

**Общество с ограниченной ответственностью
«СОКОЛОВ»**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «СОКОЛОВ»

Д. Н. Урвачев

Разработал зам. ген. директора по
производству

Т.Л. Еволенко



21 » января 2021 г

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

Столовая: г. Калининград, ул. Летняя, 48, столовая МАОУ СОШ №46.

Калининград 2021

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля обеспечения пищевой безопасности разработана в целях обеспечения внутреннего операционного контроля качества на всех этапах обращения с пищевой продукцией – приемки, хранения, производства, реализации продукции Поставщиков и собственного производства в соответствии с требованиями стандартов системы качества, пищевой безопасности и гигиены в ООО «СОКОЛОВ», разработанной, внедренной и действующей на основании требований СП 1.1.1058-01 и принципов ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

1.3. Программа производственного контроля распространяется на предприятии и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.4. Программа производственного контроля обеспечения пищевой безопасности разработана для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди всех категорий питающихся и определяет основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию точек питания, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Данная ППК распространяется на организацию форматов питания, которые предоставляются компанией ООО «СОКОЛОВ».

ППК устанавливает требования к системе управления безопасностью пищевой продукции и дает возможность:

- контролировать процесс при производстве пищевой продукции, начиная с этапа получения сырья и п/ф и завершая реализацией готовых блюд потребителям;
- развивать, внедрять, выполнять, поддерживать и улучшать систему управления безопасностью пищевой продукции.

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы.

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил, регулирующих осуществляемую деятельность:

1. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 01.12.2007).
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006).
4. Федеральный закон от 17.09.1998 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157-ФЗ. (ред. от 01.12.2007).

5. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.09.2005 № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953).
6. Федеральный закон от 18.06.2001 «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007).
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 № 1036).
8. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития МЗ и СР РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов, работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
9. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
10. Методические указания «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24.02.1983 № 2671-83).
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
14. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
15. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).
17. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
18. Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко).
19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
20. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881.
21. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

22. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

23. ГОСТ Р 53104-2008 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

24. ГОСТ Р 50764-2009 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Общие требования.

25. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

26. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

27. ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2005.

28. ISO 22000-2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

29. ISO/TS 22002-2:2013 «Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Общественное питание».

3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц предприятия.

Таблица 1. Организационно-административные мероприятия

Организационно-административные мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3
Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Заместитель генерального директора по производству	При запуске объекта
Утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Генеральный директор	При запуске объекта
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте	Генеральный директор	При формировании штата
Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала,	Заместитель генерального директора	При формировании

задействованного в организации и проведении производственного контроля	по производству Управляющий группой объектов	штата
Утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля	Генеральный директор	При формировании штата
Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил	Управляющий группой объектов	При формировании штата
Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	Заместитель генерального директора по производству	Перед запуском объекта
Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков перееаттестации	Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством	При приеме на работу
Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований	Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством	По графику
Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные	Заместитель генерального директора по производству	Постоянно

стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно
Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности	Техник-универсал	По мере необходимости по договору с аккредитованной организацией
Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения	Заместитель генерального директора по производству Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно по договору с аккредитованной организацией
Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте	Заведующая производством	Постоянно
Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил	Заведующая производством	Постоянно
Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противозидемических мероприятий	Управляющий группой объектов	При необходимости
Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема	Заместитель генерального директора по производству Заведующая производством	При поступлении персонала на работу

медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам		
Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены	Управляющий группой объектов Заведующая производством	Постоянно
При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил – принятие мер, направленных на их устранение	Заведующая производством	Немедленно
Определение мер по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Управляющий группой объектов	При появлении
Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Заведующая производством	Постоянно
Представление информации о результатах производственного контроля в ТО управления Роспотребнадзора по их запросам	Управляющий группой объектов	По требованию ТО управления Роспотребнадзора

4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека, выполняемых работ и выпускаемой продукции.

4.1. При предоставлении услуги общественного питания присутствуют объекты, которые представляют потенциальную опасность и в отношении которых необходим контроль:

- производственные помещения столовых;
- технологическое оборудование;
- сырье, п/ф;
- готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)

- отходы производства;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения;
- персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

Для организации качественного и безопасного питания заключены Договоры на:

- проведение исследований, обследований, испытаний в рамках ППК;
- проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- вывоз твердых бытовых и пищевых отходов;
- проведение медицинских осмотров;
- стирку спецодежды.

