

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: ИП Федотова А.Ю.



УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
А.Ю. Федотова
«10» января 2021 г.

ПРОГРАММА

Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП

На предприятии: ИП Федотова А.Ю.

Фактический адрес ст. Гиагинская МБОУ СОШ № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12
производства:

2021 г

1. Область применения

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований при осуществлении следующего вида деятельности: **производство и реализация продукции общественного питания**

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: *ИП Федотова А.Ю.*

Настоящая Программа производственного контроля разработана уполномоченными ответственными лицами предприятия в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В программе определены лица, организации, лабораторно-инструментальные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Программа производственного контроля распространяется на структурные подразделения предприятия и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности здоровья населения.

Порядок пересмотра и/или внесения изменений в программу производственного контроля устанавливает предприятие.

1.1 Характеристика объекта

Наименование организации: *И.П. Федотова Алина Юрьевна*

Свидетельство о государственной регистрации: 308230325700011

Юридический адрес: *г Белореченск ул Заводска 12*

Фактический адрес:

Ф.И.О. руководителя, телефон: *Федотова Алина Юрьевна*

Наименование (назначение) объекта (предприятия): *Пиццблок школьной столовой*

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: *Организация питания*

Форма собственности помещений:

Тип строения: *Капитальное*

1.2 Характеристика помещений

Производственные помещения: *Горячий цех, мясной цех, овощной цех, складское помещения для сыпучих, моечные для столовой посуды и для кухонной посуды.*

Административные помещения: *раздевалки для персонала с индивидуальными шкафчиками, сан/узлы, душевые. Помещения достаточные по площади, отделка выполнена в соответствии с санитарными требованиями.*

Бытовые помещения: *Раздевалки, комнаты отдыха, туалеты, душевые*

1.3 Характеристика инженерных систем

Холодное водоснабжение: *Централизованная. Водопроводная вода по микробиологическим показателям. Соответствует требованиям СанПИН 2.1.4.1074-01.*

Горячее водоснабжение:

Система канализации: *Централизованное*

Система отопления: *Централизованное*

Система вентиляции: *Централизованная*

Электроснабжение: *Централизованное*

Освещение:

Программа производственного контроля на основе принципов HACCP

Наименование предприятия: *ИП Федотова А.Ю.*

1.4 Территория

Прилегающая территория: *Территория ограждена, заасфальтирована, благоустроена, спланирована, имеются подъездные пути для автотранспорта к зоне разгрузки, погрузки.*
Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: *Площадка с двумя крытыми контейнерами для сбора мусора*
Договор на вывоз и размещение ТБО:

1.5 Режим работы, ответственность

Штат производственных работников: *4 человек, включая совместительство, подлежат медицинскому осмотру: 0 человек*
Режим работы производственных цехов: *8 часов*
Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля: *Организатор питания, шеф-повар, повар.*
Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля:

2. Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил

- 2.1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.2 Контроль всей цепочки производства пищевой продукции включая этапы приемки, хранения, переработки и реализации.
- 2.3 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.4 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на объекте работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического и бытового назначения, пищевых продуктов при их транспортировке, хранении.
- 2.5 Осуществление контроля, за дезинфекционным режимом на территории объекта, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.6 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников объекта.
- 2.7 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками объекта.

3. Термины и определения

Аккредитованная испытательная лаборатория – испытательная лаборатория, прошедшая аккредитацию в установленном порядке.

Входной контроль – контроль сырья и материалов, поступающих на предприятие – изготовитель и предназначенных для использования их при производстве продукции.

Дерево принятия решений – логическая последовательность вопросов, путем ответа на которые осуществляется установление критических контрольных точек (ККТ) на каждом этапе процесса.

Инженерно-технический контроль – контроль технической исправности основного и вспомогательного технологического оборудования, средств механизации, систем отопления, энергоснабжения, водоснабжения, вентиляции, канализации, очистных сооружений, производственных и вспомогательных зданий, помещений и др.

Капитальный ремонт – ремонт, выполняемый для устранения неисправности или полного, или близкого к полному восстановлению ресурса оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, включая базовые.

Качество продукции – степень соответствия характеристик продукции установленным требованиям.

