



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
**ИП Ашихмин С. Н.**

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР**

*С. Н. Ашихмин*  
**С. Н. АШИХМИН**

**« 01 » сентября 2024 г.**

**ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ, ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Характеристика объекта
2.	Оборудование на предприятиях
3.	Политика компании
4.	Разделы программы производственного контроля
5.	Процедуры внедрения программы ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011 (статья 10)
6.	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции
7.	Контроль на этапах хранения пищевых продуктов
8.	Контроль на этапах технологического процесса
9.	Контроль качества и безопасности готовой продукции
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования
11.	Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
12.	Контроль за личной гигиеной и обучением персонала

13.	Приложение № 1 Перечень ситуаций создающих угрозу
14.	Приложение № 2 Расположение КТ
15.	Приложение № 3 Контролируемые ККТ
16.	Приложение № 4 Медосмотры
17.	Приложение № 5 Перечень форм учета
18.	Приложение № 6 График выполнения ППК
19.	Приложение № 7 Перечень НД

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении следующего вида деятельности: производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля

### Характеристика предприятия:

Наименование юридического лица:	ИП Ашихмин СН
Юридический адрес:	Ленинградская область, Выборгский район, п. Ключевое, ул. Новаторов, д. 1
Тип объекта:	Предприятие общественного питания в детских и лечебных учреждениях, хранение пищевых продуктов, ТФМ
Вид деятельности осуществляемый на объекте:	Организация питания, хранение пищевых продуктов

**Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на**

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Ашихмин Сергей Николаевич	Руководитель
2.	Ядровская Елена Александровна	Санитарный врач
3.	Коткова Ксения Андреевна	Зам. руководителя

<b>Договорные отношения</b>	
<b>Договор на проведение исследований, обследований, испытаний в рамках программы производственного контроля</b>	
<b>Договор на проведение медицинских осмотров:</b>	
<b>Договор на оказание услуг по профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции</b>	
<b>Адресная программа</b>	МБОУ «Возрожденская СОШ» МБОУ «Житковская СОШ» МБОУ «Каменногорский ЦО» МБОУ «Каменская СОШ» МБОУ «Кирилловская СОШ» МБОУ «Коробицынская СОШ» МБОУ «Красносельское СОШ» МБОУ «Лесогорская СОШ» МБОУ «Полянская СОШ» МБОУ «Приветненская СОШ» МБОУ «Приморский ЦО» МБОУ «Роцинский ЦО» МБОУ «Семиозерская ООШ» МБОУ СОШ г.п. Советский

<p><b><u>1. Основное технологическое оборудование</u></b></p> <p><b><u>1.1. Механическое:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- универсальный привод</li> <li>- электрическая мясорубка</li> <li>- тестомесильная машина</li> <li>- посудомоечная машина</li> </ul>	<p><b><u>2. Основное холодильное оборудование</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Морозильные камеры (-18 С)</li> <li>- Холодильная камера (+2+6 С)</li> <li>- Холодильный шкаф (+2+6 С)</li> <li>- Холодильные столы (+2+6 С)</li> </ul>
<p><b><u>1.2. Тепловое:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- плита</li> <li>- пароконвектомат</li> <li>- шкаф для растойки</li> </ul>	<p><b><u>3. Дополнительное технологическое оборудование</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кофемашина</li> <li>- Печи СВЧ</li> <li>- Слайсер</li> </ul>
<p><b><u>1.3. Не механическое:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственные столы</li> <li>- стеллажи</li> <li>- весы</li> <li>- раковины для мытья рук</li> <li>- производственные и моечные ванны</li> </ul>	<p><b><u>4. Дополнительное санитарно - гигиеническое оборудование</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Диспенсеры</li> <li>- Дозирующие устройства для п/м машин</li> <li>- Дозирующие устройства для проведения уборки</li> </ul>

**Политика в области качества и безопасности**

- Мы являемся изготовителями безопасной продукции общественного питания пищеблока, отвечающей ожиданиям потребителей (пациентов).
- Качественное и своевременное оказание потребителю (пациенту) услуг общественного питания.
- Обеспечение непрерывного совершенствования технологических процессов производства безопасной продукции общественного питания.
- Безопасность изготавливаемой пищи является основополагающим фактором для предприятия (пищеблока).

