

<p>Разработано: ООО «Виво Маркет» Дата: 01.09.2019г Подпись: _____</p> <p>Утверждено: Директор ООО «Виво Маркет» М.Д. Лязникова Дата: 01.09.2019г Подпись: _____</p>	<p>Программа производственного контроля Подразделение МОУ СШ №62 Красноармейского района Волгограда</p>	<p>Наименование предприятия: ООО «Виво Маркет»</p>
--	---	---

ПРОГРАММА
организации и проведения
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
по соблюдению санитарных правил и выполнению
санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятии
ООО «Виво Маркет»

Содержание

№ раздела	Наименование разделов
1	Информация о предприятии
2	Пояснительная записка
2.1	Описание зданий и сооружений
2.2	Осуществляемая деятельность
2.3	Основные задачи при осуществлении контроля
2.4	Методы исследования.
2.5	Нормативная документация
3	Структура организации системы производственного контроля
4	Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции.
5	Входной контроль сырья
6	Контроль вспомогательных материалов, оборудования
7	Контроль производственного процесса изготовления продукции
8	Лабораторный контроль выпускаемой продукции
9	Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)
10	Санитарно-гигиенические показатели производства
11	Инженерно-технические мероприятия на производстве
12	Управление несоответствующей продукцией

1. Информация о предприятии

Наименование юридического лица	ООО «Виво Маркет»
Юридический адрес	400059, г. Волгоград, ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37
Фактический адрес	400059, г. Волгоград, ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37
Телефон	8 (8442) 78-82-45
Вид деятельности	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
Наименование (тип объекта)	1-ый этаж Административного здания МОУ «СШ № 62 Красноармейского района Волгограда»
Система сертификации ГОСТ Р Федеральное Агенство по техническому регулированию и метрологии	Договор №18948 на выполнение работ по проведению поверки, калибровки, технического обслуживания и ремонта средств измерений, аттестации испытательного оборудования от 09.01.2019 г.
Договор на проведение дезинсекции и дератизации	Договор №143/дф-19 на выполнение дезинфекционных работ по разовой заявке (дезинсекция и дератизация) от 02.09.2019
Договор на проведение лабораторных исследований	Договор № 33-пк/2019 от 20.08.2019г. выполнение работ по лабораторным исследованиям ООО «Лаборатория ВДЦ»
Договор на проведение работ по подтверждению соответствия	Договор № 82 от 02.09.2019 НП «Фонд продовольственной безопасности» Осуществление услуг по поддержанию санитарно-гигиенического состояния производства и качества выпускаемой продукции

2. Пояснительная записка

Данная программа производственного контроля разработана и утверждена для объекта:

2. Столовая МОУ «СШ № 62 Красноармейского района Волгограда»

2.1 Описание зданий и сооружений.

Столовая МОУ «СШ № 62 Красноармейского района Волгограда» столовая расположена на первом этаже административного здания МОУ «СШ № 62 Красноармейского района Волгограда», расположенного по адресу: Волгоградская обл., 400026, Волгоград, пер.Обводный, 1а

2.2 ООО «Виво Маркет», осуществляет оказание услуг общественного питания с сентября 2019г

Форма обслуживания посетителей – организованные накрытия по примерным 12-дневном меню (обучающихся возрастных категорий от 7 до 10 и от 11 и старше, питание за счет родителей/законных представителей), а также в условиях свободного выбора блюд по ежедневному меню от линии раздачи. Работа столовой организована на сырье и полуфабрикатах. В ассортимент изготавливаемых блюд включены: первые блюда, вторые блюда, гарниры, горячие и холодные напитки, мучная выпечка, кулинарная продукция, в том числе с начинкой.

Здания, тип строений: 1-й этаж двух-этажного, отдельно стоящего здания.

Набор и площадь производственных, подсобных, санитарно-бытовых и других помещений - Общая площадь помещений составляет – _____ кв.м., в том числе зона обслуживания – _____ кв.м. Столовая располагает следующим набором помещений: горячий цех с разделением на зоны – мучных изделий, мясорыбный цех, моечная столовой и моечную кухонной посуды, кладовая сухих продуктов. Для посещения столовой и загрузки продуктами предусмотрено два входа. Производственные и вспомогательные помещения столовой оборудованы системами внутреннего водопровода, канализации, вентиляции.

