



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АЯ61.М07767

Срок действия с 29.09.2016

по 28.09.2019

№ 0114860

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № RA.RU.10АЯ61

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ (ПРОДУКЦИИ), РАБОТ И УСЛУГ" (СПБ ГБУ "ЦККТРУ")
191124, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, Суворовский проспект, д.65, литера Б, тел. +7812 274-14-30, факс +7812 274-14-32

УСЛУГА (РАБОТА) ПИТАНИЯ СТОЛОВОЙ

КОД ОК 002-93 (ОКУН) 122103

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 30389-2013 (п.п. 3.8, р.5), ГОСТ Р 56766-2015 (р.5., 7., 8.), ГОСТ 30390-2013 (п.п.5, 6, 7.1, 8.2-8.5, 8.7-8.8, 9.8, 9.11, 9.12), ГОСТ 31984-2012 (п.п.5, 6), ГОСТ 30524-2013 (р.6), "Правил оказания услуг общественного питания", утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изм.и доп., утв. пост. Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 10.05.2007 №276, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Академия Русского балета имени А.Я.Вагановой". Код-ОКПО:02175933
Юридический адрес: 191023, Санкт-Петербург, улица Зодчего Росси, дом 2
Фактический адрес: 191023, Санкт-Петербург, ул. Зодчего Росси, дом 2
Телефон: 88124560765.

НА ОСНОВАНИИ

Акта оценки оказания услуг от 20.09.16 № 0197 ОС АЯ61 (№ RA.RU.10АЯ61);
протоколов испытаний №№ СЭД-06-ПП-130916 - 18514/1-2 от 20.09.2016 АИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург" в Адмиралтейском, Василеостровском, Центральном районах (№ РОСС RU.0001.510294 до 17.07.17); заключений: ГУ "Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Центральном районе" №62/07 от 04.10.2004 г., УГПН ГУ МЧС России по СПб, №006005 от 01.10.2007 г. Договор № СУ-258-16 от 29.09.2016. Инспекционный контроль - 1 раз в 6 месяцев. Схема сертификации 4.



Руководитель органа

подпись

Н.Э.Воробьева
инициалы, фамилия

Эксперт

подпись

Г.И.Хохлова
инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ РУССКОГО БАЛЕТА ИМЕНИ А.Я. ВАГАНОВОЙ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая является структурным подразделением федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Академия Русского балета имени А.Я. Вагановой» (далее Академия).

1.2. Столовая в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, законами Санкт-Петербурга, Уставом Академии, настоящим Положением, локальными нормативными актами Академии.

1.3. Столовая реализует свои функции во взаимодействии с другими структурными подразделениями Академии.

1.4. Работники столовой назначаются и освобождаются от должности приказом ректора Академии по представлению заведующего столовой.

1.5. Работники столовой назначаются и освобождаются от должности приказом ректора Академии по представлению заведующего столовой, согласованному с проректором по учебной, воспитательной и социальной работе.

2. ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ СТОЛОВОЙ

2.1. Основными задачами деятельности Столовой являются:

2.1.1. Обеспечение обучающихся и студентов Академии рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

2.1.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

2.2. Основными функциями Столовой являются:

2.2.1. Организация питания на основании 14-ти дневных меню, разрабатываемых работниками столовой с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд. Меню обязательно для исполнения. Замена блюд может производиться в исключительных случаях.

2.2.2. Организация ежедневного питания обучающихся, включая выходные и праздничные дни, за счет средств федерального бюджета, за счет средств от приносящей доходы деятельности, за счет частичной оплаты обучающихся:

- обеспечение бесплатным питанием на основании приказа;

- предоставление льготного питания в виде комплексных горячих обедов по талонам. Форма бланка талона на обед утверждается приказом;
- предоставление всем обучающимся питания на платной основе по запросу;
- производство широкого ассортимента буфетной продукции для максимального охвата питанием всех обучающихся.