### ВИДЕНИЕ

- Безопасность наших потребителей (пациентов) – прежде всего!
- Лидерство. Всегда. Во всём.

### НАШИ ЦЕННОСТИ

- В реализации нашей миссии нам помогут:
  - УВЛЕЧЁННОСТЬ**
  - УВАЖЕНИЕ К ЛИЧНОСТИ**
  - СЛУЖЕНИЕ ИНТЕРЕСАМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (ПАЦИЕНТОВ)**
  - ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИЙ ДУХ**
  - СТРЕМЛЕНИЕ К СОВЕРШЕНСТВУ**
- Мы руководствуемся этими ценностями во всём, что мы делаем.  
Они - фундамент нашего предприятия (пищеблока).

№	РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4

<b>Организационно - административные мероприятия</b>			
1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Генеральный директор, санитарный врач	При создании объекта, введение новых объектов
2.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	Генеральный директор, зам.генерального директора	При формировании штата
3.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	Генеральный директор	При формировании штата
4.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил.	Зам.генерального директора	При формировании штата
5.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	Заведующая производства пищеблока, начальник склада	1 раз в 5 лет
6.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки.	Заведующая производства пищеблока, начальник склада	1 раз в 2 года и при приеме на работу
7.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	Генеральный директор Санитарный врач	По графику



8.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	Генеральный директор Зам.генерального директора	Постоянно
9.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	Генеральный директор Санитарный врач	Постоянно
10.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте (склад, пищеблок)	Заведующая производства пищеблока, Начальник склада	Постоянно
11.	Содержание помещений объекта (склад, пищеблок) в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Заведующая производства пищеблока, Начальник склада	Постоянно
12.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Санитарный врач	При необходимости
13.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	Зам. генерального директора, санитарный врач	По графику
14.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	Генеральный директор, зам.генерального директора	Постоянно

15.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	Санитарный врач Зам. Генерального директора	Немедленно
16.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Генеральный директор	При выявлении
19.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	Санитарный врач	Ежегодно
20.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	Генеральный директор, зам.генерального директора	По требованию Управления Роспотребнадзора.

### Процедуры внедрения программы ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011 (статья 10)

#### 1) Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- Структура технологического процесса производства продукции от сырья к готовому продукту (от поставщика к потребителю);
- Схема Структуры компании (все подразделения).

#### 2) Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

- Схемы движения технологических потоков, с указанием мест пересечения потоков;
- Инструкции по управлению перекрестным загрязнением;

**3) Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;**

Схема контролируемых этапов производства с указанием:

- 1) номера критической контрольной точки (ККТ) на выделенном этапе технологического процесса,
- 2) критические пределы для каждой критической контрольной точки,
- 3) записи подтверждающие о наблюдении и мониторе каждой критической контрольной точки (ККТ).

**4) Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;**

Проведение программа производственного контроля на:

- микробиологическое и физико-химическое исследование готовой продукции,
- микробиологическое и физико-химическое исследование сырья,
- смывы с поверхностей на БГКП;

**5) Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;**

- график ППР;
- график ТО;
- журнал поломок оборудования;

**6) Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;**

1. Журнал бракеража сырой продукции - критически контрольная точка № 1 (ККТ 1)
2. Чек лист контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении сырья - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)
3. Чек лист учета влажности в сухой кладовой - критически контрольная точка 2 (ККТ 2)
4. Журнал бракеража полуфабрикатов сырой продукции- критически контрольная точка 3 (ККТ 3)
5. Чек лист обработки свежих овощей и зелени - контрольная точка

