Утверждено
Директором ГБОУ школы-интерната №2
Кировского района Санкт-Петербурга
_____Бейнарович К.К.
Приказ № _____
от «31» _____ 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Бейнарович Константин Константинович, Директор
31.08.2021 17:00 (MSK), Сертификат № 01187FA70006ACA2854F77AD93B64DDFA5

Положение о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в ГБОУ школе-интернате №2 Кировского района Санкт-Петербурга

2021

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 (ред. от 24.12.2019) «О принятии технического регламента Таможенного союза», «О безопасности пищевой продукции (вместе с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции)(с изм. и доп., вступившими в силу с 11.07.2020).

1.2. Положение устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

1.2. Данным положением регулируется деятельность рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания ГБОУ школы-интерната №2 Кировского района СПб (далее – Школа-интернат).

1.3. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников создается в целях обеспечения безопасности продукции питания.

1.4. Рабочая группа по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание принципов ХАССП в рабочем состоянии, качество готовой пищевой продукции.

2.Термины, определения и сокращения

ХАССП (Англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) - анализ опасностей и критических контрольных точек. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;

БПП — безопасность пищевой продукции;

СБПП — система безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП;

ККТ — критическая контрольная точка.

3. Задачи рабочей группы

3.1. Основной задачей рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений является соблюдение 7 основных принципов ХАССП:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.
3. Установление в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров и их соблюдение для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

4. Состав рабочей группы

4.1. Состав рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания для воспитанников формируется из должностных лиц и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

3. Общие функции рабочей группы ХАССП

3.1. Функциями рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в систему питания Школы-интерната являются:

1. Сбор исходной информации (описание продукции (группы продукции), включая назначение продукции, обозначение нормативных документов, описание сырья, требования безопасности, условия и сроки хранения и др.).
2. Разработка блок-схем технологических процессов с описанием процессов, информацией об оборудовании, точек ввода сырья и материалов и т.д., а также с указанием точек контроля и ответственных лиц.
3. Определение опасных факторов, выявление опасности (биологической, химической, физической и др. факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах и причинять вред здоровью человека. Оценка опасных для продукции этапов производства: используемое сырье, несоблюдение параметров технологического процесса, условия хранения и транспортировки, содержание производственных помещений и технологического оборудования, соблюдение работниками правил личной гигиены, периодичность и качество проведения уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений оборудования, инвентаря и т.д.
4. Анализ рисков с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий.
5. Определение критических контрольных точек (далее - ККТ).
6. Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ, где критический предел — максимальная и/или минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется в ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требованиям законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам компании и/или быть подтвержденными прочими научными данными.
7. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ, включающей все запланированные измерения и наблюдения (Кто? Что? Как часто? Каким образом?)
8. Разработка корректирующих действий (проверка средств измерений, наладка оборудования, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции и т.д.) при превышение критических пределов.
9. Соблюдение документально оформленной процедуры отзыва опасной продукции в случае попадания опасной продукции на реализацию.
10. Составление графика проведения внутренних проверок ХАССП, проводимых непосредственно после внедрения принципов ХАССП, с установленной периодичностью (или во внеплановом порядке при выявлении новых не учтенных опасных факторов и рисков).

4. Основные функции группы ХАССП

4.1 Координатор группы ХАССП выполняет следующие функции:

- вносит предложения об изменения состава группы в случае необходимости;
- разрабатывает и вносит изменения в Положение о рабочей группе;

- разрабатывает формы рабочей документации группы;
- координирует работу группы;
- распределяет работу и обязанности;
- доводит до исполнителя решения группы;
- обеспечивает охват всей области разработки системы;
- принимает меры в случае невыполнения решений группы;
- предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- устраняет конфликтные ситуации между членами группы и их участками;

4.2 Секретарь группы ХАССП выполняет следующие функции:
- организовывает заседания группы;
- регистрирует членов группы на заседаниях;
- ведёт протоколы решений, принятых рабочей группой;
- отслеживает исполнение решений группы;
- докладывает координатору группы обо всех обстоятельствах при
- несвоевременном выполнении решений группы;

4.3 Члены группы выполняют следующие функции:
- анализируют контрольные точки технологического процесса на пищеблоке;
- осуществляют необходимые действия в случае выявления нарушений критических пределов;
- присутствуют на всех заседаниях группы, за исключением уважительных причин отсутствия
- учитывают мнение других членов группы;
- выполняют распоряжения координатора группы, касающиеся системы безопасности пищевой продукции (далее-СБПП);
- предоставляют в рамках своей компетенции информацию по рассматриваемому вопросу;
- отслеживает исполнение решений группы;
- избегают конфликтных ситуаций с другими членами группы.