2.2.3. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса; подготовка технических заданий на поставку продуктов питания, хлебобулочных изделий, оборудования Столовой, контрольно-кассовых аппаратов, весового оборудования, технического обслуживания.

2.2.4. Внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

2.2.5. Ведение учета, нормативно-справочной информации и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой;

2.2.6. Организация технического обслуживания столовой, обеспечения технологическим оборудованием, посудой, текущего и капитального ремонта технологического оборудования.

3. ПРАВА СТОЛОВОЙ

3.1. Для осуществления своих полномочий столовая имеет право:

3.1.1. Запрашивать и получать в установленном порядке необходимые информационные материалы от структурных подразделений Академии;

3.1.2. Обращаться в структурные подразделения Академии с предложениями по организационному, информационному и материально-техническому обеспечению мероприятий, проводимых в Академии;

3.1.3. Обращаться к руководству Академии за содействием в решении вопросов материально-технического и правового обеспечения своей деятельности.

3.1.4. Проводить в пределах своей компетенции в установленном порядке переговоры со сторонними организациями.

4. СОСТАВ СТОЛОВОЙ

4.1. Деятельность столовой возглавляет заведующий, подчиняющийся проректору по учебной, воспитательной и социальной работе. Заведующий назначается на должность и освобождается от должности приказом ректора по представлению проректора по учебной, воспитательной и социальной работе.

На должность заведующего назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы на руководящих должностях (по профилю деятельности структурного подразделения) не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы на руководящих должностях (по профилю деятельности структурного подразделения) не менее 5 лет.

4.2. Столовая комплектуется работниками, которые должны соответствовать квалификационным требованиям по занимаемым ими должностям, характеру выполняемых обязанностей и нести ответственность за выполнение возложенных на них обязанностей в соответствии с должностными инструкциями.

4.3. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр.

5. ОБЯЗАННОСТИ ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ

5.1. На заведующего столовой возлагается:

5.1.1. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельностью столовой;

5.1.2. Организация расстановки работников с учетом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в деятельности столовой;

5.1.3. Организация своевременного обеспечения столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного процесса;

5.1.4. Обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

5.1.5. Организация работы непосредственно подчиненных сотрудников для обеспечения бесперебойного выпуска готовой продукции, соответствующей санитарно-гигиеническим требованиям;

5.1.6. Организация правильного и рационального использования технологического оборудования;

5.1.7. Обеспечение делопроизводства столовой;

5.1.8. Организация ведения учета и своевременного представления отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

5.1.9. Осуществление контроля за качеством приготовления пищи с соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных помещений.

6. ПРАВА ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ

6.1. Заведующий вправе:

6.1.1. Принимать участие в обсуждении любых управленческих решений, касающихся работы столовой;

6.1.2. Вносить предложения о поощрении, моральном и материальном стимулировании работников столовой;

6.1.3. В установленном порядке запрашивать у руководства, получать и использовать информационные материалы и нормативно-правовые документы, необходимые для исполнения своих должностных обязанностей, для контроля и внесения коррективов в рабочую документацию работников столовой;

6.1.4. Требовать от обучающихся и работников Академии соблюдения правил поведения в столовой;

6.1.5. Проводить в пределах своей компетенции в установленном порядке переговоры со сторонними организациями;

6.1.6. Повышать свою квалификацию.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗАВЕДУЮЩЕГО СТОЛОВОЙ

7.1. Заведующий столовой несет ответственность:

7.1.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение требований Устава Академии, Правил внутреннего трудового распорядка, иных локальных нормативных актов Академии.

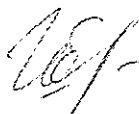
7.1.2. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящим Положением в пределах, определенных действующим законодательством Российской Федерации.

7.1.3. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, – в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

7.1.4. За причинение материального ущерба – в пределах, определенных трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

7.2. Ответственность работников столовой устанавливается соответствующими должностными инструкциями, локальными актами Академии и законодательством Российской Федерации.