6. Чек лист просеивания муки - контрольная точка
7. Чек лист учета обработки яиц - критически контрольная точка 4 (ККТ 4)
8. Тепловая обработка и приготовление холодных закусок- критически контрольная точка № 5 (ККТ 5)
9. Журнал бракеража полуфабрикатов высокой степени продукции - критически контрольная точка № 6 (ККТ 6)
10. Чек лист учета температуры готовых блюд при раздаче - критически контрольная точка № 7 (ККТ 7)

**7) Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;**

1. Журнал бракеража сырой продукции - критически контрольная точка № 1 (ККТ 1) - электронная версия;
2. Журнал учета температуры внутри кузова автомобилей электронная версия;
3. Журнал контроля температуры в холодильном оборудовании при хранении сырья - критически контрольная точка 2 (ККТ 2);
4. Чек лист учета влажности - критически контрольная точка 2 (ККТ 2);
5. Чек лист уборки

**8) Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;**

1. Приказ о проведении генеральной уборки в производственных, вспомогательных и санитарно - бытовых помещениях во всех помещениях один раз в неделю;
2. Журнал генеральной уборки.

**9) Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.**

1. Инструкция для персонала пищеблока;
2. Гигиенический журнал;

**10) Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;**

1. Приказ о проведении генеральной и текущей уборке;
2. Чек лист проведения ежедневной уборки;

3. Чек лист обработки оборудования;
4. Чек лист проветривания (воздушно-капельные инфекции);
5. Журнал генеральной уборки (один раз в неделю);
6. Акт выполненных работ - мониторинг дератизации и дезинсекции;
7. Договор о дератизации и дезинсекции (копия);
8. Акты выполнения работ по дератизации и дезинсекции (копии);

**11) Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;**

1. Приказ о ведении и хранении документации в Компании.
2. ДП Управление записями
3. ДП Управление документами

**12) Прослеживаемость пищевой продукции.**

- журнал бракеража сырья (ККТ 1 - критически контрольная точка 1);
- журнал учета температуры холодильного оборудования (ККТ 2 - критически контрольная точка 2);
- чек лист учета влажности (ККТ 2 - критически контрольная точка 2);
- чек лист обработки свежих овощей (КТ - контрольная точка);
- журнал бракеража полуфабрикатов сырой продукции (ККТ 3 - критически контрольная точка 3);
- чек лист обработки яиц - критически контрольная точка 4 (ККТ 4)
- тепловая обработка и приготовление холодных закусок, ТТК (техничко - технологическая карта) на блюдо или напиток - критически контрольная точка № 5 (ККТ 5)
- журнал бракеража полуфабрикатов высокой степени продукции - критически контрольная точка - критически контрольная точка № 6 (ККТ 6)
- чек лист учета температуры готовых блюд при раздаче - критически контрольная точка № 7 (ККТ 7)

Обеспечить хранение документов подтверждающих внедрение и принципов ХАССП в течении одного календарного года.

## 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля:  Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Поступающие партии пищевых продуктов, напитков	Автотранспортное средство поставщика	<p>1) Контроль наличия и правильности оформления товарно-проводительной документации (декларация таможенного союза, подтверждение в системе меркурий, сертификат соответствия на продукт для детей, товарно - транспортная накладная).</p> <p>2) Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>3) Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил.</p> <p>4) Контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</p> <p>5) Лабораторный контроль сырья в соответствии с утвержденным графиком</p> <p>6) Протоколы лабораторных исследований от поставщика</p> <p>7) Контроль температуры внутри кузова автомобилей.</p>	<p>Каждая поступающая партия, визуальный контроль</p> <p>Органолептические показатели по НД на продукцию</p> <p>Не реже 1 проба в 6 месяцев Овощи, мясо, рыба, молочка и так далее</p>	<p>ФЗ №52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>ФЗ №29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>ТР ТС 021/11</p> <p>ТР ТС 022/11</p> <p>ТР ТС 009/16</p> <p>ТР ТС 033/13</p> <p>ТР ТС 034/13</p> <p>ТР ТС 005/11</p> <p>ГОСТЫ и ТУ производителя</p>	<p>Начальник склада, Заведующий производством</p> <p>- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на производство;</p> <p>Журнал учета температуры внутри кузова автомобиля;</p> <p>- Протоколы лабораторных исследований по ППК;</p> <p>- Экспертные заключения по сырью;</p>