5. Права и ответственность членов группы ХАССП

5.1 Члены группы ХАССП имеют право:
- вносить изменения, поправки в документацию по СБПП, контролировать работу всех участков на предмет соответствия политики учреждения в области безопасности пищевой продукции (далее - БПП);
- предлагать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности учреждения, влекущим выпуск опасной продукции, предлагать и предпринимать меры по их устранению;
- получать доступ ко всем документам, касающимся БПП;
- получать от руководства своевременную информацию о новых продуктах, сырье и/или материалах, изменениях в технологии и/или процессах, а также другие сведения, касающиеся безопасности продукции.

5.2 Члены группы ХАССП несут ответственность за:
- ненадлежащее выполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах, определённых трудовым законодательством РФ;
- несоблюдение обязательств в области БПП и невыполнение требований СБПП;
- низкую исполнительную дисциплину;

- несоблюдение правил внутреннего трудового распорядка учреждения;
- правонарушения, совершённые в процессе осуществления своей деятельности, причинение материального ущерба учреждению, в пределах, определённых законодательством

6. Порядок работы группы ХАССП

6.1 Заседания группы ХАССП проводятся не реже одного раза в месяц в период разработки и внедрения СБПП, и не реже одного раза в квартал в период функционирования СБПП. В случае необходимости заседания проходят внепланово. В период между заседаниями члены группы ХАССП, кроме исполнения своих непосредственных должностных обязанностей, занимаются сбором, систематизацией и обработкой информации по рассматриваемым вопросам, а также исполнением решений группы ХАССП. Предварительная дата и время очередного заседания группы ХАССП устанавливается и согласовывается на предыдущем заседании и может быть уточнена за пять дней до намеченной даты. Переносить сроки очередного заседания группы ХАССП имеет право только координатор. Заседание группы считается несостоявшимся в случае отсутствия координатора группы ХАССП, секретаря группы ХАССП или лиц, их замещающих, любого из членов группы, который имеет прямое отношение к рассматриваемому вопросу.

Заседания группы ХАССП организуется следующим образом:

не позднее трёх дней до очередного заседания группы секретарь составляет повестку дня заседания и ознакомляет с ней членов группы. В повестку дня включаются вопросы, предполагаемые для рассмотрения, включая рассмотрение выполнения решений предыдущих заседаний группы. В повестке дня отражается дата, время и место проведения заседания группы. На заседания группы ХАССП могут быть приглашены консультанты, компетентные в соответствующей области. Форма повестки дня заседания группы приведена в ***Приложении 1***. Решения на заседании группы принимаются сообща, однако право принятия окончательного решения остаётся за координатором группы ХАССП. Все решения, поручения, ответственные за выполнение решений, сроки исполнения, особые мнения заносятся в протокол заседания группы, который оформляет секретарь группы. Протокол заседания группы подписывают координатор и секретарь. Форма протокола заседания группы приведена в ***Приложении 2***. С протоколом заседания группы ХАССП ознакомляются члены группы и другие работники, ответственные за исполнение решений, указанных в протоколе заседания группы.

6.2. Анализ и оценка рисков. Риск - это сочетание вероятности появления неблагоприятного события и тяжести его последствий. Анализ риска заключается в оценке вероятности его возникновения и тяжести его последствий.

Анализ проводится по трем видам опасностей: микробиологические (люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения), химические (люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители), физические (характеризуются присутствием инородного материала).

