. на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

4. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
5. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
7. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
8. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
9. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
10. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»
11. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
12. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания» и лицо, назначенное по приказу.
13. Разработанная программа производственного контроля утверждается Генеральным директором ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания» Т.В. Фионов

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 3.1. требования к оборудованию, инвентарю, посуде
- 3.2. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (Приложение №);
- 3.3. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 3.4. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 3.5. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- 3.6. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений Приложение №);
- 3.7. 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 (Приложение № Лаборатория);
- 3.8. 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 Приложение № Лаборатория);
- 3.9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 3.10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

4. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля

4. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля

1. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ № 29 от 02.01.2000г.
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002г.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г № 2300-1.
5. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880).
6. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881).
7. Технический регламент ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769).
8. Технический регламент ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012г. №58).
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 68.
10. ТР ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34).
11. "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883).
12. Технический регламент ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769).
13. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).

14. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017).
15. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012г. №58).
16. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (за исключением пунктов 13, 14, 97, 98 и 115 указанного технического регламента).
17. Единые санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299.
18. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
19. СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Дополнения и изменения N 1 к СП 1.1.1058-01.
20. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
22. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
23. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
24. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
26. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
27. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».
- 28.
29. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
30. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
31. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

32. СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
33. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
34. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок".
35. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".
36. Сборник рецептов и кулинарных изделий, технологические карты.

К программе производственного контроля прилагаются копии действующих документов:

- Свидетельство о государственной регистрации (ОГРЮЛ, ОГРИП),
- Уведомление о регистрации (Юридическое лицо, ИП)
- Приказ о назначении ответственного лица по предприятию;
- Договор аренды или право собственности,;
- Выписка из штатного расписания предприятия,
- Разрешительные документы на право деятельности, производства и т.д, (ТУ, ГОСТы, декларации, сертификаты, СЭЗ)
- Договор на утилизацию ртутьсодержащих отходов,
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов;
- Договор на проведение дезинфекционных и дератизационных работ,
- Договор на уборку помещений,
- Договор поставки дезинфекционных средств,
- Договор на проведение лабораторно-инструментальных исследований по ПКК;
- Приказ о назначении ответственных лиц за осуществление производственного контроля;

5. Термины и определения

Безопасные условия труда – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено. Либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта); студент, учащийся и ученик всех форм и видов обучения в период прохождения им ознакомительной или производственной практики.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие

факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения). Социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Социально-гигиенический мониторинг – государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

2.3.1. Виды опасных факторов, сопряженных 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.

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.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

6. Структура и краткая информация о предприятии.

(наименование предприятия)

создано на основании (Решение, Приказ, ИП) и руководствуется в своей деятельности _____ (Положение об ИП)

Основные виды деятельности предприятия:

Оказание услуг общественного питания

Предприятие расположено: Республика Мордовия,

Руководство осуществляется Заведующей производством

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

8.1 Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля обязаны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.

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

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Ответственность за организацию и осуществление программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами С.П.№ 1.1.1058-01	Заведующая производством
2.	Контроль за условиями труда по видам выполняемой деятельности в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, своевременное проведение лабораторно-инструментальных исследований факторов производственной среды, гигиенической оценки условий труда в рамках регламентированной аттестации рабочих	Заведующая производством

	мест.	
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производственных помещений, мытьем и обработкой столовой и кухонной посуды, наличием дезинфицирующих и моющих средств, бракераж готовой продукции, ведение журналов по организации питания установленного образца, ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, соблюдение правил личной гигиены персонала	Заведующая производством
4.	Соблюдение сроков реализации, технологии приготовления, качества готовой продукции. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического и технологического режима на пищеблоке.	Заведующая производством
5.	Осуществление входного контроля за качеством поступающих продуктов (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинности сертификатов, качественных удостоверений, вет. свидетельств, их соответствия информации на маркировочных ярлыках), организация хранения продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдение сроков реализации.	Повар Заведующая производством
6.	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, водоснабжения, электроснабжения, канализации), своевременностью проведения необходимых испытаний и освидетельствования технических устройств на объектах, проверок контрольных средств измерений.	Заведующая производством
7.	Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров сотрудников, своевременность прохождения работниками пищеблоков медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки,	Заведующая производством
8.	Лабораторный контроль работы эффективности вентиляции	Заведующая производством
9.	Контроль за ежегодным косметическим ремонтом помещений и прекращением функционирования помещений во время ремонта	Заведующая производством
10.	Контроль за своевременным устранением текущих дефектов (ликвидацией протечек на потолках и стенах, следов сырости, плесени, заделка трещин, щелей, выбоин, восстановление отслоившейся облицовочной плитки, дефектов напольных покрытий)	Заведующая производством
11.	Контроль за отсутствием синантропных членистоногих и грызунов или следов их пребывания, за проведением профилактической дезинсекции и дератизации против синантропных членистоногих, крыс и мышевидных грызунов на основании договоров с дез предприятиями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение на данные виды деятельности	Заведующая производством