## 2. Контроль на этапах

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие
1	2	3
Хранение пищевых продуктов и напитков	Холодильное оборудование, сухая кладовая	<p><u>Контроль на этапе хранения</u></p> <p>1) Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (в том числе температурно-влажностного режима).</p> <p>2) Контроль наличия измерительных приборов (термометров, психрометров)</p> <p>3) Контроль за соблюдением правил товарного соседства.</p> <p>4) Оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов</p> <p>5) Контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие этикеток или листов-вкладышей).</p>

## *хранения пищевых продуктов.*

Контролируемый параметр		Исполнители Контроля:  Регистрационно- учетные документы
Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
4	5	6
Ежедневно	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Начальник склада Заведующая производства пищеблока  -Журнал/чек лист регистрации температурного режима холодильного оборудования.  -Журнал/Чек лист учета влажности в сухой кладовой
Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	
Ежедневно		
Ежедневно		
Ежедневно		



### 3. Контроль на этапах технологического процесса.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор-предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля;  Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Технологический процесс	Производственные помещения	1) Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Постоянно	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/11	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока  - ТК/ ТТК (Технологические карты/Технико-технологические карты).
Поточность технологических процессов	Производственные помещения, складские помещения	1) Контроль за недопустимостью пересечения потоков сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, посетителей и персонала.	Постоянно	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/11	Начальник склада Заведующий производством пищеблока  - Технологические схемы - Санитарный стандарт компании.

### 3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля:  Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Готовая продукция и напитки	Производственные помещения	1) Контроль готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция)	При каждом приготовлении блюда  Ежедневно	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока  - Бракеражный журнал для оценки качества готовых кулинарных изделий
Реализуемая продукция и напитки	Производственные помещения	1) Лабораторный контроль готовой продукции в том числе кондитерские изделия собственного производства по физико-химическим и микробиологическим показателям	Не реже 1 раза Квартал  Кондитерские изделия ---1 проба в квартал  Готовая кулинарная продукция 2 пробы 2 раз в квартал	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока  ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» ФБУ «Тест -Санкт-Петербург»  - Протокол лабораторных исследований

## 5. Контроль за санитарно - техническим состоянием помещений и оборудования.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля: Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Помещения, оборудование	Пищеблок (складские и производственные помещения)	1) Контроль: - за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью.	1 раз в год	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11 СП 2.1.3678-20	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока, <b>- Протоколы лабораторных исследований</b>
Системы водоснабжения и канализации	Производственные помещения	1) Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию. Регистрация аварийных ситуаций в журнале.  2) до разводки, разводящая система	1) В арендуемых помещениях 1 раз в год Горячая и холодная вода (микробиологические и санитарно химические показатели) 2) МОУ СОШ и ЛПУ	СП 2.1.3678-20	В арендуемых помещениях Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,  <b>-Протоколы лабораторных исследований</b>

#### 4. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля: Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Пищеблок (складские и производственные помещения)	1) Контроль за выполнением мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений Роспотребнадзора. 2) Контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря.	Постоянно  Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11 СП 1.1.1058-01	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока  - Чек лист уборки - чек листы внутреннего аудита
		3) Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день), в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем. 4) Контроль за режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. 5) Контроль: - за обеспеченностью уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием получения и расходования дезинфицирующих средств.	Не реже 1 раз в месяц  Постоянно  Постоянно При каждом использовании	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11 СП 1.1.1058-01	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,  -Чек лист проведения ген. уборок. - Журнал/Чек лист разведения /использования дез средств.
		Контроль:	Не реже 1 раз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Генеральный директор

