

**Комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений.**

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
2	3	4	5	6	7
<p><b>Входной контроль показателей и безопасности пищевой продукции:</b></p> <p>1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p> <p>1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>Осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков</p> <p>- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p>	<p>Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов</p> <p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i></p> <p>- соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации;</p>	<p>Санитарный паспорт</p> <p>Книга поступления пищевой продукции</p> <p>Акт входного контроля на соответствие <i>продуктов питания</i></p>	<p>Проведение санобработки транспорта</p> <p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>Степанова В.Е.(по согласованию)</p> <p>Фахрутдинова А.Г., Максименко Т.А. Степанова В.Е.(по согласованию)</p>

		<p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством.</p>	<i>требованиям и стандартам.</i>		
<p><b>Промежуточный контроль -</b> Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль качества полуфабрикатов</p>	<p>1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 3.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3.Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p>	<p>2.1.Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и</p>	<p>Бракеражный журнал Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Степанова В.Е.(по согласованию) Фомина А.В. (по согласованию) Донская О.Д.</p>

<p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический)</p>	<p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая</p>	<p>использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4 Вода: -Микробиологические показатели (2 раза в год- август, февраль), - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год).</p>			
<p><b>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</b> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</p>	<p>Санитарное состояние: - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды</p>	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки  Журнал здоровья работников пищеблока  Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Степанова В.Е.(по согласованию) Фомина А.В. (по согласованию) Максименко Т.А.</p>

<p><b>Контроль эффективности работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильного,</li> <li>- технологического оборудования,</li> <li>- инженерных сооружений и коммуникаций</li> </ul>	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p><b>Утренний обход</b> с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Фахрутдинова А.Г., Максименко Т.А. Степанова В.Е. (по согласованию)</p>
<p><b>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</b> продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической приточно-вытяжной вентиляции  Режим хранения</p>	<p><b>Ежедневно</b></p>	<p>журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Фахрутдинова А.Г., Максименко Т.А. Степанова В.Е.(по согласованию)</p>
<p><b>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</b></p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p><b>Ежедневно:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Наличие чистой спецодежды работников</li> <li>-Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</li> <li>-Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест.</li> <li>-Наличие медицинской аптечки</li> </ul>	<p>Штатное расписание</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов</p>	<p>Фахрутдинова А.Г., Максименко Т.А. Степанова В.Е.(по согласованию)  Донская О.Д.</p>