12.	Контроль за соблюдением грызуно непроницаемости помещений: применение дверей и порогов, устойчивых к повреждению грызунами, устройств автоматического закрывания дверей, металлических сеток (решеток) в местах выхода вентиляционных отверстий, стока воды, герметизация с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, исключение возможности проникновения грызунов в свободное пространство при установке декоративных панелей, отделке стен гипсокартонными плитами, монтаже подвесных потолков, установка отпугивающих устройств-электрических, ультразвуковых, своевременный ремонт дверей, окон, стен, регулярная уборка)	Заведующая производством
-----	--	--------------------------

8. Разработка системы мониторинга

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий включают следующие составляющие:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Запись в журнал производится при поступлении пищевых продуктов на склад пищеблока.
2. Контроль санитарно - гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Ведется ежедневно.
3. **Журнал мониторинга по принципам ХАССП**
4. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.
5. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов. В соответствии с Договором.
6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
8. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока. После ежедневного осмотра результаты вносятся в журнал.
9. Журнал здоровья персонала
10. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе ведется ежедневно
11. Журнал учета температуры в холодильниках ведется ежедневно (2 раза в сутки)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации.
Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции .
15. Личные медицинские книжки каждого работника
16. Журнал утилизации ртутьсодержащих ламп;
17. Журнал учета проверок контролирующих организаций;
18. Журнал поступления дезинфицирующих средств;

9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

№ п/п	Наименование мероприятий Объекты контроля	Сроки исполнения	Ответственный
1. Благоустройство территории (только для обособленных подразделений)			
	Контроль за уборкой территории	в течение года	Заведующая производством
	Вывоз мусора	в течение года ежедневно	Заведующая производством
2. Содержание помещения			
	Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения - своевременная замена вышедших из строя осветительных приборов, перегоревших ламп и вывоз их из здания магазина; - очистка арматуры светильников; - очистка стекол	в течение года по требованию 2 раза в год 2 раза в год	Заведующая производством
	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха - санитарно-эпидемиологическое обследование систем вентиляции и кондиционирования, - очистка и дезинфекция системы вентиляции и кондиционирования	ежедневно 1 раз в год и после реконструкции, модернизации, 2 раза в год, согласно техническим требованиям на Вентиляционное оборудование (сплит-системы)	Заведующая производством
	Санитарное состояние: - ежедневная влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств (Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения (в том числе дверные ручки), раковины); - контроль за запасом	ежедневно постоянно	- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар

<p>моющих и дезинфицирующих средств (запас на месяц вперед); - приобретение и использование моющих средств для уборки мест общего пользования; - наличие сертификатов на дезинфицирующие средства и методических указаний по их применению; - ведение форм учета получения и расходования дезинфицирующих средств; - контроль за концентрацией действующего вещества в рабочих растворах; - генеральная уборка; - состояние обеспеченности уборочным инвентарем, обработка и условия его хранения; - наличие промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использование его по назначению</p>	<p>по мере необходимости постоянно ежедневно ежедневно перед проведением уборки 1 раз в месяц постоянно постоянно</p>	
<p>Оборудование помещений, Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения - обеспечение и контроль за содержанием оборудования; - состояние отделки поверхности стен, потолков, полов, внутренних инженерных сетей.</p>	<p>постоянно</p>	<p>- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар</p>
<p>Наличие и укомплектованность аптечки по оказанию первой помощи</p>	<p>2 раза в год</p>	<p>Заведующая производством</p>
<p>Контроль за наличием спецодежды работников</p>	<p>постоянно</p>	<p>Заведующая производством</p>
<p>Регулярный осмотр и ремонт оборудования (Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения)</p>	<p>постоянно</p>	<p>Заведующая производством</p>
<p>Контроль за наличием и изменением численности грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение, на объекте</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Заведующая производством</p>
<p>Условия труда и контроль личной гигиены персонала</p>		
<p>Наличие гардеробных для</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Заведующая производством</p>