	(складские и производственные помещения)	- за обеспеченностью уборочным инвентарем, мощными и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; - за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; - за наличием получения и расходования дезинфицирующих средств. - за обработкой уборочного инвентаря;	в месяц  Постоянно  Постоянно При каждом использовании	ТР ТС 021/11 СП 1.1.1058-01	Заведующий производством пищеблока,  -Журнал/ Чек лист проведения ген. уборок. - Журнал/Чек лист разведения /использования дез средств.
Оборудование инвентарь, посуда, руки и сан.одежда	Производственные помещения	1) Контроль за качеством дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды (смывы на БГКП и золотистый стафилококк)  2) Контроль обработки сан.одежды, рук работающего персонала (смывы на БГКП и золотистый стафилококк).	Не реже 1 раз в год  5 смывов на БГКП; 5 смывов на золотистый стафилококк	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11	Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,  - Протоколы лабораторных исследований
	Организация вывоза отходов	1) Насекомые, грызуны, микробы, вирусы.  2) Контроль своевременности проведения вывоза ТБО и пищевых отходов. 3) Контроль обработки мусорных контейнеров после опорожнения	Ежедневно  Постоянно	СП 2.1.3678-20 СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11	Генеральный директор Заведующий производством  - Договор - Акты выполненных работ - Паспорта отходов

### 5. Контроль за личной гигиеной и обучением персонала.

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор - предупреждающее мероприятие	Контролируемый параметр		Исполнители Контроля: Регистрационно-учетные документы
			Периодичность контроля	Документы регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6
Медицинский осмотр	Персонал (пищеблок, склад)	<p>1) Контроль за наличием личных медицинских книжек.</p> <p>2) Контроль своевременности прохождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинских осмотров,</li> <li>- прививок,</li> <li>- гигиенической аттестации.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Согласно графика прохождения медицинского осмотра</p>	<p>СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11 Приказ 29Н</p>	<p>Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Реестр личных медицинских книжек в электронном виде;</li> <li>- График прохождения мед. осмотров сотрудниками.</li> </ul>
	Раздевалка	3) Контроль за наличием шкафов для одежды, санузлов, комнаты персонала, специально выделенного времени для приема пищи.	Постоянно	<p>СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11</p>	<p>Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,</p>
Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала	Персонал (пищеблок, склад)	<p>1) Контроль за наличием достаточного количества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чистой санитарной или специальной одежды.</li> <li>- средств для мытья и дезинфекции рук, инструкции.</li> </ul> <p>2) Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудников.</p> <p>3) Осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на предмет наличия гнойничковых заболеваний.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> <p>Ежедневно перед началом работы</p>	<p>СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/11</p>	<p>Генеральный директор Заведующий производством пищеблока,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструкция для персонала</li> <li>- Журнал Гигиенический</li> </ul>



Условия обучения персонала	Персонал (пищеблок, склад)	<p>1) Инструктаж персонала при поступлении на работу</p> <p>2) Инструктаж по ТБ, ПБ и ОТ.</p> <p>3) Семинары, тестирование, аттестация</p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>При поступлении на работу</p> <p>Не реже 1 раза в год</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/11</p>	<p>Генеральный директор, зам.генерального директора</p> <p>- Тест</p> <p>- Чек лист семинара</p> <p>- Мануал по профессии</p> <p>- Журнал инструктажей по ТБ, ПБ и ОТ.</p>
Аудит	Общественное питание	1) Соответствие объектов стандарту компании с записями в чек листе	Не реже 1 раза в месяц, в соответствии с графиком аудитов.	ТР ТС 021/2011	<p>Генеральный директор</p> <p>Заведующий производством пищеблока,</p> <p>- Чек лист аудита</p> <p>- Анализ</p>

**Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы**

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые предупреждающие меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании сотрудника столовой, склада	Отстранение источника инфекции от работы. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. Проведение и организация по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний
Отключение горячей и холодной воды	Приостановка работы предприятия.
Отключение электроэнергии	Приостановка работы предприятия. Обеспечить вывоза и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.