6.3. Разработка планово-предупреждающих действий. Включает разработку и документирование таких процедур, как аудит поставщиков, входной контроль, идентификация и прослеживаемость продукции, контроль испытаний продукций (в т.ч. отбор проб), управление несоответствующей продукцией, контроль технологической дисциплины, техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерения, мойка инвентаря и дезинфекция технологического оборудованию, соблюдение правил личной; уборка помещений, сбор мусора и отходов, борьба с грызунами, насекомыми и другими вредителями.

6.4. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Осуществляются мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения

опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

6.5. Разработка плана ХАССП. План ХАССП представляет собой набор рабочих листов ХАССП. Рабочий лист оформляется документально в виде таблицы для каждой ККТ. В рабочие листы заносится информация об описании опасностей, мероприятиях по управлению, критических пределах, процедурах мониторинга, коррекции или корректирующих действиях, о распределении ответственности и полномочий, ведении записей при мониторинге (*Циклограмма анализа контрольных точек технологического процесса на пищеблоке* ***-Приложение 3***).

6.6. Проведение проверок. Проверки производятся путем анализа контрольных точек. Все документы, составляемые рабочей группой при разработке системы (по выбору и анализу опасностей, по определению ККТ и т.д.) являются документами, подтверждающими выполнение всех необходимых требований, и используются при проведении внешнего аудита. Внутренний аудит осуществляется рабочей группой в соответствии с циклограммой анализа контрольных точек (*пример листов ККТ-**Приложение 4***). По окончании проверки вносится запись в журнал мониторинга по принципам ХАССП.

Каждая новая проверка начинается с анализа результатов предыдущей проверки.

Приложение 1

Форма повестки дня заседания рабочей группы ХАССП

Повестка дня
Заседания группы ХАССП № ___

Дата	Место	Время	Вопрос	Докладчик

Координатор _____

Секретарь _____

Приложение 2

Форма протокола заседания группы ХАССП

Протокол №
заседания группы ХАССП

Дата	
Место	
Время	
Рассматриваемый вопрос	
Участники	
Решили	
Срок исполнения	
Примечание	

Координатор _____

Приложение 3

Циклограмма анализа контрольных точек технологического процесса на пищеблоке

Дни недели / Ответственный	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
Понедельник	(ККТ 1) Условия доставки продукции транспортом	(ККТ 5) Санитарное состояние оборудования. Исправность. Соблюдение правил эксплуатации.	(ККТ 4) Наличие необходимой документации (технологическая карта, бракеражный журнал)	(ККТ 3) Дефростация мяса. Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих вид gыjэья сповиях (помещениях).	**(ККТ 2)** Температурный режим транспортных средств (температура, влажность) при доставке.
Вторник	(ККТ 2) Температурный режим складских помещений.	(ККТ 1) Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации.	(ККТ 5) Наличие и соблюдение графика генеральных уборок памятки. Инструкции.	(ККТ 4) Дата и время реализации готовых блюд.	**(ККТ 3)** Температура обработки. Время термообработки, охлаждения; Кол-во продукта (закладка). Поточность технологических процессов.
Среда	(ККТ 3) Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени.	(ККТ 2) Соблюдение товарного соседства	(ККТ 1) Журнал контроля поступающей продукции.	(ККТ 5) Качество проведения обработки: наличие инструкций по обработке. Соблюдение режима мойки: температура, концентрация Р-ров.	(БЕТ 4) Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам.
Четверг	(ККТ 4) Органолептика. Витаминизация.	(ККТ 3) Перетаривание продуктов. Очистка, обмывка тары. Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей).	(ККТ 2) Температурный режим холодильного оборудования (температура)	(ккТ 1) Внешний вид упаковки, продукта	**(ККТ 5)** Обработка рук после туалета, перед началом работы.
Пятница	(ККТ 5) Внешний вид сотрудника. Ведение Гигиенического журнала (сотрудники).	(ККТ 4) Температура при раздаче. Срок хранения. 48-часовая проба.	(ККТ 3) Санитарное состояние. Личная гигиена.	(ККТ 2) Журнал контроля условий хранения	(БКТ 1) Наличие сертификатов, ветеринарных справок