Заведующая столовой



О.Н. Годованец

Приложение №1

Ректор ФГБОУ высшего образования
«Академия Русского балета имени
А.Я.Вагановой»

Н.М.Цискаридзе

«01» января 2016 года

Программа организации и проведения производственного контроля.

Наименование предприятия: ФГБОУ высшего образования «Академия Русского балета имени А.Я.Вагановой»

Адрес: г. Санкт-Петербург, ул.Зодчего Росси, дом 2

1. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий производится в соответствии с:
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 - Федеральным законом от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
 - Федеральным законом от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - Федеральным законом от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - Федеральным законом от 22 декабря 2008 года № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Федеральным законом от 22 ноября 1995 года № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»;
- Федеральным законом от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказа Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4./2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 в редакции изменений и дополнений СанПиН 2.1.4.2496-09, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.04.2009 № 20 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;
- СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика ОКИ»; СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору».

2. Ответственные должностные лица за выполнение программы:

- а. За соблюдением условий транспортировки, хранения, реализации продуктов в соответствии с требованием законодательства, в т.ч. сопроводительных документов на товары – заведующий производством, генеральный директор;
- б. За соблюдением изготовления и реализации готовой продукции, ведением производственной документации – заведующий производством, повара;

с. За своевременным прохождением медицинских осмотров и профессиональной подготовки, утилизацией продукции, организацией дератизационных и дезинсекционных мероприятий – генеральный директор

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Должность	Количество работающих
1	Заведующий столовой	1
2	Заведующий производством	1
3	Повар	6
4	Мойщик посуды	5

б. Порядок организации производственного контроля:

№ п/п	Мероприятия	Наименование нормативного документа	Периодичность контроля
6.1	Организация медицинских осмотров персонала, занимающегося производством, транспортировкой, хранением и реализацией пищевых продуктов, гигиеническое обучение и аттестация.	Приказ Минздрава России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;	Постоянно
6.2	Организация периодических медицинских осмотров работников, занятых во вредных условиях труда	Ст. 34 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г.	1 раз в год
6.3	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции на: - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке и упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов
6.4	Проведение контроля температуры (с помощью термометров) и влажности (с помощью психрометров) для соблюдения условий хранения пищевых продуктов (ККТ	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;	Ежедневно

	1, ККТ 2, ККТ 3): - в складских помещениях - в холодильных прилавках	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Постоянно
6.5	Контроль на этапе технологических процессов - проведение лабораторных исследований (ККТ 4, ККТ5) См. приложение № 2	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;	
6.6	Контроль производственной среды - проведение оценки условий труда, определение уровней: - шума - освещенности - параметров микроклимата (температура, влажность, движение воздуха)	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий»; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СН 2.2.4./2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»	Освещенность и микроклимат - 3 раз. место 1 раз в год
6.7	Проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»; СП 3.1./3.2.3.146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика ОКИ»; СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору»	ежемесячно
6.8	Организация вывоза отходов	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»	ежедневно
6.9	Проверка качества и своевременности	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к	постоянно

	Уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены (ККТ 6)	организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	и и	
--	---	---	-----	--

7. При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), юридические лица и частные предприниматели информируют ТО ТУ Роспотребнадзора района.

Приложение № 2

Объем и периодичность проведения производственного контроля

№ п/п	Объект исследования	Кратность лабораторных исследований на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 по перечню показателей качества и безопасности пищевых продуктов	Базовая лаборатория (по договорам и заявкам)
		Микробиологические	
		Химические	
1.	Готовая продукция	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	1 проба на полную термообработку 1 раз в 6 месяцев
2.	Вода	1 проба холодной водопроводной воды 1 раз в год	1 проба холодной водопроводной воды 1 раз в год
			Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Адмиралтейском, Василеостровском, Центральном районах» (аттестат аккредитации «РОСС RU.00001/510294 от «17» июля 2012 г.)