Выход из строя холодильного оборудования.	Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.

Показатели эффективности производственного контроля.

- \* Реализация качественной и безопасной для здоровья детей продукции
- \* Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений
- \* Улучшение санитарно-технического состояния объектов
- \* Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний
- \* Улучшение условий труда работников

**Расположение контрольных точек для проведения программы производственного контроля**

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ**

**T- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**T- 2 Готовая продукция**

Микробиологические и органолептические показатели

**T- 3 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

**T- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)**

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**T- 5 Холодильное оборудование**

Контроль за работой.

**ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ**

**T- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**T- 2 Готовая продукция**

Микробиологические и органолептические показатели

**T- 3 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

**T- 4 Вода питьевая (разводящая сеть)**

Физико-химические и бактериологические показатели качества воды

**T- 5 Холодильное оборудование**

Контроль за работой.

**МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ**

**T- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**T- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность, шум

**T- 3 Холодильное оборудование**

Контроль за работой.

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ**

**T- 1 Смывы**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**T- 2 Условия труда**

Микроклимат, освещенность,

**T- 3 Холодильное оборудование**

Контроль за работой.

## **СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

### **T- 1 Складские помещения**

Температурно-влажностный режим

### **T- 2 Холодильное оборудование**

Контроль за работой и температурой хранения.

## **СКЛАД**

### **T- 1 Складские помещения**

Температурно-влажностный режим

### **T- 2 Холодильное оборудование**

Контроль за работой и температурой хранения.

**Линия раздачи и ЗАЛ**

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

**Т- 2 Реализуемая продукция**

Микробиологические и органолептические показатели

**Т- 3 Холодильное оборудование**

Контроль за работой.

**Мойка кухонной и столовой посуды**

**Т- 1 СМЫВЫ**

Оборудование, инвентарь, руки персонала

## Контролируемые ККТ

Номер ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий
ККТ 1	<b>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> Входной контроль	Поставщик	- условия транспортировки - наличие сопроводительной документации - визуальный контроль сырья - наличие маркировочных ярлыков	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки (Меркурий)	При приемке продукции	Начальник склада, Заведующий производством пищеблока
ККТ 2	<b>Хранение продукции</b> Свежие картофель, овощи, фрукты, мясо, рыба, птица мясосодержащие продукты, гастрономия молочная, масложировая плодоовощная (соусы, консервы, соленья) продукция, яйцо, зерно и продукты его переработки	Склад хранения сырья (холодильные камеры, кладовые)	- температурный режим - влажность -сроки хранения -товарное соседство -наличие маркировочных ярлыков	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В процессе хранения	Начальник склада Заведующий производством пищеблока
ККТ 3	<b>Приготовление п/ф</b> <b>дефростация</b>	Участок (и) сырой продукции	- Время - Температура - Записи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производством пищеблока

Номер ККТ	Этап производственного процесса	Точка контроля (отбора)	Показатели	НД	Периодичность контроля	Исполнитель/проверяющий
ККТ 1	Обработка яиц	Участок обработки яиц		ТР ТС 021/2011 ТТК, СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия в соответствии с меню	Заведующий производством пищеблока
ККТ 6	Приготовление (тепловая обработка)	Цех/участок приготовления продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие приготовленных блюд – меню</li> <li>- соблюдение ТТК, ТК</li> <li>- весовые показатели</li> <li>- органолептические показатели</li> <li>- наличие суточных проб\ правильность отбора при банкетах</li> </ul>	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия.  Суточная проба (Закладка готовой продукции или п/ф на хранение на 48 часов при каждом банкете)	Заведующий производством пищеблока
	Хранение п/ф высокой степени готовности для Приготовления готовой продукции (Холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, выпечка, напитки)	Цех/участок приготовления продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- режимы хранения и реализации</li> <li>- микробиологические показатели в готовых блюдах, кондитерских изделиях</li> <li>Физико-химические показатели</li> <li>- полнота вложения сырья</li> <li>- соответствие требованиям нормативной документации</li> </ul>			
	Реализация готовой продукции (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, гарниры, сладкие блюда, выпечные изделия, напитки)	Шведка, банкет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность термической обработки</li> <li>- наличие нормативно-технологической документации</li> <li>- наличие инструкций</li> </ul>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Суточная проба (Закладка готовой продукции или п/ф на хранение на 48 часов при каждом банкете)	