ППК распространяется на всех участников процесса приготовления и реализации пищевой продукции, включая все подразделения, непосредственно вовлеченные в один и более производственных процессов (например, склад, производственные цехи, линия раздачи, зал и т.д.) для организации питания. Требования ППК предусматривают совместимость с любой системой управления безопасностью пищевой продукции.

4.2. График лабораторного контроля на предприятии общественного питания Санитарное состояние производства представлено в Таблице 2 и Таблице 3.

Таблице 2.

№ п/п	Виды исследований; показатели	Место отбора проб (замеров) на объекте	Количество проб, замеров	Нормативно-техническая документация
1	Отбор проб холодной воды из внутренних сетей водоснабжения -ОМЧ,КОЕ в 1мл; -ОКБ в 100мл; -ТКБ в 100мл; - органолептические показатели	В производственных помещениях кухни	2 раза в год (по 0,5л)	СанПиН2.1.4.1074-01
2	Отбор проб горячей воды из внутренних сетей водоснабжения на микробиологические показатели: ТКБ, ОКБ, ОМЧ, сульфитредуцирующие клостридии ; органолептические	В производственных помещениях кухни	2 раза в год (по 1,0л)	СанПиН 2.1.4.2496-09

	показатели; температура.			
3	Смывы: -БКГП	с инвентаря, оборудования, тары, рук, спецодежды, упаковочных материалов	1 раз в год 1 квартал (по 10шт)	МУ 2657-82
4	Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)	В обеденном зале, в горячем и холодном цехах, моечной столовой посуды и т.п	2 раза в год (в холодный и теплый период)	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07;
5	Освещенность	В обеденном зале, в горячем и холодном цехах, моечной столовой посуды и т.п	1раз в год, (в темное время суток)	СП 1.1.1058-01; СП 1.1.2193-07; Р2.2.2006- 05

Таблица 3

№ п/п	Виды исследования	Объект исследования (обследования)	Количество проб, замеров не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал, 1-ый квартал
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год, 1-ый квартал
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год

6. Контроль технологического процесса

В целях обеспечения выпуска качественной продукции на предприятии организован контроль на всех этапах технологического процесса. представленные в Таблице 4.

Таблица 4. Ответственные за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия (контрольных критических точек)

Контролируемая точка	Выполняемый контроль	Способ контроля	Период контроля	Форма документа
1	2	3	4	
Приемка сырья	Внешний вид, требование к сопроводительной документации упаковке и маркировке	Визуально, документально	Каждое поступление	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф
Хранение	Состояние сырья, температура, влажность воздуха, соблюдение сроков годности	Органолептически, термометр, психрометр, документы	Каждая партия	Лист регистрации температуры, Журнал фиксации температуры и влажности
Изготовление изделий	Органолептические показатели, температура, время, технологические нормы вложения продуктов, масса изделий	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Тепловая обработка	Соблюдение норм выхода готовых изделий, технологические нормы вложения продуктов, температура, время, органолептические показатели	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований

Оформление и подача блюд и изделий	Соблюдение норм выхода готовых изделий, технологические нормы вложения продуктов температура, время, органолептические показатели	Визуально, органолептически (весы, мерные стаканы, термометры)	Каждая партия	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Оценка соответствия готовых изделий	Цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид и др.	Бракераж, документально, органолептически	Ежедневно	Журнал органолептической оценки (бракеража) готовой продукции. Технологические карты. Протоколы лабораторных исследований
Оборудование, инвентарь, рабочее место	Мытье, уборка, дезинфекция	Визуально	После каждой технологической операции	Акты отбора проб. Протоколы лабораторных исследований Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров, наличие гнойничковых заболеваний	Сроки прохождения гигиенической подготовки и медицинских осмотров, наличие гнойничковых заболеваний	Визуально, документально	Постоянно	Личная медицинская книжка сотрудника; Журнал здоровья (Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний)
Проверка холодильника, камер и охлаждаемых витрин	Контроль температуры, чистоты, соблюдение правил товарного соседства	Визуально, термометр	Ежедневно	Лист регистрации температуры, Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам

Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режимов дезинфекции, дератизации, соблюдение правил личной гигиены	Качество и своевременность уборки помещений, соблюдение режимов, дератизации, соблюдение правил личной гигиены	Визуально	Постоянно	Журнал регистрации мероприятий дератизации и дезинсекции Чек-лист контроля соответствия санитарным нормам, Журнал контроля использования дезинфицирующих средств, График проведения лабораторных испытаний
---	--	-----------	-----------	---

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства.