Техническая зона: электрощитовая.

Санитарно-бытовая зона: раздевалка

Основное технологическое оборудование:

1. Холодильное оборудование - 8 шт
2. Весы - 3 шт
3. Жарочный шкаф – 2 шт
4. Плита электрическая ПЭ – 3 шт
5. Тестомес – 1 шт
6. Электромясорубка – 2 шт
7. Водонагреватель -1 шт
8. Прилавок - витрина холодильный – 1 шт
9. Мармит для 2 блюд – 1шт

Технологический процесс предусматривает: прием, временное хранение сырья, подготовку сырья и вспомогательных материалов, хранение п/ф, проведение санитарной обработки оборудования, помещений предприятия, реализация готовой продукции.

Выпуск продукции организован по нормативной документации, согласованной в установленном порядке с органами.

Штат сотрудников:

- Заведующий производством – 1 чел

- Повар – 3 чел
- Кухонный работник – 1 чел

2.3 Основные задачи при осуществлении производственного контроля соблюдения санитарных правил:

1. Контроль за санитарно эпидемиологической обстановкой на объекте.
2. Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
3. Контроль качества и безопасностью пищевых продуктов (ингредиентов), поступающих на предприятие и выпускаемой продукции, условиями их транспортировки, приемки и хранения.
4. Контроль условий труда работников предприятия.
5. Контроль соблюдения санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, выполнения работ и оказания услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.
6. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемической обстановкой в городе и на предприятии.
7. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, а также производства продуктов питания, их транспортировке, хранения и реализации.
8. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
9. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
10. Осуществление контроля полноты и своевременности прохождения гигиенической аттестации, за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия.

2.4 Методы исследования.

Визуальный – оценка внешнего соответствия, установленным параметрам (органолептика).

Измерительный – исследования качественных соответствий, требующих использования измерительных приборов, прошедших государственную аттестацию и имеющих свидетельство о поверке (термометр, гигрометр, весы и др.).

Лабораторный - совокупность методов, направленных на анализ исследуемого материала, с помощью различного специализированного оборудования.

2.5 Нормативная документация:

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 09.01.1996г.. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения».

3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
5. Федеральный закон от 03.06.2006г № 74-ФЗ «Водный кодекс Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 04.05.1999г. № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха».
7. Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
8. Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
9. Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
10. Федеральный закон от 21.07.1997г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
11. Федеральный закон от 30.12.2001 № 197 –ФЗ «Трудовой кодекс РФ».
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993г. № 4979-01 «О ветеринарии».
13. Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98 «Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест».
14. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
15. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
16. СП 73.13330.2012. Свод правил. Внутренние санитарно-технические системы зданий. Актуализированная редакция СНиП 3.05.01-85"
17. СанПиН 2.2.4.548-96 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
18. СП 30.13330.2012. Свод правил. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01-85"
19. СН 2.2.4 /2.1.8.562-96 «Физические факторы производственной среды. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
20. СП 3.5.3.554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий».
21. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (приложение).
22. Приказ Федеральной Службы по Надзору в Сфере Защиты Прав Потребителей и Благополучия Человека от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»
23. Приказ Министерства Здравоохранения и Социального Развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.»
24. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
25. Методические указания МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты.
26. Методические указания МУ 5.1.008-01 "Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли" (утв. Главным государственным санитарным врачом по г. Москве 21 декабря 2001 г.)
27. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества."

28. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.1997 г № 720 «Об утверждении перечня товаров длительного пользования, в том числе комплектующих изделий (деталей, узлов, агрегатов), которые по истечении определенного периода могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде и на которые изготовитель обязан устанавливать срок службы, и перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению».
29. Распоряжение Комитета здравоохранения г. Москвы от 26.11.97 №475-р(А) «О введении стандартных штампов для заполнения личных медицинских книжек».
30. Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (редакция от 18.11.2010) О применении санитарных мер в таможенном союзе
Решение КТС от 28.05.2010 г. N 299 (ред. от 18.11.2010) «О применении санитарных мер в ТС».
31. Постановление Правительства г. Москвы № 1228 от 28.12.99 «Об обязательных профилактических медицинских осмотрах и гигиенической аттестации».
32. Р 2.2.2006-05 «Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».
33. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
34. СанПиН 2.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
35. СП 3.5.1378-03. «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила».
36. СП 2.2.1.1312-03 «Гигиена труда. Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий. Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий. Санитарно-эпидемиологические правила».
37. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений, санитарная охрана воздуха. Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
38. СанПиН 2.1.5.980-00 «Водоотведение населённых мест, санитарная охрана водных объектов. Гигиенические требования к охране поверхностных вод. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
39. СП 52.13330.2011. «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95».
40. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населённых пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
41. «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормативы».
42. ГОСТ 14192-96 «Межгосударственный стандарт. Маркировка грузов».
43. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
44. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
45. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
46. СП 1.1.2193-07. Изменение №1 к СП 1.1.1058-01 «Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

47. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
48. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
49. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
50. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ.
51. СанПиН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
52. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1031-01 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».
53. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.1379–03
54. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".
55. СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников
56. ГН 2.2.5.1313-03“Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны”.
57. «Технологические инструкции по производству мучных кондитерских изделий».
58. Правила перевозок грузов автомобильным транспортом (от 15.04.2011г., № 272).
59. Приказ «Об организации проведения работ по обеззараживанию под карантинных объектов методом газации и работ по их дегазации» №414 от 29.08.2008 г
60. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
61. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
62. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
63. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
64. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
65. ТР ТС 027/2011 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
66. ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
67. ТР ТС 033-2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
68. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
69. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.»
70. ТК и ТИ. «Приготовление блюд осуществляется на основании утвержденных технологических карт.»
71. СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

3. Структура организации системы производственного контроля.

№/№	Должность, ФИО лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения по организации и производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Директор	Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля.
2.	Управляющий Службой Школьного Питания	Должностная инструкция	Организация системы производственного контроля, определение объектов (точек), сроков (периодичности) и методик контроля, контроль по показателям качествам безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля. Разработка планов и программ санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

4. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции.

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, упаковочных, вспомогательных материалов, санитарных средств, предназначенных для использования в изготовлении продукции	Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"	Заведующий производством
Технологический контроль (производственный контроль качества)	Технологические параметры готовой продукции в ходе ее изготовления	Соответствие технологической карте.	Заведующий производством
Инспекционный контроль	Контроль, осуществляемый контрольными органами в целях проверки эффективности осуществления производства и соблюдения при этом требований стандартов, санитарных норм и правил.	Закон Российской Федерации от 10.06.1993г. № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг» «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору», ТР ТС 021/2011 Федеральный закон Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Органы сертификации, лицензирования. Органы государственного санитарного надзора и другие контролирующие органы.

5. Входной контроль сырья

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
---------------------------	---------------	------------------	------------------------	--------------------	----------	--------------------

Транспорт доставки						
Температура в холодильнике для охлажденного сырья (-1±1) °С; для замороженного сырья не выше -18°С овощи, фрукты не выше +5 °С Бакалея +5 °С	Каждая партия	Площадка приема сырья	Измерительный, с помощью термометра	Акт несоответствия качества при первичной приемке товара. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»	ФЗ от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". (Приказ от 20 мая 2005 г. N 402) Сопроводительные документы на сырье	Заведующий производством
Санитарное состояние транспорта (чистота стен, пола, отсутствие посторонних запахов, предметов).	Каждое автотранспортное средство	Площадка приема сырья	Визуальный			
Наличие действующей медицинской книжки у водителя-экспедитора.	Водитель каждого транспортного средства	Площадка приема сырья	Визуальный	Контроль мед/книжек с отметкой.		
Мясо, мясо птицы, рыба, рыбная продукция.						
Сопроводительные документы (декларация о соответствии, ветеринарная справка)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Акт несоответствия качества при первичной приемке товара. Претензия поставщику на качество поступившего сырья.	Ветеринарное свидетельство	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Ветеринарное свидетельство	Заведующий производством
Нарушение количества вложений.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Акт несоответствия	Заведующий производством
Наличие этикеток на русском языке. Соответствие информации на транспортной упаковке и информации на индивидуальной упаковке. Соответствие вида поступившего сырья, виду, заявленному в документах, транспортной и индивидуальной упаковках.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Соответствие ТР ТС 022/2011	Заведующий производством
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (товарно-транспортная накладная)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Соответствие ТР ТС 022/2011	Соответствие ТР ТС 022/2011
Масложировая продукция (сметана, сливочное масло, подсолнечное масло).						