верхней одежды и личных вещей персонала, санузлов, комнаты персонала			
Наличие специально выделенного времени для приема пищи	Ежедневно		Заведующая производством
Контроль за наличием достаточного количества средств для мытья рук, дезинфекции рук	Ежедневно, пополнение по мере необходимости		Заведующая производством
Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	При приеме на работу		Заведующая производством
Инструктаж персонала - по охране труда, - пожарной безопасности	1 раз в 6 месяцев 1 раз в год		Заведующая производством
Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов			
Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации на пищевые продукты.	По мере поступления товара		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
Контроль соответствия вида и наименования поступившей продукции (пищевые продукты.) маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации..	По мере поступления товара		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
Контроль соответствия упаковки и маркировке пищевых продуктов требования государственных и/или международных стандартов/технических условий и санитарных правил.	По мере поступления товара		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
Контроль наличия разрешительной документации, подлежащие сертификации, декларированию в соответствии с законодательством РФ (регистрационные удостоверения, декларации соответствия, сертификаты соответствия)	По мере поступления товара		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно		- Заведующая производством - Персонал столовой закреплённый за данным участком производства - повар
3. Медицинские осмотры			

	Проведение медицинских осмотров сотрудников обособленного подразделения	По графику	Заведующая производством
	Планирование и проведение профилактических прививок	По мере необходимости	Заведующая производством
	Контроль за работой обслуживающего персонала по выполнению норм СанПиНа	1 раз в год (выборочно)	Заведующая производством
	Контроль за наличием медицинских осмотров у вновь поступающих сотрудников	По мере необходимости	Заведующая производством
	Профессиональная гигиеническая подготовка, прохождение санитарного минимума	1 раз в два года	Заведующая производством
4. Проведение лабораторных и инструментальных исследований			
	Замеры освещенности рабочих мест	1 раз в год	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
	Замеры параметров микроклимата-температуры воздуха, относительной влажности, скорости движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
	Контроль за соблюдением воздушно-теплового режима	1 раз в год	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
5. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля			
	Личные медицинские книжки, установленного образца	постоянно	Заведующая производством
	Акты СЭЗ (выдаваемые при получении лицензии)	При получении лицензии	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
	Акты проведения дератизационных и дезинсекционных работ	По окончании работ	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
	Акты исследования микроклимата	По окончании работ	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
	Акты проведения ремонтных работ	постоянно по сложившейся ситуации	Заведующая производством
	Журнал проведения и учета генеральных уборок	постоянно	Заведующая производством
	Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	постоянно	Заведующая производством

10. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль в соответствии с Договором. Результаты вносятся в Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
2. Органолептическая

Установленный график микробиологического контроля готовой продукции, график химического контроля сырья и готовой продукции, график санитарного состояния и освидетельствования предприятия, контроля дезинфицирующих средств, график контроля условий труда, контроля используемой воды и личной гигиены.

Лабораторный контроль качества выпускаемой продукции **Приложение № 2**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 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 (выборочно)	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 периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 года в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 года, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

11. Контроль условий труда по факторам производственной среды.

Объект контроля	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Примечание	Норматив	Форма учета
1. рабочее место	1 раз в 3 года	Температура Влажность	Летний	18-27° С 15-75%	протокол
		Температура Влажность	Зимний	15-25° С 15-77%	Протокол
	1 раз в 3 года	Искусственное освещение	-	150-300	Протокол
	1 раз в 3 года	Шум (эквивалент. Уровень звука)	-	80	Протокол
2. состояние вентиляционных систем	1 раз в год	Эффективность работы			Акт приемки школы, паспорт на вентиляционную систему
3. ревизия технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	Температурный режим			Акт проверки выполнения планов предупредительного ремонта торгового оборудования
4. контроль обеспечения спецодеждой	Ежемесячно о	Обеспеченность на 1 чел. - 3 комплекта на год		Приказ Минторга СССР № 308 от 27.12.83 г.	Фактическое наличие

Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования производятся, согласно заключенного контракта с лицензированным учреждением.

