Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 48 Пушкинского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим ГБДОУ детский сад № 48
Пушкинского района Санкт-Петербурга
_____О.И. Бойцовой
Приказом № 78§20-ОД от 01.09.2022 г.

ПЛАН ХАССП

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 48 Пушкинского района Санкт-Петербурга

1. Область применения

1.1. Настоящий План ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 48 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее- План ГБДОУ) разработан на основании принципов ХАССП и устанавливает критические контрольные точки и мероприятия управления точками, а также регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, хранение, реализация и организация потребления продукции общественного питания. Определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

1.2. Цель деятельности управления критическими контрольными точками – минимизация или устранения опасных факторов.

2. Нормативные ссылки

2.1. В настоящем Плане ГБДОУ использованы ссылки на следующие нормативные документы:

− ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

− ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

− ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. Термины и определения

3.1. В настоящем Плане ГБДОУ применены следующие термины с соответствующими определениями:

− **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

− **Корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

− **Критическая контрольная точка:** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

− **План ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и

управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

− **Система мониторинга:** совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Листы ХАССП

Критическая контрольная точка (ККТ № 1)

Потенциальная опасность		Отсутствие сопроводительной документации Несоответствующее качество продукции	
Процесс		Приёмка сырья	
Контроль			
Объект контроля	**Контролируемый параметр**	**Критические пределы**	
Сопроводительная документация; Органолептические показатели продукции	Наличие/отсутствие	Наличие документации согласно перечню на сырьё. Отсутствие недопустимых показателей качества	
Мониторинг			
Процедура	**Периодичность**	**Ответственный**	**Записи**
ДП «Входной контроль»	Постоянно при каждой приёмке сырья	Кладовщик	Журнал входного контроля сырья Пакет документов, подтверждающих качество
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		**Ответственный**	**Записи**
1. Возврат продукции поставщику		Кладовщик, руководитель группы ХАССП	Акт возврата
2. Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик	Акт возврата
Коррекция (устранение причин отклонения от пределов)		**Ответственный**	**Записи**
1. Провести повторную проверку поставщика		руководитель группы ХАССП	Реестр добросовестных поставщиков
2. Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		руководитель группы ХАССП	Реестр добросовестных поставщиков

Листы ХАССП

Критическая контрольная точка (ККТ № 2)

<table>
<tr><td colspan="2">Потенциальная опасность</td><td colspan="2">Несоблюдение условий, сроков и режима хранения</td></tr>
<tr><td colspan="2">Процесс</td><td colspan="2">Хранение сырья</td></tr>
<tr><td colspan="4">Контроль</td></tr>
<tr><td>Объект контроля</td><td>Контролируемый параметр</td><td colspan="2">Критические пределы</td></tr>
<tr><td>Условия хранения (холодильное оборудование, цеха)</td><td>Температура/влажность</td><td colspan="2">+2/+6
-18 +/-3
70-75 %</td></tr>
<tr><td colspan="4">Мониторинг</td></tr>
<tr><td>Процедура</td><td>Периодичность</td><td>Ответственный</td><td>Записи</td></tr>
<tr><td>ДП «Хранение»</td><td>2 раза в день</td><td>Кладовщик</td><td>Журнал контроля температуры и влажности</td></tr>
<tr><td colspan="4">Коррекция и корректирующие мероприятия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Коррекция
(устранение отклонения от пределов)</td><td>Ответственный</td><td>Записи</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Изъять продукцию и переместить в другое место</td><td>Шеф-повар</td><td>Акт о списании</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Провести контроль условий хранения продукции</td><td>Шеф-повар</td><td>Журнал контроля температуры и влажности</td></tr>
<tr><td colspan="2">Коррекция
(устранение причин отклонения от пределов)</td><td>Ответственный</td><td>Записи</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Провести анализ сбоя работы оборудования</td><td>Шеф-повар</td><td>Заявка и запись в журнале осмотра технического состояния оборудования</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Провести ремонтные работы оборудования</td><td>Шеф-повар</td><td>Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование</td></tr>
</table>

Листы ХАССП

Критическая контрольная точка (ККТ № 3)

<table>
<tr><td colspan="2">Потенциальная опасность</td><td colspan="2">Несоответствие продукции органолептическим показателям (несоответствие потребительским свойствам)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Процесс</td><td colspan="2">Производство готовой продукции</td></tr>
<tr><td colspan="4">Контроль</td></tr>
<tr><td>Объект контроля</td><td>Контролируемый параметр</td><td colspan="2">Критические пределы</td></tr>
<tr><td>Готовая продукция</td><td>Органолептические показатели;
Дезинфицирующие растворы;
Условия хранения;
Аллергены;
Посторонние попадания; Личная гигиена;
Санитарное состояние;</td><td colspan="2">В соответствие с техническими картами (далее-ТК)
Личная гигиена и санитарнопротивоэпидемиологические мероприятия</td></tr>
<tr><td colspan="4">Мониторинг</td></tr>
<tr><td>Процедура</td><td>Периодичность</td><td>Ответственный</td><td>Записи</td></tr>
<tr><td>1. ТК
2. Личная гигиена и санитарное состояние 3. Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд</td><td>Постоянно при приготовлении</td><td>Кладовщик