Сопроводительные документы (декларация о соответствии).	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Журнал регистрации актов. Претензия поставщику на качество поступившего сырья.	Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" (с изменениями и дополнениями)	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Претензия поставщику на качество поступившего сырья.	Сопроводительная документация	Заведующий производством
Сметана, сливочное масло, подсолнечное масло.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Измерительный		Сопроводительная документация	Заведующий производством
Наличие этикеток, ярлыков на русском языке. Соответствие информации на транспортной упаковке и информации на индивидуальной упаковке. Соответствие вида поступившего сырья, виду, заявленному в документах, логистической и индивидуальной упаковке.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках.	Заведующий производством
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (товарно-транспортная накладная).	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках. Соответствие ТР ТС 022/2011	Заведующий производством
Сыпучие ингредиенты (соль, сахар) и другие сыпучие ингредиенты.						
Сопроводительные документы (декларация о соответствии)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Акт несоответствия качества при первичной приемке товара. Журнал регистрации актов. Претензия поставщику на качество поступившего	Сопроводительная документация	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки), в том числе вредителями.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	Претензия поставщику на качество поступившего	Сопроводительная документация	Заведующий производством
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация	Заведующий производством

Наличие этикеток, ярлыков на русском языке. Соответствие информации на логистической упаковке и информации на индивидуальной упаковке. Соответствие вида поступившего сырья, виду, заявленному в документах, транспортной и потребительской упаковках.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	сырья.	Сопроводительная документация, информация на упаковках.	Заведующий производством
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (товарно-транспортная накладная).	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках. Соответствие ТР ТС 022/2011	Заведующий производством

Крупы, зерновые, макаронные изделия.

Сопроводительные документы (декларация о соответствии)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Акт несоответствия качества при первичной приемке товара. Журнал регистрации актов. Претензия поставщику на качество поступившего сырья.	Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (товарно-транспортная накладная).	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством

Овощи, фрукты, зелень.

Сопроводительные документы (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Акт несоответствия качества при первичной приемке товара. Журнал регистрации актов.	Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством

Наличие этикеток, ярлыков на русском языке. Соответствие информации на логистической упаковке и информации на индивидуальной упаковке.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный	Претензия поставщику на качество поступившего сырья.	Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус, размер. Соответствие эталонам.	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (товарно-транспортная накладная)	Каждая партия	Площадка приема сырья	Визуальный		Сопроводительная документация, информация на упаковках. Соответствие ТР ТС 022/2011	Заведующий производством
Забракованное сырье						
Забракованное сырье хранится отдельно (промаркировано, подписано, подготовлено к возврату поставщику или утилизации)	Каждая забракованная партия	Зона НП (несоответствующей продукции)	Визуальный, протоколы испытаний (при необходимости)	Акт несоответствия качества при первичной приемке продукции. Возвратная накладная	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Заведующий производством
Возвратная продукция с истекшим сроком реализации, возвратная продукция, не соответствующая по внешнему виду для производства (механические повреждения) подготовлена к утилизации						
Возвратная продукция хранится отдельно (промаркирована, подписана, подготовлена к утилизации)	Каждая партия	Зона НП (несоответствующей продукции)	Визуальный	Акт несоответствия качества при первичной приемке продукции. Возвратная накладная	Документированная процедура на несоответствующую продукцию.	Заведующий производством

6. Контроль вспомогательных материалов, оборудования

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Моющие и дезинфицирующие средства						
Сопроводительные документы (декларация о соответствии, санитарно-эпидемиологическое	Каждая партия	Площадка приема сырья (в	Визуальный	Подшивка входящей документации. Журнал учета получения и	Бланк приходной накладной	Заведующий производством

заключение, для импортных изделий - свидетельство о государственной регистрации)		выделенное время согласно графику разделения потоков) материала		расходования дезинфицирующих средств. В случае выявления несоответствия – оформление Претензия на качество поступившего материала	Сопроводительная документация, информация на упаковках	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки), наличие маркировки на таре со средствами.	Каждая партия		Визуальный			
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах.	Каждая партия		Визуальный			

Санитарная и специальная одежда, обувь (в том числе одноразового использования: халаты, головной убор, маски, перчатки, бахилы, нарукавники и т.д.)