Производственные факторы	Периодичность проведения контроля	Действующая НД	Организация осуществляющая контроль
2. Параметры микроклимата	1 раз в год	Сан ПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке
- температура			
- влажность			
- скорость движения воздуха			
3. Параметры освещенности	1 раз в год	Сан ПиН 2305-95 «Естественное и искусственное освещение»	
- естественное освещение			
- искусственное освещение			
4. Уровни шума на производстве	при аттестации рабочих мест - не реже 1 раз в 5 лет	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях, жилых и общественных зданиях»	
5. Уровни вибрации на производстве	1 раз в год	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Производственная вибрация в помещениях, жилых и общественных зданиях»	
Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям Перед началом эксплуатации После проведения ремонта внутренней водопроводной сети После аварийных ситуаций	СанПиН 2.1.3.1375-03 СанПиН 2.1.4.1116-02 СП 1.1.1058-01 с изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193-07)	Лаборатория, аккредитованная в установленном порядке

12. Проведение периодических медицинских осмотров и гигиенической подготовки персонала осуществляется согласно: Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» и приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения проф- медосмотров
1	2	3	4	5
Шеф-повар, повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год
Мойщица посуды, кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аллергены, "А" инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 1.3.3, п. 1.1.1, п.2.4, Прилож.2: п. 15, п.20	1 раз в год

Подлежат профессионально-гигиеническому обучению
согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.00г

№ п\п	Ф.И.О. Должность	Периодичность
1.	зав. производством, повар, пекарь, кухонный работник, буфетчица, посудомойщица,	1 раз в год

В соответствии с Приложением № 2 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н, к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллёз, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра; -педикулёз;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулёз с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- озена.

1.	Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
2.	Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
3.	Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
4.	Осмотр оториноларингологом	:: При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
5.	Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
6.	Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
7.	Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
8.	Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
9.	Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
10.	Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
11.	Рентгенография грудной клетки	1 раз в год
12.	Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям
13.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям
14.	Мазки на гонорею	При поступлении на работу
15.	Осмотр акушером – гинекологом	Не реже 1 раза в год
16.	Клинический анализ крови	Не реже 1 раза в год
17.	Клинический анализ мочи	Не реже 1 раза в год
18.	Электрокардиография	Не реже 1 раза в год
19.	Биохимический скрининг	Не реже 1 раза в год
20.	Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
21.	Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям

Вакцинация работников и проведение прививок:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори
- лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01. декабря;
- против вирусного гепатита А;
- по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зоне.

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

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

№№ п/п	Аварийная ситуация	Мероприятия по ее устранению	Ответственный
	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля - воды, смывов (30% и более) - готовой продукции - физических факторов	1. Изъятие продукции не соответствующей требованиям; 2. Проведение внутреннего аудита 3. Проведение лабораторных исследований в рамках производственного контроля 4. Проведение санитарного дня 5. Ревизия системы водоснабжения с её дезинфекцией 6. Повторные замеры физических факторов после устранения причин	Руководитель
1.	Отсутствие электроэнергии более 4-х часов	1.Временная остановка работы	Руководитель
2.	Аварийная ситуация на водопроводных сетях, канализационных сетях	1.Остановка работы 2.Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	Руководитель
3.	Выход из строя технологического, холодильного оборудования более 4-х часов	1.Исключения из реализации готовых блюд, скоропортящихся продуктов	Руководитель
4.	Аварийная ситуация на отопительных системах, отсутствие отопления	1.Остановка работы	Руководитель
5.	Заболевание сотрудников кишечными инфекционными заболеваниями.	1.Отстранение от работы.	Руководитель
6.	Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований	1. при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; 2. при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.	Технолог, повар
7.	Нарушение технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности	Блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков	Технолог, повар

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (в кладовой), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах, а также ГОСТах на продукцию).

- **При органолептической оценке** соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 10. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 11. Журнал учета дезинфекции и дератизации

15. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

№ п/п	Наименование объекта	Вид обработки	Периодичность	Кем осуществляется
1	Автотранспорт (По договору)	Дезинфекция	1 раз в месяц	Предприятие, имеющее аккредитацию по договору
2	Тара, инвентарь, оборудование	Дезинфекция	В конце рабочей смены	Кухонный работник
3	Производственные и вспомогательные помещения	Мойка, дезинфекция	Постоянно	Кухонный работник
		Дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в полугодие	Предприятие, имеющее аккредитацию по договору
		Дератизация		
4	Складские помещения	Дератизация		

16. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.

При введении новых видов деятельности, приобретении новой аппаратуры, введение в действие новых санитарных правил и других изменений, необходимо предварительное согласование с Управлением Роспотребнадзора по РМ и корректировка программы производственного контроля.

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен: Заведующая производством: _____

(Ф.И.О., должность, телефон)