Шеф-повар</td><td>Бракеражный журнал
Гигиенический журнал
Медицинские книжки
Журнал генеральных уборок
Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах
Инструкция по разведению дезинфицирующих х растворов при подготовке продукции к производству блюд</td></tr>
<tr><td colspan="2">Коррекция
(устранение отклонения от пределов)</td><td>Ответственный</td><td>Записи</td></tr>
</table>

1. При недостаточной температуре или времени откорректировать режимы приготовления; 2. Своевременное прохождение медицинских осмотров; 3. Проведение генеральных уборок в соответствии с графиком; 4. Применение дезинфицирующих средств, разрешенных для применения; 5. Контроль работы рабочего оборудования	Кладовщик Шеф-повар	Бракеражный журнал Гигиенический журнал Медицинские книжки Журнал уборок Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах Инструкция по разведению дезинфицирующих растворов при подготовке продукции к производству блюд Бракеражный журнал
При несоответствии продукции органолептическим показателям (вкус, цвет, запах, внешний вид), продукция подвергается утилизации При не прохождении работником медицинского осмотра - работник отстраняется от работы Организация генеральных уборок Закупка дезинфицирующих средств Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Зам. заведующего по АХЧ	Гигиенический журнал Медицинский журнал Журнал уборки Инструкция по использованию дез.средства Журнал осмотра технического состояния оборудования
Коррекция (устранение причин отклонения от пределов)	**Ответственный**	**Записи**
1. Пересмотреть ТК; 2. Изыскать варианты замены работников пищеблока, на время прохождения медицинского осмотра; 3. Применять в работе средства индивидуальной защиты; 4. Организовать генеральную уборку; 5. Замена/ремонт оборудования	Бракеражная комиссия Шеф-повар	ТК Бракеражный журнал Журнал здоровья Медицинские книжки Журнал генеральных уборок Инструкции по разведению дез. средств. Журнал температуры в холодильных и морозильных камерах

Листы ХАССП

Критическая контрольная точка (ККТ № 4)

Потенциальная опасность		Несоблюдение условий, сроков и режима реализации готовых блюд, посторонние попадания	
Процесс		Реализация готовой продукции	
Контроль			
Объект контроля	**Контролируемый параметр**	**Критические пределы**	
Условия и время хранения (оборудование при раздаче) готовых блюд	Температура Время	+75-85^{0}С горячие блюда, +14 салаты Скоропорт - 1 час	
Мониторинг			
Процедура	**Периодичность**	**Ответственный**	**Записи**
ДП «Хранение»	Постоянно	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция и корректирующие мероприятия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		**Ответственный**	**Записи**
4. Изъять продукцию и переместить в другое место		Бракеражная комиссия Шеф-повар	Акт о списании
1. Провести контроль условий и времени хранения продукции		Бракеражная комиссия Шеф-повар	Журнал контроля температуры и влажности; Журнал бракеража готовой продукции
Коррекция (устранение причин отклонения от пределов)		**Ответственный**	**Записи**
6. Провести анализ сбоя работы оборудования; 7. Объективна оценка проб продукции		Бракеражная комиссия	Заявка и запись в Журнале осмотра технического состояния оборудования
1. Провести ремонтные работы оборудования; 2. Доведение блюд до соответствия ТК		Бракеражная комиссия	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья	- Контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации (Сертификатов соответствия, Деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений или Регистрационных свидетельств, ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения), справок к ТТН . - Контроль наличия правильно заверенных копий перечисленных документов и оригиналов; - Контроль соответствия видов и наименований поступившего сырья маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке, сроки годности);	Каждая партия продукции	Журнал входного контроля	-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020); -Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021); -ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	кладовщик

		- Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах);				

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно-учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
2.	Контроль на этапах транспортировки	Сроки и условия, температурный режим транспортировки; Наличие медицинской книжки у водителя;	Каждая партия продукции	Журнал входного контроля	-ФЗ № 52 от 30.03.1999 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изм. на 02.07.2021); -ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. на 13.07.2020); -Закон РФ «О защите прав потребителей» (с изм. на 11.06.2021); -ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;	кладовщик
3.	Контроль условий хранения пищевой продукции	Контроль за соблюдением сроков и условий хранения;	Ежедневно	Акт списания недоброкачественной продукции	-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»; -СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	кладовщик
		Контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах.		Журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах		кладовщик , шеф повар

4.	Контроль на этапах технологического процесса	Соответствие технологического процесса действующей нормативной и технической документации :- охлаждение и заморозка (температура и время); Правильность оформления технологической документации; Контроль за физическими	Ежедневно	Журнал учета	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Нормативная и техническая документация на продукцию	кладовщик шеф повар

