

Общество с ограниченной ответственностью  
«Кондитерское»

УТВЕРЖДАЮ

Директор



## Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) в столовой МБОУ школа Яктылык г.о. Самара, расположенной по адресу : г. Самара, ул. Александра Матросова д. 11 А

г. Самара

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
9. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
10. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
11. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

## 1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «Кондитерское»

Юридический адрес: 443082, РФ, г. Самара, ул. Тухачевского, д.56А.

Фактический адрес: 443082, РФ, г. Самара, ул. Тухачевского, д.56А.

Ф.И.О. руководителя: Базаева Валентина Алексеевна.

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: услуга питания столовой.

Свидетельство о государственной регистрации от 24.12.2002 № 1026300533247

Штаб сотрудников Л, из них подлежит медицинскому осмотру Л.

Ответственным за осуществление производственного контроля в столовой является повар-бригадир.

Помещения включают в себя складскую группу, заготовочные и доготовочные цеха. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья и полуфабрикатов. Также представлены помещения для хранения нескоропортящихся продуктов, напитков, оснащенных термометром. На складах размещается необходимое количество товара в связи с краткосрочным хранением. Складские помещения оборудованы металлическими стеллажами, весовым

оборудованием, тележками для перевозки грузов. Отделка потолка, стен выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Зона получения и хранения сырья содержится в условиях, отвечающих отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам. Сырье хранится при соответствующей температуре и относительной влажности отдельно от готовой продукции

Общество с ограниченной ответственностью  
«Кондитерское»

Утверждаю  
Директор



В.А.Базаева

2021 г.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТАРЫ, ИНВЕНТАРЯ  
И ОБОРУДОВАНИЯ.

И СМБПШ 06-2021

2021

Общество с ограниченной ответственностью  
«Кондитерское»

Утверждаю  
Директор



В.А. Базаева

2021 г.

Условия хранения и удаления отходов производства

И СМБП 08-2021