

Разработано: Батракова О.В.

Дата: 30.12.2022

Подпись:



Программа производственного контроля

ИП Батракова Ольга Валентиновна



БАТРАКОВА О. В.

Информационно-консультационный центр

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
на предприятии общественного питания  
ИП Батракова Ольга Валентиновна  
в подразделениях г. Волгограда и Волгоградской области**

Дата введения: 01.01.2022 г

Дата окончания: 31.12.2022 г

## Содержание

№ раздела	Наименование разделов	№ стр.
1	<b>Информация о предприятии</b>	Приложение №1
2	<b>Пояснительная записка</b>	
2.1.	Описание процесса оказания услуг	
2.2.	Список объектов (подразделений) ИП Батракова О.В.	Приложение №1
2.7.	Основные задачи при осуществлении производственного контроля	Приложение №1
2.8.	Методы исследования	3
2.9.	Нормативная документация	3
3	<b>Структура организации системы производственного контроля</b>	5
4	<b>Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции</b>	6
5	<b>Входной контроль сырья</b>	7
6	<b>Контроль моющих и дезинфицирующих средств</b>	8
7	<b>Контроль производственного процесса изготовления продукции</b>	8
8	<b>Лабораторный контроль выпускаемой продукции</b>	11
9	<b>Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)</b>	11
10	<b>Санитарно-гигиенические показатели производства</b>	13
11	<b>Факторы производственной среды и трудового процесса</b>	15
12	<b>Управление несоответствующей продукцией</b>	16

## **2.7. Основные задачи при осуществлении производственного контроля:**

- 2.7.1. Контроль за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
- 2.7.2. Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2.7.3. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов (ингредиентов), поступающих на предприятие и выпускаемой продукции, условий их транспортировки, приемки и хранения.
- 2.7.4. Контроль условий труда работников предприятия.
- 2.7.5. Контроль соблюдения санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, выполнения работ и оказания услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей, окружающей среды.
- 2.7.6. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемической обстановкой в городе и на предприятии.
- 2.7.7. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, а также производства продуктов питания, их транспортировки, хранения и реализации.
- 2.7.8. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии, эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
- 2.7.9. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
- 2.7.10. Осуществление контроля полноты и своевременности прохождения гигиенической аттестации, медицинских осмотров работниками предприятия.

## **2.8. Методы исследования.**

**Визуальный** для сырья – оценка внешнего соответствия, установленным параметрам (органолептика).

**Органолептический** для готового продукта - исследование органолептических характеристик продукта (вкус, запах, консистенция, внешний вид) при помощи органов чувств.

**Измерительный** – исследование качественных соответствий, требующих использования измерительных приборов, прошедших государственную аттестацию и имеющих свидетельство о поверке.

**Лабораторный** - совокупность методов, направленных на анализ исследуемого материала, с помощью различного специализированного оборудования.

## **2.9. Нормативная документация**

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".
4. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»\*\*.
5. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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.
6. Приказ Федеральной Службы по Надзору в Сфере Защиты Прав Потребителей и Благополучия Человека от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
7. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»\*.
9. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»\*.
10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»\*.
11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)\* от 28 мая 2010 года № 299.
12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
13. СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
14. СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
15. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
16. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»\*\*.
17. ТС ТР 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
18. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
20. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
21. ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

\*организация общественного питания в медицинских учреждениях

### 3. Структура организации системы производственного контроля.

№/№	Должность, ФИО лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения по организации и производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	<b>Территориальный управляющий</b>	Должностная инструкция	<p>Контрольные проверки объектов по показателям и качествам безопасности;</p> <p>Определение объектов (точек), сроков (периодичности) и методик контроля;</p> <p>Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.</p>
2.	<b>Шеф-повар/буфетчик*</b>	Должностная инструкция	<p>Контроль за соблюдением сотрудниками на местах санитарно-эпидемиологических мероприятий;</p> <p>Обеспечить выполнение проведения мероприятий Программы производственного контроля;</p> <p>Выносить на рассмотрение руководства предложения по разработке (изменению) санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе при изменении технологических процессов, процессов, требующих актуализации, в целях сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.</p>

\* должность ответственного сотрудника в зависимости от типа объекта

#### 4. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименование контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, упаковочных, вспомогательных материалов, санитарных средств, используемых в производственных процессах; наличие маркировки; наличие сопроводительных документов качества	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Декларация соответствия/ветеринарная справка	шеф-повар/буфетчик
Технологический контроль (производственный контроль качества)	Технологические параметры в готовой продукции в ходе ее изготовления Соблюдение технологической карты Органолептические показатели сырья и готовой продукции (суточная проба)	Технологическая карта журнал Бракераж готовой пищевой продукции	шеф-повар
Лабораторный контроль	Санитарно-гигиенические показатели производства, микробиологические показатели, физико-химические показатели, калорийность	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	шеф-повар/буфетчик