Контрольная точка (КТ) – этап технологического процесса, на котором осуществляется контроль.

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: ИП Федотова А.Ю.

Контроль санитарно-гигиенического состояния производства – проверка соответствия объекта установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Корректирующее действия (мероприятие) – действие, которое должно быть предпринято для устранения причины выявленного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Коррекция – действие по устранению вызванного несоответствия объекта контроля регламентированным требованиям.

Критическая контрольная точка (ККТ) – этап, на котором может быть применен контроль и который является существенным для предотвращения, устранения или снижения опасного фактора до приемлемого уровня.

Микробиологический контроль – проверка соответствия объекта контроля установленным микробиологическим требованиям и гигиеническим нормативам.

Опасный фактор – биологический, физический или химический фактор (вещество, агент, компонент) в продукте или условия, потенциально способные негативно повлиять на здоровье потребителя.

Планово-предупредительный ремонт – совокупность запланированных организационных и технических по уходу и контролю за оборудованием, его обслуживанию и ремонту.

Предупреждающие мероприятия – любое действие, которое должно быть предпринято для устранения или снижения до допустимых пределов потенциального риска для обеспечения безопасности и/или качества продукции.

Приемочный (выходной) контроль – контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к поставкам и/или использованию.

Программа производственного контроля – документ предприятия, содержащий перечень значимых факторов производственной среды, технологических процессов, сырья и вспомогательных материалов, производимой и реализуемой продукции с указанием конкретных мероприятий по осуществлению производственного контроля, периодичности этих мероприятий и ответственных исполнителей.

Производственный (внутренний) контроль – контроль соблюдения требований технического регламента, санитарных правил, нормативных и технических документов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, в том числе путем лабораторных испытаний, исследований и измерений, осуществляемых производителями на соответствующих стадиях производства, включая вспомогательные, подготовительные технологические операции, хранение, транспортирование.

4. Организационно-административные мероприятия

№ п/п	Показатель контроля	Внешняя нормативно-правовая документация	Ответственное лицо / Внутренний документ
4.1	Наличие программы производственного контроля, в т.ч. договора на проведение лабораторно-инструментальных исследований	- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007 г;	Индивидуальный предприниматель
4.2	Обеспечение бесперебойного функционирования систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции	- СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы»; - СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»; - СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»;	Руководитель учреждения (директор школы)
4.3	Выделить приказом ответственного лица за проведение и организацию производственного контроля, с обязательной его обучением и аттестацией.	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;	Индивидуальный предприниматель. Приказ о назначении ответственного за организацию и проведение производственного контроля № 1 от 10 января 2021 г.
4.4	Формирование на предприятии инструкторно-методической базы	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ;	Индивидуальный предприниматель. Внутренние документы: СМБПП ДП-001 «Управление документацией»; «Реестр внешних нормативных документов»;

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: ИП Федотова А.Ю.

4.5	Гигиеническое обучение и аттестация работников	- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; - Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»; - Письмо Минздрава РФ от 7 августа 2000 г. N 1100/2196-0-117;	Индивидуальный предприниматель. Внутренние документы: СМБПП.СОП-14 «Планирование обучения персонала»; «План-график обучения персонала»; «Отчет об обучении персонала»;
-----	--	---	---

5. Контроль поставщиков при закупках пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Точки контроля (определяемые показатели контроля)	Периодичность производственного контроля / Ответственное лицо	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК Внутренние документы СМБПП / Внешние документы / Записи
5.1	Мониторинг (маркетинг) поставщиков	<ul style="list-style-type: none"> - Репутация (положение на рынке товаров и услуг); - Качество поставляемой продукции; - Форма оплаты поставок; - Стабильность и своевременность поставок; - Цена товаров; - Состояние транспорта при поставках; - Наличие и достаточность сопроводительной документации; - Реакция поставщика на претензии (рекламации); 	2 раза в год / ...	Внутренние документы: СМБПП.СОП.003 «Закупки. Выбор и оценка поставщиков»; «Реестр одобренных поставщиков»;