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационно-учетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		загрязнениями				
5.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды	Контроль за - санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	1 раз в 6 месяцев	Журнал производственного контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарноэпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению,	кладовщик шеф повар зам.зав по АХЧ
		Техническое состояние технологического, холодильного оборудования	1 раз в год, а также при каждой контрольной проверке и после проведения ремонтных работ и технического обслуживания	Журнал производственного контроля		
		Санитарно-техническое состояние систем автономного водоснабжения, канализации.	1 раз в год и после проведения ремонтных работ	Журнал аварийных ситуаций		

		Лабораторные исследования воды из разводящей сети.	1 раз в 3 месяца	Журнал производственного контроля	атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»	

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их техническая исправность; Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	1 раз в год	Журнал производственного контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	зам. зав. по АХЧ
		Контроль за условиями труда работников: **микроклиматом** производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха); **Уровнем освещенности на рабочих местах;** **Шум** от холодильного и вентиляционного оборудования; Факторы трудового процесса (подъем и перемещение груза вручную в течение смены); Электромагнитные поля	1 раз в год (в теплый и холодный периоды года) При вводе в эксплуатацию, при вводе нового тех. оборудования, далее при специальной оценке условий труда	Журнал производственного контроля Карта СОУТ	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.2.3670-20 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям труда» ГОСТ 12.1.003-2014 «Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности»	заведующий зам. зав. по АХЧ ответственный по охране труда

6	Контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактически х мероприятий)	Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора	По мере поступления	Журнал проверок	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	заведующий

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		Контроль за соблюдением санитарнопротивоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования. Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни). Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	В соответствии с графиком уборки	Тематическая папка	СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»	кладовщик Шеф повар зам. зав по АХЧ
		Контроль проведения мероприятий по договору на проведение дезинсекции, дератизации.	1 раз в месяц	Журнал по проведению работ по дератизации, дезинсекции	СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарноэпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»	

		Контроль прихода, расхода, запаса дезинфицирующих и моющих средств, своевременности их заполнения, условий хранения и использования в соответствии с рекомендациями по применению. Контроль наличия регистрационных свидетельств и гигиенических заключений на дез.средства.	1 раз в месяц	Инструкции по применению дез. средств	СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	зам зав по АХЧ

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
		Контроль за качество дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды (смывы на БГКП) Контроль обработки спецодежды и рук работников (смывы на БГКП)	В соответствии с графиком	Папка Производственный контроль	ФЗ № 52 от 30.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Шеф повар
		Контроль за - за благоустройством и санитарным содержанием территории; - за оборудованием площадки для сбора мусора; - за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов.	Постоянно По истечении времени эксплуатации	В соответствии с договорными условиями или по заявке	СанПиН 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; ФЗ от 24.066.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (изм. 02.07.2021); ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды (с изм. 02.07.2021);	зам. зав. по АХЧ

7.	Контроль личной гигиены персонала	Контроль за наличием у работников личных медицинских книжек Контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения	При приеме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра	Журнал производственного контроля Отметка в медицинской книжке	ФЗ от 30.03.1999 № 52 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (изм. на 02.07.2021); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Приказ Роспотребнадзора от 07.04.2005 № 321 «О внесении изменений в приказ роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минтруда и соц. Защиты РФ, Минздрава РФ от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Заведующий зам зав по АХЧ ответственный по охране труда
		Осмотр открытых участков тела по наличию гнойничковых заболеваний острых респираторных заболеваний, кишечных инфекций Наличие достаточного количества санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежедневно	Гигиенический журнал		зам зав по АХЧ . старшая медицинская сестра кладовщик шеф повар

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8
8.	Контроль на этапе реализации готовой продукции	Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение температурно-влажностного режима. Контроль загруженности холодильных камер - соотношения объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых продуктов. Контроль сроков реализации продукции. Контроль ассортимента и объема реализуемой продукции. Контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями. Наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления. Контроль качества и безопасности реализуемой продукции.	Ежедневно В соответсвии с графиком	Журнал регистрации температурного режима	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов» СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ГОСТ Р 51074-2003 2продукты пищевые. Информация для потребителя.»	кладовщик шеф повар Рабочая группа ХАССП
№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регистрационноучетная документация	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнители контроля
1	2	4	5	6	7	8

9.	Условия обучения работников	Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности Обучение работников, ответственных за проведение производственного контроля Обучение работников по вопросам «управление социальным питанием», «ХАССП»	1 раз при приеме на работу 1 раз в 5 лет 1 раз в 3 года	Журнал производственного контроля Журнал инструктажей по охране труда и пожарной безопасности	СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Постановление Минобр РФ от 13.01.2003 № 1/29 «Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»	Заведующий зам зав по АХЧ ответственный по охране труда