7.1. Санитарно-гигиенические мероприятия

Влажная уборка производственных помещений производится с применением моющих и дезинфицирующих средств 3 раза в день и по мере необходимости. Генеральные уборки планируются 1 раз в неделю.

На предприятиях имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, хранение осуществляется в отдельном помещении, ведется учет получения и расходования дезинфицирующих средств.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

Для соблюдения правил личной гигиены в столовых имеются раздевалки для персонала (М и Ж) с раковинами для мытья рук, душ (М и Ж), туалет для персонала; в цехах имеются раковины для мытья рук, мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца.

Персонал столовой обеспечен 2 комплектами специальной одежды.

Хранение спецодежды: упорядоченное (промаркированные шкафчики в раздевалке).

Стирка спецодежды – централизованная.

7.2. Описание этапов производственного процесса

В рамках проекта определены следующие основные этапы производственного процесса:

- организация заказа и транспортировки продуктов питания;
- приемка продуктов питания;
- хранение продуктов питания;
- приготовление блюд;
- реализация готовых блюд.

7.2.1. Приемка продуктов питания (PRP)

В столовых Зав. производством в соответствии с действующими требованиями при получении п/ф и продуктов осматривают автотранспорт, проверяют наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, проверяют условия и сроки годности, а также качество продуктов и направляют их на хранение, соблюдая требования для каждого вида продуктов и п/ф.

Приему подлежат только доброкачественные продукты. Поступающее в столовую продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и:

- сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство);
- находиться в исправной чистой таре;
- иметь «запас» срока годности, необходимый для реализации;
- температура поступающего продукта должна быть:
 - для охлажденных продуктов не выше +6 °С;
 - для замороженных продуктов не выше -18 °С;
 - температура может отличаться в рамках критических пределов при условии подтверждения поставщиком безопасности такой продукции;
- продукты не должны иметь признаков порчи: цвет и запах должны быть естественными, консистенция упругой.

При обнаружении недоброкачественных продуктов, отсутствии документов, маркировки необходимо сообщить руководству.