Сопроводительные документы (регистрационное удостоверение Росздравнадзора, сертификат или декларация о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, для импортных изделий - свидетельство о государственной регистрации)	Каждая партия	Площадка приема сырья (в выделенное время согласно графику разделения потоков)	Визуальный	Подшивка входящей документации. В случае выявления несоответствия – оформление Акта о выявленных несоответствиях поступившего материала	Бланк приходной накладной Сопроводительная документация, информация на упаковках Сопроводительная документация, информация на упаковках. Соответствие ТР ТС 022/2011	Заведующий производством
Отсутствие нарушений целостности и загрязнений транспортной тары (упаковки)	Каждая партия		Визуальный			
Внешний вид (соответствие заявленному образцу)	Каждая партия		Визуальный			
Соответствие информации на этикетках, ярлыках и информации в сопроводительных документах (ТТН).	Каждая партия		Визуальный			Заведующий производством

Средства измерения, вспомогательное оборудование и материалы (весы, термометры, гигрометр психометрический и т. п.)

Паспорт на оборудование. При необходимости поверки - свидетельство о поверке.	Каждая партия	Площадка приема сырья (в выделенное время согласно графику разделения потоков)	Визуальный	Подшивка паспортов, свидетельств о поверке и разрешительной документации на оборудование.	Свидетельство о поверке	Заведующий производством
---	---------------	--	------------	---	-------------------------	--------------------------

7. Контроль производственного процесса изготовления продукции

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Соблюдение условий хранения и маркировки (склад сырья и полуфабрикатов, производственные помещения)						
Чистота в складских помещениях, холодильных камерах (стеллажи/стены/полы чистые, лампы работают, посторонних запахов нет).	1 раз в смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством
	Не реже 1 раза в неделю			В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.		
Температурно-влажностный режим: холодильные камеры (4±2 °С); камеры хранения сырья с температурой не выше минус 18°С; влажность соответствует маркировке	2 раза в смену	Складские помещения, холодильные камеры	Измерительный	Журнал температурного режима	Технические условия, Технологическая инструкция, СанПиН 2.3.2.1324-03	Заведующий производством/повара
	Не реже 1 раза в неделю выборочно			В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.		
Соблюдение товарного соседства. Сырье хранится отдельно от готовой продукции, полуфабрикатов, заготовок, исключение составляет неполное наличие камер.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.4.5.2409-08 Инструкция	Заведующий производством/повара
	Не реже 1 раза в неделю			В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.		
Маркировка на ингредиентах, п/ф в камерах хранения соответствует установленным требованиям, соблюдаются сроки и условия хранения.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством/повара Заведующий
	Не реже 1 раза в неделю			В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.		

Скорпортящаяся продукция (сырье) незамедлительно складывается в холодильные помещения	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует		
	Не реже 1 раза в неделю			В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.		
Соблюдены правила ротации сырья "Первый вошел - первый вышел" и/или "Раньше истекает срок годности - раньше покидает хранение".	Каждая партия для приготовления	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Заведующий производством/повара
Сырье не имеет признаков порчи грызунами и не заражено амбарными вредителями.	Не реже 1 раза в неделю	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	В случае несоответствия - оформление актов проверки с последующими корректирующими мероприятиями. Подшивка актов проверки.	Декларации соответствия	Заведующий производством/повара
Весовые характеристики готовых изделий (соотношение п/ф)						
Контроль веса ГП	Постоянно	Горячий цех линия раздачи	Измерительный – с помощью весов	Чек лист контроля веса готовой продукции перед отгрузкой.	Соответствие технологической карте	Заведующий производством Бракеражная комиссия
Контроль веса ГП	Не реже 1 раза в неделю	Горячий цех линия раздачи	Измерительный – с помощью весов	В случае несоответствия - оформление актов проверки. Подшивка актов проверки.	Соответствие технологической карте	Заведующий производством Бракеражная комиссия
Контроль температуры ГП	Постоянно Не реже 1 раза в неделю	Горячий цех линия раздачи	Измерительный – с помощью щупа-термометра	Чек-лист контроля температуры в готовом продукте В случае несоответствия оформление актов проверки. Подшивка актов проверки	Соответствие технологической карте	Заведующий производством Бракеражная комиссия

каемой продукции

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо	Наименование лаборатории
Микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, Патогенные в том числе сальмонеллы, плесени)	Не менее 3 раз в год	Цеха столовой	В соответствии с указанными в НД методиками	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТР ТС 021/2011 «О безопасности, пищевой продукции», ТУ,	Управляющий службы Школьного питания, заместитель управляющего Службой Школьного Питания	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» НФ «Фонд продовольственной безопасности»

9. Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль).