Приложение 4

Рабочий лист ККТ 1 Приемка сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Поступающее сырье, пищевые продукты	Внешний вид упаковки, продукта Соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации Условия доставки продукции транспортом	Нарушение способов доставки Нарушение целостности упаковки Наличие/соответствие сопровождающих документов Отсутствие /нечитаемость этикеток	Визуальный, проверка документов	Члены рабочей группы	Журнал контроля поступающей продукции, сертификаты, ветеринарные справки	Отказ от приема продукции Возврат продукции Перезаказ продукции Составление акта

Рабочий лист ККТ 2 Хранение сырья, пищевых продуктов

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Сроки хранения	Температурный режим складских помещений, транспортных средств (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) Товарное соседство Срок хранения	Несоответствие температурного режима при перевозке продукции Несоответствие температурный режим складских помещений, холодильного оборудования Нарушение товарного соседства Несоблюдение сроков хранения пищевой продукции	Визуальный, термометрия	Члены рабочей группы	Журнал контроля условий хранения	- Отказ от приема продукции - Возврат продукции - Перезаказ продукции - Составление акта - ремонт имеющегося холодильного оборудования Принятие мер к сохранности продукции Регулярное отслеживание сроков хранения Организация хранения в соответствии с товарным соседством Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников

Рабочий лист ККТ 3 Производство готового продукта

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контэоля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Технологический процесс	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, яиц, зелени Условия хранения Санитарное состояние Личная гигиена Несоблюдение технологии приготовления Обработка инвентаря для сырой готовой продукции.	Несоблюдение инструкции по разведению и срокам хранения дезинфицирующих растворов Нарушение санитарного состояния помещения, инвентаря, оборудования Исключение встречных потоков пэи пэоизводgтВе готового продукта	визуально термометрия контэоль времени	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля	Приведение в соответствие правильности приготовления и хранения дезрастворов. Генеральная уборка помещения, мытье, санитарная обработка оборудования и инвентаря. Организация производственного процесса с целью недопущения встЗеЧных потоков сыэой и готовой пэод ции.
Подготовка сЫрья И пищевых пэод ктов	Перетаривание пэод тов Очистка, обмывка тары Первичная холодная обработка сырья (очистка овощей) Дефростация мяса Просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сыэья словиях (помещениях)	Оставление для дефростация замороженного сырья в грязной таре Нарушения последовательности и заблаговременности холодной обработки сырья Несоблюдение процесса подготовки сып их пэод тов	Визуально контроль времени	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля	Восстановление этапов процесса первичной обработки сырой продукции Исключение обработки овощей более чем за 2 часа до приготовления Контроль процесса подготовки сыпучих продуктов
Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)	Температура обработки Время термообработки охлаждения Кол-во продукта Поточность технологических процессов.	Нарушение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий Нарушение поточности технологических процессов приготовления блюд	Соответствие технологической карте термометрия, контэоль времени, масса (толщина слоя продукта)	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля	Недопущение готовой продукции к реализации Восстановление и соблюдение этапов процесса приготовления блюд Усиление контроля за соблюдением этапов приготовления блюд

Рабочий лист ККТ 4 Реализация готовых блюд

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контроля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Требования к готовой продукции	Органолептика С-витаминизация Калорийность Микробиологические показатели	Несоответствие готового блюда пзивычном вид , цвету, вкусу	бракераж готовых блюд	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Недопущение готовой продукции к реализации Замена блюда Составление акта Усиление контроля за приготовлением блюд
Раздача	Температура при раздаче Срок хранения 48-часовая проба Дата и время реализации готовых блюд Соблюдение технологии раздачи блюд по технологическим документам	Несоблюдение температуры раздачи Отбор 48-часовых проб не в полном объеме Нарушение времени выдачи готовых блюд Нарушение технологии раздачи готовых блюд	термометрия, контроль времени, визуально	Члены рабочей группы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Технологические карты Жур.произв.контроля	Недопущение готовой продукции к реализации Усиление контроля за технологическими регламентами приготовления блюд Составление акта Усиление контроля за отбором 48-часовых проб в полном объеме Соблюдение графика выдачи готовых блюд
Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям	Наличие необходимой документации	Отсутствие или несвоевременное ведения документации Формальное ведение документации	Визуальный, проверка документов.	Члены рабочей группы	Журнал бракеража поступающей продукции Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Журнал здоровья	Составление акта Восстановление записей в соответствующих журналах Отстранение работника до устранения нарушений