**ПРИКАЗ. от 28 января 2021 г. N 29н**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ**

<p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p>	<p>Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>
---	--------------------	---	--

**Перечень форм учета и отчетности**

№ п/п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1.	Гигиенический журнал	Зав производства пищеблока	Ежедневно
2.	Журнал/чек лист ежедневной и генеральной уборки	Зав производства пищеблока	Ежедневно
3.	Чек лист разведения дез средств	Зав производства пищеблока	Ежедневно
4.	Чек лист обработки поверхностей	Зав производства пищеблока	Ежедневно
5.	Чек лист обработки оборудования	Зав производства пищеблока	Ежедневно
6.	Журнал уборки общественных зон	Зав производства пищеблока	Ежедневно
7.	Журнал бракеража сырья	Зав производства пищеблока	Ежедневно
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Зав производства пищеблока	Ежедневно
9.	Чек лист учета температурного режима холодильного оборудования	Зав производства пищеблока	Ежедневно
10.	Чек листы (влажность, обработка яиц, обработка овощей, уборка, УФ лампа, инсектицидных ламп)	Зав производства пищеблока	Ежедневно
11.	Чек лист просеивания муки и обработки зелени	Зав производства пищеблока	Ежедневно
12.	Журнал дератизации и дезинсекции (мониторинг)	Зав производства пищеблока	Согласно договора 1 раз в месяц



График выполнения ППК в 2023 - 2024 учебном году

Название пробы	МЕСЯЦ												
	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	
Готовая продукция (Микробиология и достаточности термической обработки)		2 пробы				2 пробы					2 пробы		
Сырье Рыбы, мясо, птица (Микробиологические и Паразитологические исследования)			1 проба								1 проба		
Сырье Овощи (Определение содержания нитратов), бакалея, консервация, молочка			1 проба								1 проба		
Смывы БЖП		5 проб									5 проб		
Смывы Золотистый стафилококк						5 проб							
Лез средство (определение активности действующего вещества на соответствие требованиям нормативных документов)						1 проба							
Качественность и химический состав блгод						1 проба							

**Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека**

1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. № 52
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ.
3. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ.
4. ФЗ «О защите юридических лиц и ИП при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ.
5. ФЗ от 14.05.1993г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
6. ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления.
7. ФЗ № 89-ФЗ от 01.02.15 г. «Об отходах производства и потребления»
8. ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.02 г. «О техническом регулировании»
9. ФЗ № 426-ФЗ от 28.12.13 г. «О специальной оценке условий труда»
10. ФЗ № 15-ФЗ от 23.02.2013 г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
11. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
12. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
14. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
15. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию
16. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
17. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции.
18. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
19. ТР ЕЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
20. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
21. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
22. ТР ТС 009/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (с изменениями на 29 марта 2019 года)
23. ТР ТС 017/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности (с изменениями на 9 августа 2016 года)"
24. ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»
25. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

26. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
27. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
28. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
29. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
30. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
31. СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
32. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
33. СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
34. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
35. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические 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 санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
36. СП 2.3:6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.
37. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
38. Приказа Минздрава России № 229 от 29.07.00 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
39. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП МР 5.1.0098-14.