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД, методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Смывы с оборудования, рабочих поверхностей	БГКП	Не менее 1 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» НФ «Фонд продовольственной безопасности»	Производственные помещения	Методики, утвержденные в установленном порядке	Подшивка протоколов испытания	МУ МЗ СССР №2657 от 31.12.82	Управляющий, заместитель управляющего
Смывы с инвентаря и внутрицеховой тары	БГКП	Не менее 2 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» НФ «Фонд продовольственной безопасности»	Производственные помещения	Методики, утвержденные в установленном порядке	Подшивка протоколов испытания	МУ МЗ СССР №2657 от 31.12.82	Управляющий, заместитель управляющего
Смывы со столовой посуды	БГКП	Не менее 2 раз в год	НФ «Фонд продовольственной безопасности»	Производственные помещения	Методики, утвержденные в установленном порядке	Подшивка протоколов испытания	МУ МЗ СССР №2657 от 31.12.82	Управляющий, заместитель управляющего

Вода питьевая	Испытания на термолерантные колиформные бактерии	Не менее 2 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» НФ «Фонд продовольственной безопасности»	Производственные помещения	Методики, утвержденные в установленном порядке	Подшивка протоколов испытания	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода	Управляющий, заместитель управляющего
	Испытания на колиформные бактерии							

10. Санитарно-гигиенические показатели производства.

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Наличие личных медицинских книжек	Наличие медицинских книжек при поступлении на работу.	Ежемесячно	По месту нахождения рабочего места сотрудника	Документированная процедура по производственной гигиене и санитарии	Списки работающих на предприятии с отметкой о наличии личной санитарной книжки	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н	Управляющий службы Школьного питания, заместитель управляющего Службой Школьного
Гигиеническая подготовка персонала	Отметка в медицинской книжке об аттестации по сан. минимуму. Обучение внутренним правилам личной гигиены в соответствии с планом обучения	1 раз в 2 года	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»	Методики, утвержденные в установленном порядке	Списки работников предприятия с отметкой о наличии личной санитарной книжки. Форма контроля состояния здоровья работников	СанПиН 2.4.5.2409-08	Управляющий службы Школьного питания, заместитель управляющего Службой Школьного
Периодические медицинские осмотры персонала	Соблюдение периодичности мед.осмотров	1 раз в год	Медицинское учреждение	Специальные	Списки работающих на предприятии, отметка о наличии личной санитарной книжки	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н	Управляющий службы Школьного питания, заместитель управляющего Службой Школьного

Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, других инфекционных заболеваний	Отсутствие гнойничковых, желудочно-кишечных, ОРВИ, ОРЗ заболеваний, порезов, ссадин	Ежедневно	Производственные помещения	Визуальный	Журнал здоровья	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н	Заведующий производством/Б уфетчик
Санитарная одежда	Санитарная одежда чистая, без нарушений целостности	Ежедневно при выдаче комплекта спецодежды	Производственные помещения	Визуальный	Журнал учета/выдачи спец. одежды, личная карточка сотрудника	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством/Б уфетчик
Мойка и дезинфекция производственных, складских помещений и оборудования	Ежедневная	Перед началом рабочей смены, в процессе рабочей смены и после рабочей смены	Производственные помещения, склады, административно-хозяйственные помещения	Инструкция по проведению санитарной обработки	График ежедневных уборок, график генеральных уборок	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством/Б уфетчик
	Санитарный день	1 раз в неделю	Производственные помещения				
Использование инвентаря, оборудования.	Соответствие маркировки оборудования, инвентаря, цветового обозначения для использования по назначению	Ежедневно	Производственные помещения	Отсутствует	Отсутствует	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством/Б уфетчик
Мойка и дезинфекция мусорных	Ежедневная мойка и дезинфекция	После каждого выноса мусора	Площадка для сбора отходов	В соответствии с инструкцией	Отсутствует	СанПиН 2.4.5.2409-08	Заведующий производством/Б уфетчик