Рабочий лист ККТ 5 Материально - техническое состояние

Этапы процесса	Контролируемые параметры	Критические пределы	Методы контЗоля	Ответственные	Фиксация	Действия в случае нарушения критических пределов
Содержание вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния Неисправность вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации Нарушение правил эксплуатации	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля Заявки для обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы организации Усиление контроля за своевременным обслуживанием вентиляции, освещения, водоснабжения, канализации.
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	Наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	Отсутствие сопроводительных документов Нарушение сроков реализации материалов Несоответствие качества/наименования материалов	Визуальный проверка документации	Члены рабочей группы	Акт приемки	Возврат материалов Составление акта Перезаказ материалов
Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	Санитарное состояние Исправность Правила эксплуатации	Нарушение санитарного состояния производственных помещений, технологического оборудование и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Неисправность технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение правил эксплуатации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства	Визуально, проверка документации	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля Заявки для обслуживающих организаций	Оперативное устранение замечаний Прекращение работы пищеблока Организация питания воспитанников Усиление контроля за своевременным обслуживанием производственных помещений, технологического оборудование и инвентаря , используемых в процессе производства

		(изготовления) пищевой продукции				(изготовления) пищевой продукции
Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Внешний вид Ведение Гигиенического журнала (сотрудники)	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции	Визуально, заполнение Гигиенического журнала при отс тствии медработника	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие в требованиям СанПин. Усиление контроля за соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции
Выбор, обеспечивающий безопасность пищевой продукции, способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Памятки нстq ции Договора с обслуживающей организацией	Несоблюдение периодичности уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Нарушение способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции со стороны обслуживающих организаций	Соответствие инструкции, виз dльный осмотр	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля ноѓо контјэоля Составление претензии к обслуживающей организации	Подача внеплановой заявки обслуживающей организации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
Питьевая вода централизованной систем	Лабораторные исследования качества питьевой воды.	Снижение качества питьевой воды (мутность, изменение цветности)	Лабораторные исследования	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля ного контроля Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение реализации питьевой воды централизованной систем Организация доставки чистой питьевой воды для нужд организации

Горячая вода	Температура	Нарушение температурного режима горячей воды	Показатели приборов учета тепла	Члены рабочей группы	Жур.произв.контроля ного контроля Составление претензии к снабжающей организации	Прекращение пользованием горячей водой в организации Оперативное устранение нарушения температурного режима горячей воды
Санитарная обработка (помещений, оборудования, инвентаря) Тары, посуды	Наличие и соблюдение графика генеральных уборок Микробиологические исследования на БГКП Качество проведения обработки: - наличие инструкций по обработке; - соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров.	Отсутствие / несоблюдение графика генеральных уборок Некачественная обработка тары, посуды Отсутствие инструкций по обработке тары, посуды Нарушение инструкций по обработке, мойке, концентрации растворов для помещений, оборудования, инвентаря	визуально лабораторные исследования визуально		Жур.произв.контроля Акт санитарной проверки	Приведение периодичности и качества обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, посуды в соответствии с требованиями СанПин Усиление производственного контэоля
Производственный и обслуживающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук после туалета, перед началом работы	Отсутствие головного убора, спец.одежды Наличие украшений, маникюра с покрытием лаком Несоблюдения работниками правил личной гигиены	визуальный контроль	Члены рабочей группы	ЖУР производственного контроля	Приведение внешнего вида сотрудника в соответствие в требованиям СанПин Усиление контроля за соблюдения работниками правил личной гигиены
Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль наличия санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров.	Несоблюдение своевременности прохождения медицинских осмотров Отсутствие медицинской книжки	Документарный контроль	Специалист по кадрам	Документация специалиста по кадрам	Отстранение сотрудника от работы Контроль своевременного прохождения медицинских осмотров