6.1 Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Точки контроля (определяемые показатели контроля)	Периодичность контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
6.1	Контроль состояния транспорта, транспортирующего сырье и материалы	<ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие договора на дезинфекцию автотранспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. 	Каждая доставка продукции / За- - производством...	Внешние нормативные документы: СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СП 2.3.2.1078-01; Внутренние документы: СМБПП-СОП.01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; «Карта (Журнал) осмотра транспортного средства на приеме товара»;

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: **ИП Федотова А.Ю.**

6.2	<p>Приемка пищевого сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие сопроводит. Докум.; - правильность заполнения ТТН; - количество мест; - состояние упаковки; - соответствие маркировки; - органолептические показатели качества; - оценка по качеству; - лабораторный контроль; <p>Примечание: Приемка проводится в соответствии с Программой входного контроля пищевого сырья и упаковочных материалов» (п. 6.1)</p>	<p>Каждая партия поступающего на предприятие сырья, упаковочных материалов /Шеф-повар</p>	<p>Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011 СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2.193-07; СП 2.3.2.1078-01;</p> <p>Внутренние документы: Спецификации на пищевое сырье; СМБПП-СОП-01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; СМБПП-СОП-01-АКТ.01 «Акт несоответствия при входном контроле»;</p>
6.3	<p>Контроль упаковочных и вспомогательных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие сопроводит. Докум.; - правильность заполнения ТТН; - количество мест; - состояние упаковки; - соответствие маркировки; - органолептическая оценка груза; - оценка товара по качеству; <p>Примечание: Приемка проводится в соответствии с Программой входного контроля пищевого сырья и упаковочных материалов» (п. 6.1)</p>	<p>Каждая партия поступающей на предприятие продукции / Шеф-повар...</p>	<p>Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011; СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2.193-07; СП 2.3.2.1078-01;</p> <p>Внутренние документы: Спецификации на упаковочные и вспомогательные материалы; СМБПП.СОП-01 «Входной контроль поступающего сырья и материалов»; Журнал входного контроля; Акт несоответствия»;</p>

7. Контроль на этапе хранения пищевого сырья и материалов

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Точки контроля (определяемые показатели контроля)	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
7.1	<p>Качество и безопасность хранящегося пищевого сырья, упаковочных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль условий хранения; - сроки годности; - товарное соседство; - правильность размещения (складирования); - температура хранения; - влажность воздуха на складе; - санитарно-гигиенический режим хранения; - порядок передачи материалов на производство; 	<p>Регулярно (2 раза в день) / Шеф-повар, ...</p>	<p>Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3.2.1324-03;</p> <p>Внутренние документы: Спецификации на сырье и упаковочные материалы; СМБПП.СОП-05 «Порядок хранения сырья, материалов»; СМБПП.ДП.004 «Анализ рисков и выбор ККТ»; Листы ХАССП; Записи: Журнал (чек-лист) контроля температурно-влажностного режима хранения»;</p>
7.2	<p>ККТ № 1-1 Хранение овощей (риск рост патогенных микроорганизмов)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - температура хранения от +3 ... + 12гС; - влажность воздуха не более 75% 	<p>2 раза в день / ...Шеф-повар.</p>	
7.3	<p>ККТ № 1-2 Хранение охлажденного мясного сырья, рыбы (риск рост патогенных микроорганизмов)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Температура хранения охлажденного мясного сырья, рыбы от 0... + 4гС; - Срок хранения охлажденного мясного сырья, рыбы не более 24 часов; 	<p>2 раза в день / ...Шеф-повар</p>	

8. Контроль на этапах производства

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: ИП Федотова А.Ю.

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Точки контроля (определяемые показателями контроля)	Периодичность производственного контроля / Ответственный	МТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
8.1	ККТ № 2-1 Термическая обработка блюд (риск выживания и последующего роста патогенных микроорганизмов)	- способ термической обработки, температура и время приотопления каждого блюда в соответствии с ТТК на блюдо; - температура в толще термической обработки в соответствии с ТТК;	Выборочно 1 блюдо из каждой партии / ... повар	Внешние нормативные документы: ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Внутренние документы: СМБПП.ДП.004 «Анализ рисков и выбор ККТ»; Листы ХАССП; Записи: Журнал бракеража готовой продукции;