контейнеров, и контейнеров под пищевые отходы							
Дезинсекция	Отсутствие насекомых	Мониторинг 2 раза в месяц	Производственные, административно-хозяйственные, складские помещения, прилегающая территория	В соответствии с инструкцией по мониторингу	Акты выполненных работ, листы мониторинга	СанПиН 2.4.5.2409-08, действующий контракт, договор на оказание услуг.	Сторона по договору
Дератизация и мониторинг наличия грызунов, насекомых	Наличие приманок в ловушках для грызунов	Мониторинг 2 раза в месяц	Производственные, административно-хозяйственные, складские помещения, прилегающая территория	В соответствии с инструкцией по мониторингу	Акты выполненных работ, листы мониторинга	СанПиН 2.4.5.2409-08, действующий контракт Договор на оказание услуг	Сторона по договору
Визуальный осмотр на наличие вредителей и следов их жизнедеятельности	Отсутствие вредителей и следов их жизнедеятельности	Не менее 1 раза в неделю	Производственные, административно-хозяйственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	При обнаружении несоответствия Акт проверки	СанПиН 2.4.5.2409-08,	Заведующий производством/Буфетчик

11. Инженерно-технические мероприятия на производстве

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Технологическое	Безопасность эксплуатации	Согласно договору	МОУ СШ № 75 ООО «Виво»	Производственный	Инструкции по эксплуатации	Акт приема передачи по договору	Нормативная документация	Заведующий АХО МОУ СШ № 75,

оборудование			Маркет»	ые цеха	оборудования	безвозмездного пользования	для оборудования (паспорта, инструкции и т. д.).	ООО «Виво Маркет»
Технологическое оборудование	Плановое обслуживание	Согласно договору	МОУ СШ № 75, ООО «Виво Маркет»	Производственные цеха	Инструкции по эксплуатации оборудования			Заведующий АХО МОУ СШ № 75, ООО «Виво Маркет»
Технологическое оборудование	Выполнение ремонтных работ при поломке	При поступлении заявки от исполнителя (ООО Виво Маркет»)	МОУ СШ № 75, ООО «Виво Маркет»	Производственные цеха	НД оборудования (паспорта, инструкции)	Журнал неисправностей технологического оборудования		ООО «Виво Маркет»
Вспомогательное оборудование	Ремонт и техническое обслуживание	По мере необходимости	МОУ СШ № 75, ООО «Виво Маркет»	Производственные цеха	НД оборудования (паспорта, инструкции)	Журнал неисправностей технологического оборудования		ООО «Виво Маркет»
Весовое оборудование	Контроль показаний весов, проверка эталонными гириями	Ежедневно перед началом смены	ООО «Виво Маркет»	Производственные, складские помещения	Правила проверки измерительного оборудования	Заявка в журнале ремонта весового оборудования	Нормативная документация для оборудования (паспорта, инструкции и т. д.)	ООО «Виво Маркет»

12. Управление несоответствующей продукцией.

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД на методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Сырье, полуфабрикаты несоответствующие требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и др. показатели безопасности и качества	По мере выявления	Зав.производством	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией.	Претензия на качество поступившего сырья/материалов, возврат поставщику, утилизация, Акт несоответствия качества при первичной приемке товара.	ТУ, ГОСТ, сопроводительная документация на сырье	Зав.производством
ГП, не соответствующая требованиям по показателям качества	Органолептические, микробиологические и др. показатели безопасности и качества	Органолептические показатели безопасности и качества	Зав.производством	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией.	Акты списания	ТУ, ГОСТ, ТТК	Зав.производством, Бракеражная комиссия
Нереализованная ГП продукция	Причины возврата: - истечение срока реализации, - несоответствующее качество продукции.	В случае остатка нереализованной продукции	Зав. производством	Производственные помещения	СМБПП-ПР-ПР-012 Документированная процедура управления несоответствующей продукцией.	Акты списания	Документированная процедура управления несоответствующей продукцией	Зав. производством, Бракеражная комиссия