

СБПП ИП Батуев Н. М.	Программа производственного контроля	Редакция 1
-------------------------	--------------------------------------	------------

УТВЕРЖДАЮ



ИП Сергеева С. А.

«30» декабря 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

За соблюдением правил выпуска безопасной продукции и выполнением необходимых для этого профилактических мероприятий.

1. Адрес учреждения: Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Шлюзовая 28а
2. Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет:

Технолог ИП Сергеева С. А.: Кушнiryк Юлия Александровна

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)
- Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (извлечение)

СБПП ИП Батуев Н.М.	Программа производственного контроля	Редакция 1. Стр. 2 из 7
------------------------	--------------------------------------	-------------------------

3. Перечень объектов производственного контроля*:

	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Количество исслед. проб (смывов)	Время проведения мероприятий	Контролируемые показатели лабораторных исследований	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
1	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками 1. Закона РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 Ф3 от 30.03.99 г, 2. Санитарных правил 2.3/2.4.3590-20)"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, населения". 3. СанПиН 2.3.2 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" 4. Технический регламент Таможенного союза 021-2011 «О безопасности пищевой продукции»			Январь		Технолог Заведующий производством
2	Лабораторный контроль за :					
1.	Качеством обработки посуды, инвентаря и выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (смывы)	1 раз в год по 10 смывов	10 смывов	III-IV квартал	БГКП/МУ 2657-82/	Технолог Заведующий производством
2.	Качеством готового питания (микробиологическое исследование);	1 раз в год по 2 пробы	2 пробы	III-IV квартал	КМАФА и М БГКП E.Coli S.aureus, Proteus, патогенные в т.ч. салмонеллы (Сан. ПиН 2.3.6.1079-01) полностью	Производственный контроль
3.	На полноту вложения;	1 раз в год	1 блюда	III-IV квартал	Полнота закладки в %	Производственный контроль
4.	Качеством сырой продукции, поступающей на пищеблок;	1 раз в год	3 пробы	III-IV квартал	Патогенная микрофлора СанПиН 2.3.6.1079-01	Производственный контроль
5.	Качеством поваренной соли, поступающей на пищеблок	1 раз в год	1 проба	III-IV квартал	Содержание йода ГОСТР 51575	Производственный контроль
6.	Качеством сырой продукции (овощи) на содержание нитратов	1 раз в год	5 проб	III-IV квартал	Содержание нитратов (МУ 5048-89)	Производственный контроль
3	Обеспечить контроль:					
1	За наличием документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов	ежедневно		ежедневно		Заведующий производством
2	За соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания	ежедневно		ежедневно		Заведующий производством
3	За соблюдением сроков реализации продукции и готовых блюд	ежедневно		ежедневно		Заведующий производством
4	За соблюдением технологии приготовления блюд.	ежедневно		ежедневно		Заведующий производством, технолог

СБПП ИП Батуев Н.М.	Программа производственного контроля	Редакция 1. Стр. 3 из 7
------------------------	--------------------------------------	-------------------------

5	За своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока	ежедневно		ежедневно		Заведующий производством
6.	За соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	Ежедневно		ежедневно		Заведующий производством
7.	Всесторонняя проверка СБПП: Подтверждения адекватности и актуализации процессов производства и работы оборудования; Проверка существующих и потенциально возможных ККТ; Проверка выполнения контроля над СБПП; Проверка наличия и актуальности документов СБПП; Проверка соблюдения всех записей, касаемых СБПП;	Ежегодно или при изменениях в СБПП		...		Технолог Заведующий производством Или Руководитель рабочей группы по управлению безопасностью продукции Или Рабочая группа по управлению безопасностью продукции
8.	Подтверждение адекватности и актуализация плана ХАССП;	1 раз в месяц При изменении критических пределов, при появлении существенных изменений в процессах и оборудовании, при сбоях в системе		Своевременно по мере необходимости		Технолог Заведующий производством Или Руководитель рабочей группы по управлению безопасностью продукции Или Рабочая группа по управлению безопасностью продукции
7	Обеспечение достаточным количеством кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спецодежды, моющих и дез. средств.	Своевременно, по мере необходимости		Своевременно по мере необходимости		Заведующий производством
8	Проведение своевременного ремонта или замены технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования пищеблока	Своевременно, по мере необходимости		Своевременно, по мере необходимости		Заведующий производством
9	Проведение ремонта помещений пищеблоков.	По мере необходимости но не реже 1 раза в год		2021г.		Заведующий производством

10	Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год		Индивидуально своевременно	-	Заведующий производством
11	Организация своевременного прохождения проф. гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	При поступлении на работу и далее ежегодно	-	8-ми часовая программа обучения	-	Заведующий производством
12	Разработать и согласовать примерное меню и ассортиментный перечень продукции.	1 раз в год	-	2021г.	-	Технолог
13	Своевременное информирование об аварийных ситуациях, возникших на пищеблоке (отсутствие воды, электроэнергия, аварии канализации и др.)	При возникновении ситуации		При возникновении ситуации	-	Заведующая производством
14	Проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий.	По мере необходимости	-	по мере необходимости	-	По договору с учреждением, имеющим сан. эпид. заключение на данный вид услуг, Управляющая

* Этапы производственного процесса и их описание приведено в Руководстве по системе безопасности пищевой продукции Р-01-2015.

4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники.

Ф.И.О. Должность	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение	Период действия	Прививки
Технолог	+	+	1 год	Прививка против дифтерии и столбняка, прививка против кори, прививка против краснухи, прививка против вирусного гепатита В, прививка против ВГА, прививка против дизентерии Зоне
Заведующая производством	+	+	1 год	
Повар	+	+	1 год	
Мойщик посуды	+	+	1 год	
Уборщик производственных помещений	+	-	1 год	

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

5. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты, другие продукты (товары):
Молочные продукты – молоко, сметана, творог, йогурт, кефир.

СБПП ИП Батуев Н.М.	Программа производственного контроля	Редакция 1. Стр. 5 из 7
------------------------	--------------------------------------	-------------------------

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, технических служб.

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры	Контактная информация (телефоны адреса)
1	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.	Заведующая производством Технолог
2	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.	Заведующая производством Технолог
3	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.	Заведующая производством Технолог
4	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.	Заведующая производством Технолог
5	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим	Заведующая производством Технолог

		отбором проб продукта, воды, смывов.	
--	--	--------------------------------------	--

Лист регистрации изменений

[illegible]