9. Санитарно-противоэпидемический режим

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	МТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
9.1	Моющие и дезинфицирующие средства	- выбор моющих и дезинфицирующих средств; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами; - хранение, учет и выдача моющих и дезинфицирующих средств;	Ежедневно / ..Организатор питания	Внешние нормативные документы: СП 1.1.1058-01; СП 1.1.3193-07; МУ 2657-82; СП 2.3.2.1078-01; Федеральный Закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления»
9.2	Уборочный инвентарь	- обеспеченность уборочным инвентарем; - правила хранения уборочного инвентаря; - маркировка уборочного инвентаря; - правила использования уборочного инвентаря;	Ежедневно / ...Кухонный-работник	Внутренние документы: СМБПП.СОП-04 «Санитарно-гигиенические мероприятия»; «Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования»; «Схема поточности»;
9.3	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	- качество проведения уборки; - санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; - соблюдение санитарных требований на рабочем месте; - контроль за санитарной обработкой внутренней тары;	Ежедневно / ...Шеф повар. Кухонный работник	Записи: Журнал поступления дезинфицирующих средств; Журнал разведения дезинфицирующих средств; Журнал расхода дезинфицирующих средств; Журнал (чек-лист) контроля качества уборок;
9.4	Контроль за отходами производства,	- мойка и дезинфекция бачков для сбора производственных отходов; - контроль за наполнением бочков (2/3 от объема); - своевременность сбора и удаления отходов из производственной зоны;	Ежедневно / кухонный работник	
9.4	Содержание территории	- контроль состояния подъездных путей; - уборка территории;	2 раза в месяц / ... Зам по АХР	
9.5	Содержание производственных помещений	- контроль состояния потолков, полов, стен; - состояние оконных, дверных проемов;	1 раз в месяц /Зав.производством ...	Записи: Журнал (чек-лист) контроля состояния производственной среды;

10. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: **ИП Федотова А.Ю.**

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
10.1	Качество дератизационных работ	- контроль за своевременным проведением дератизационных мероприятий; - наличие документации на проведение дератизационных, дезинсекционных работ (договор, акты выполненных работ); - изменение численности грызунов, членистоногих на объекте;	Ежемесячно и по необходимости / Фгуз...	Внешние нормативные документы: СП 3.5.3.1129-02; Внутренние документы: Договор со сторонней организацией; СМБПП.СОП-16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля;
10.2	Качество дезинсекционных работ	- контроль за своевременным проведением дезинсекционных мероприятий; - изменение численности членистоногих на объектах – санитарно-гигиеническое значение - контрольное обследование на наличие членистоногих;	Ежемесячно и по необходимости / ...ФГУЗ	Внешние нормативные документы: СП 3.5.2.1376-03; Внутренние документы: Договор со сторонней организацией; СМБПП.СОП-16 «Контроль за вредителями»; Схема pest-контроля;
10.3	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	- контроль своевременности проведения работ по очистке и дезинфекции вентиляционных систем; - наличие документов, подтверждающих проведение работ (акты, протоколы);	4 раза в месяц / ... 2 раза в год / ...	Внешние нормативные документы: Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 г. СП 56.13330.2011 «Производственные здания». Договор со сторонней организацией Записи: Акты по очистке и дезинфекции; протоколы замеров работоспособности;
11. Личная гигиена и обучение персонала, медицинские осмотры персонала				
№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПП. Записи.
11.1	Персонал предприятия, условия, необходимые для обеспечения личной гигиены.	- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала; - наличие у персонала личных медицинских книжек; - осмотр сотрудников с записью в журнал; - наличие достаточного числа санитарной, или специальной одежды; - наличие средства для мытья и дезинфекции рук; - наличие аптечки первой помощи; - контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; - наличие условий для питания персонала; - санитарно-просветительная работа с персоналом; - обучение персонала;	Постоянно / ...Организатор питания Ежедневно перед началом смены/ мед-работник... Ежедневно перед началом смены/ ...Зав-производством	Внешние нормативные документы: СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.3.2.1078-01 Внутренние документы: СМБПП.СОП-08 «Правила личной гигиены»; СМБПП.СОП-14 «Планирование обучения персонала»; «План-график обучения персонала»; Записи: Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; Медицинские книжки персонала; «Отчет об обучении персонала»;

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
Наименование предприятия: ИП Федотова А.Ю.

