

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

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ <i>исполнители</i>	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
2	3	4	5	6	7
<p>Входной контроль показателей и безопасности пищевой продукции:</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>Исполнители: А.В. Давлатова. Степаненко Э.М. Иост Л.Н..</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; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной</p>	<p>Санитарный паспорт</p> <p>Книга поступления пищевой продукции</p> <p>Акт входного контроля на соответствие <i>продуктов питания требованиям и стандартам.</i></p>	<p>Проведение санобработки транспорта</p> <p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	<p>А.В. Давлатова Иост Л.Н., Степаненко Э.М.</p> <p>Коротаева Н.В. А.В. Давлатова Иост Л.Н.</p>

		<p>документации; -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>			
<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический)</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</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).</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4 Вода: -Микробиологические показатели (2 раза в год- август, февраль),</p>	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Коротаева Н.В. А.В. Давлатова Савельева Е.Ф., Степаненко Э.М.</p>

<p>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно: -Наличие чистой спецодежды работников -Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока -Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. -Наличие медицинской аптечки</p>	<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>ЛинникИ.А., А.В. Давлатова Савельева Е.Ф. Степаненко Э.М.</p>
--	--------------------------------	---	---------------------------	---	---