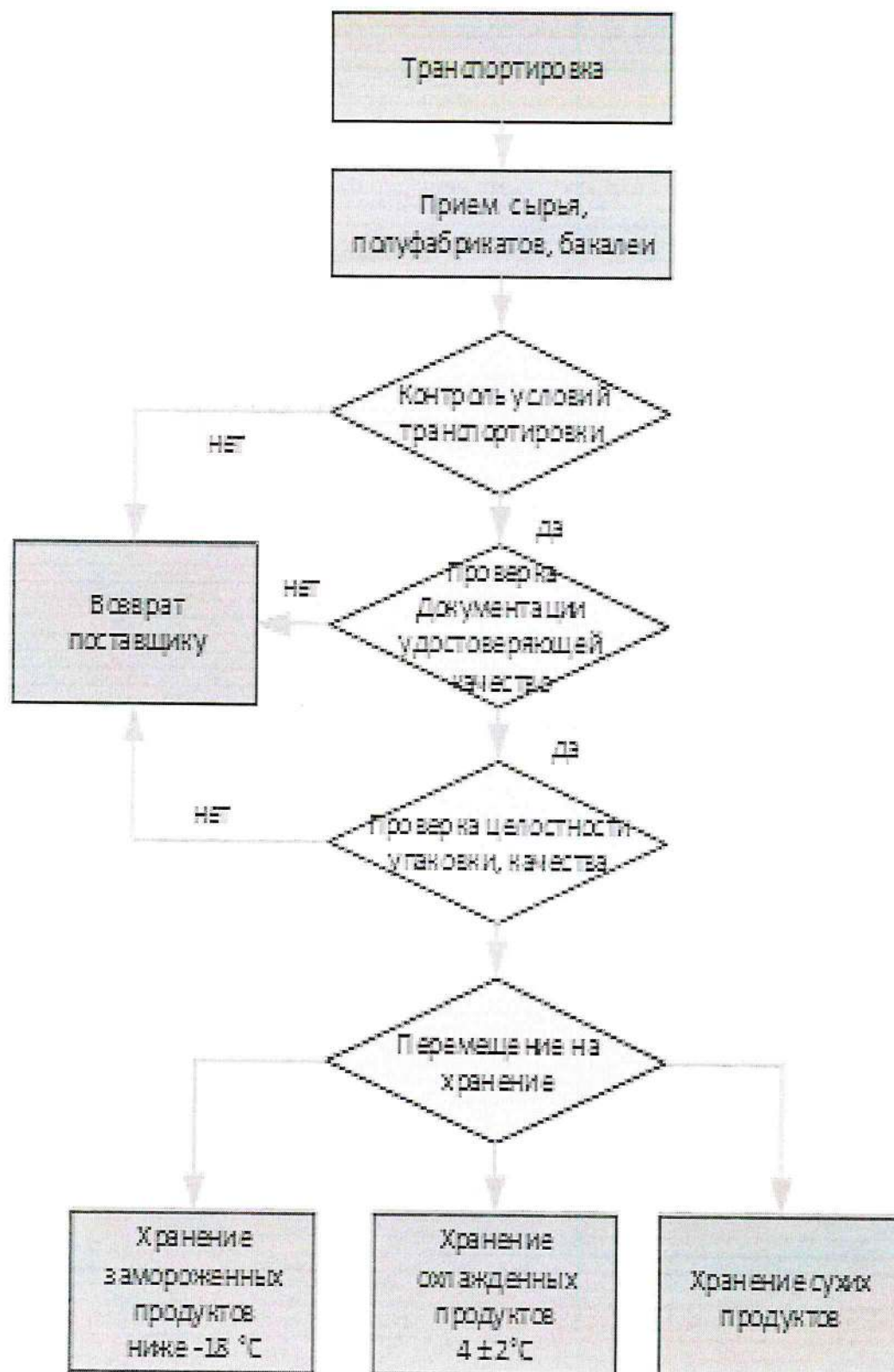
Загрузка продуктов осуществляется на загрузочный пандус, откуда продукты в зависимости от условий хранения направляются по различным помещениям.

Сухие продукты (специи, смеси, сахар, консервы, орехи, мука и пр.), которые не требуют хранения в условиях холодильника, направляются в сухую кладовую.

Замороженные продукты (температура хранения от -18 до -25 °С) поступают в морозильную камеру на хранение.

Охлажденные продукты (температура хранения от 0 до +6 °С) поступают в холодильные камеры.

Продукты не могут поступать в цехи во внешней упаковке (транспортной таре). Они перекладываются согласно маркировке во внутрицеховую тару (за исключением камер склада).



7.2.2. Хранение продуктов питания

Для соблюдения требований и условий хранения в столовых имеются необходимые помещения и оборудование.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции:

- п/ф охлажденные;
- п/ф замороженные;
- бакалея (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб и хлебобулочные;
- молочно-жировые;
- овощи и фрукты;
- напитки;
- консервация;

Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах. Допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта.

Продукты хранятся в таре производителя, при необходимости – перекладываются в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля

- Гигиенический журнал,
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- Журнал генеральных уборок;
- Журнал фиксации дезинсекции и дератизации.
- Журнал расходования дез. средств.
- Журнал температурного режима холодильного оборудования,
- Журнал ежедневного контроля за температурой и влажностью
- Журнал регистрации работы бактерицидных установок,

9. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТУ Роспотребнадзора

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливов сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи).

10. Проведение отбора суточных проб

В целях контроля за соблюдением технологического процесса и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (Повар, Зав. производством).

Пробу отбирают сразу после снятия бракеража: из котла стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) пластиковую посуду с плотно закрывающимися крышками.

Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 – +6 °С.

По окончании срока хранения емкости для отбора суточных проб освобождаются, промываются горячей водой с моющими средствами и стерилизуются вместе с инвентарем для отбора проб в пароконвектомате 20 минут при температуре 120 °С.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заведующей производством.

С Программой производственного контроля ознакомлен:

- Заведующая производством

 / Шелева Т.С.

- Заместитель генерального директора по производству

 /Т.Л.Еволенко

Генеральный директор
ООО «СОКОЛОВ»

 /Д.Н. Урвачев