Контроль в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	
11.2	<p>Обязательное наличие медицинских книжек у работающих сотрудников с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра. Медицинские книжки обязательно хранятся у работодателя.</p> <p>Термометрия сотрудников перед началом работы, ответственный сотрудник измеряет температуру работников бесконтактным способом (необходимо наличие бесконтактного термометра). Если температура 37,1°C и выше, то сотрудник к работе не допускается, отправляется домой с последующим обращением к врачу, или вызовом врача на дом.</p> <p>Термометрия посетителей и сотрудников сторонних организаций, обязательный опрос посетителей на наличие контактов с больными коронавирусом, или с лицами, приехавшими из другого субъекта РФ, или другой страны за последние 14 дней.</p> <p>При входе в производственные помещения и в помещения для посетителей в обязательном порядке должны быть в наличии антисептики для дезинфекции рук. Необходимо иметь запас антисептиков на 5 дней.</p> <p>Проведение влажных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного (подавляющего способность микробов вызывать заболевание) действия.</p> <p>Дезинфекция поверхностей, к которым осуществляется наиболее частое касание (дверные ручки, выключатели, поручни, столы, спинки стульев, оргтехника и т.п.).</p>
11.3	<p>Состояние здоровья сотрудников</p> <p>Состояние здоровья сотрудников</p>
11.4	<p>Состояние здоровья посетителей и работников сторонних организаций</p>
11.5	<p>Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены</p>
11.6	<p>Санитарное состояние объекта</p>
11.7	<p>Санитарное состояние объекта</p>

12. Производственно-лабораторный контроль инфраструктуры

№ п/п	Этап, объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля / Ответственный		НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Внутренние документы СМБПШ. Записи.
			1	2	
12.1	Кладовая, пищеблок. Поступающие в кладовую овощи и фрукты	Овощи на нитраты 3-4 вида	1 раз в год / ...ФГУЗ		<p>Внешние нормативные документы: Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»; СП 2.3.2.1078-01; СП 3.5.1378-03; МУ 2657-82; МУ 2671-83; Записи:</p>
12.2	Поступающие в кладовую овощи и фрукты	Отбор проб пищевых продуктов (повешающий коэффициент 3,0)	1 раз в год / ...ФГУЗ		
12.3	Пищеблок, групповые	Исследование смывов по паразитологическим показателям (на яйца гельминтов и цистит простейших), (пищевые группы)	1 раз в год / ...ФГУЗ		

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Наименование предприятия: **ИП Федотова А.Ю.**

12.4	Пищевый блок, складские помещения, Холодильники, стеллажи, спецодежда	Смывы на БКП (бактерии группы кишечной палочки)	1 раз в год / ...ФГУЗ	Протоколы лабораторных исследований на смывы;
12.5	Групповые, пищеблок	Отбор проб смывов с объектов внешней среды (повышенный коэффициент 3,0)	1 раз в год / ...ФГУЗ	
12.6	Контроль питьевой воды	<p>Химические исследования питьевой воды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алюминий; - нитраты (по NO₃); - хлориды; - сульфаты; - железо (Fe, суммарно); - органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность); - Радиология 	1 раз в год / ...ФГУЗ	<p>Внешние нормативные документы: СНиП 3.05.01-85; СанПиН 2.1.4.1074-01;</p> <p>Записи: Протоколы лабораторных исследований;</p>
12.7	Производственная среда, условия труда на рабочем месте.	<p>Микробиологические исследования питьевой воды</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте, микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха; - освещенность; 	<p>1 раз в квартал / ...ФГУЗ</p> <p>1 раз в год (в теплый и холодный периоды) / ...</p> <p>1 раз в год / ...</p>	<p>Внешние нормативные документы: СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; СанПиН 2.2.4.548-96;</p> <p>Записи: Протоколы замеров;</p> <p>Внешние нормативные документы: СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;</p> <p>Записи: Протоколы замеров;</p> <p>Внешние нормативные документы: СН 2.2.4/2.1.8.562-96;</p> <p>Записи: Протоколы замеров;</p> <p>Внешние нормативные документы: СН 2.2.4/2.1.8.566-96;</p> <p>Записи: Протоколы замеров;</p>