Утверждаю

Ректор ФГБОУ высшего образования
«Академия Русского балета имени
А.Я.Вагановой»

Н.М.Цискаридзе

«01» января 2016 года

Программа разработки, внедрения и поддержки процедур, основанных на принципах ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления)

1. Наименование предприятия: ФГБОУ высшего образования «Академия Русского балета имени А.Я.Вагановой»
2. Адрес: г. Санкт-Петербург, ул.Зодчего Росси, дом 2
3. Программа включает следующие процедуры:
 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления) в программе производственного контроля (приложение №1);
 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьём, технологическими средствами, упаковочным материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции;
 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;
 6. Обеспечение документированной информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
 7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции;
 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
 9. Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
 10. Установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
 11. Ведение и хранение документации на бумажных носителях, подтверждающей соответствие произведённой пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами таможенного союза;

12. Прослеживаемость пищевой продукции.
4. Мероприятия, выполняемые для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции:

1. Перечень опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции:

Тип опасного фактора

№	Тип	Опасный фактор
1	М	Микробиологический
2	Ф	Физический
3	Х	Химический
4	А	Аллергены

Вероятность проявления опасного фактора (PO)

	Описание	Комментарий
0	Маловероятно или практически невероятно	От 1 р. в месяц до 1 р. в год или реже
1	Достаточно вероятно	От 1 р. в неделю до 1 р. в месяц
3	Вероятно	От 1 р. в день до 1 р. в неделю
4	Очень вероятно	Чаще чем 1 р. в день

Серьезность последствий опасного фактора (SI)

	Описание	Комментарий
1	Очень низкая	Моральный ущерб для потребителя
5	Средняя	Неудобство потребителя, недомогание потребителя без обращения к врачу
10	Высокая	Болезнь потребителя, вызвавшая попадание его в больницу
20	Катастрофичная	Смерть потребителей, закрытие предприятия

Критичность последствий опасного фактора

CI (SI*PO)	Цвет	Значимость
$CI \geq 60$	Красный	Критический риск
$20 \leq CI < 60$	Оранжевый	Серьезный риск
$CI \leq 15$	Зеленый	Низкий риск

2. Перечень критических контрольных точек, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или установить опасные факторы:
- ККЕ 1 – Контроль температуры хранения охлаждённых товаров
ККЕ 2 – Контроль температуры хранения замороженных товаров
ККЕ 3 – Контроль сроков хранения сырья и полуфабрикатов
ККЕ 4 – Контроль температурных режимов обработки продуктов
ККЕ 5 – Контроль качества поступающей на реализацию продукции
ККЕ 6 - Контроль качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции
3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:
- ККЕ 1 – от +1⁰С до +4⁰С
ККЕ 2 - от -18⁰С и ниже
ККЕ 3 – указаны в сопроводительных документах и рабочих инструкциях
ККЕ 4 – указаны в рабочих инструкциях
ККЕ 5 - указаны в рабочих инструкциях (ТК, ТТК)
ККЕ 6 – указаны в рабочих инструкциях
4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства:

ККТ	Место контроля	Метод, процедура	Периодичность	Ответственный	Регистрация
1	Зоны холодильных камер	Рабочая инструкция	Ежедневно	Зав. производством	Журнал регистрации
2	То же	То же	То же	То же	То же
3	Склад, холодильное оборудование	То же	То же	То же	То же
4	Производственные помещения	То же	То же	То же	То же
5	Производственные помещения	То же	То же	То же	То же
6	Все помещения предприятия	То же	То же	То же	То же

5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров от установленных значений
Указаны в рабочей инструкции, ответственный – заведующая производством, регистрация данных в журнале регистрации
6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции – указаны в программе производственного контроля (приложение №1)
7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря – указаны в в программе производственного контроля (приложение №1).
8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.