## 5. Входной контроль сырья

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
<b>Транспорт доставки</b>						
Санитарное состояние транспорта (чистота стен, пола, отсутствие посторонних запахов, предметов).	Каждое автотранспортное средство	Площадка приема сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика.	ФЗ от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". (Приказ от 20 мая 2005 г. N 402) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	шеф-повар/буфетчик
<b>Пищевые продукты</b>						
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах (если в процессе приемки возможна органолептическая оценка).	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная или Претензия поставщику на качество поступившего сырья (при необходимости) Сырье со сроком годности до 5 суток заносится в журнал бракеража скоропортящейся продукции	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	шеф-повар/буфетчик

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (наличие маркировки, приложение к накладной с информацией о документах или декларация о соответствии, ветеринарная справка (в случае поставки сырья, подлежащего ветеринарному контролю))	Каждая партия	Площадка приема сырья, место хранения сырья	Визуальный	Принятие решения о приемке. В случае отказа в приемке, запись в накладной поставщика или Возврат. Возвратная накладная	Приказ Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года N 648; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	шеф-повар/буфетчик

## 6. Контроль моющих и дезинфицирующих средств

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Норматив	Ответственное лицо
Соответствие наименований моющих и дезинфицирующих средств «Списку моющих и дезинфицирующих средств», утвержденных на предприятии	Каждая партия	Площадка приема сырья (время, свободное от приемки сырья, готовой продукции)	Визуальный Документальный	Список моющих и дезинфицирующих средств	шеф-повар/буфетчик

## 7. Контроль производственного процесса изготовления продукции

Контролируемые показатели	Периодичность	Место исполнения	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Соблюдение условий хранения и маркировки (склад сырья и полуфабрикатов, производственные помещения)						



Чистота в складских помещениях, холодильных камерах (стеллажи/стены/полы чистые, лампы работают, посторонних запахов нет).	1 раз в смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	шеф-повар/буфетчик
Температурно-влажностный режим: холодильные камеры ( $4 \pm 2$ °C); камеры хранения сырья с температурой не выше минус 18°C; влажность соответствует маркировке	1 раз в смену	Складские помещения, холодильное оборудование	Измерительный	Журнал температурного и температурно-влажностного режима камер хранения	Технические условия, Технологическая инструкция, СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	шеф-повар/буфетчик
Соблюдение товарного соседства. Сырье хранится отдельно от готовой продукции, полуфабрикатов. При хранении в мультифункциональном холодильнике, хранение осуществляется на разных полках согласно маркировке.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Инструкция по соблюдению правил товарного соседства	шеф-повар/буфетчик
Наличие маркировки на ингредиентах, полуфабрикатах в местах хранения; соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.	Каждую смену	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	шеф-повар/буфетчик

Рекомендовано соблюдение правил ротации сырья "Первый вошел - первый вышел" и/или "Раньше истекает срок годности - раньше покидает хранение".	Каждая партия для приготовления	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	Отсутствует	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	шеф-повар/буфетчик
Сырье не имеет признаков порчи грызунами и не заражено амбарными вредителями.	Ежедневно	Складские помещения, холодильные камеры	Визуальный	В случае несоответствия - оформление актов списания и перемещение в «Зону брака»	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	шеф-повар/буфетчик
Контроль внешнего вида, цвета, запаха, а также сроков годности сырья - перед использованием в производстве	Каждое использование	Производственные помещения	Органолептический, визуальный	Паспорт НП. В случае выявления несоответствия по качеству или просроченного продукта - размещение в Зону брака	Соответствие ТНД, маркировке	шеф-повар/буфетчик
Соблюдение приготовления по технологической карте, включая последовательность этапов и норм закладки	По изготовлению продукции	Горячий цех	Измерительный -- с помощью весов	Отсутствует	Соответствие ТНД	шеф-повар
<b>Бракераж готовых блюд</b>						
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус	Каждая партия	Горячий цех	Органолептический	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Запись о соответствии и/или допуске	Соответствие ТНД	шеф-повар/буфетчик Бракеражная комиссия
<b>Несоответствующая продукция - сырье, полуфабрикаты, готовая продукция: с истекшим сроком годности, с выявленным несоответствием качеству по органолептическим показателям, с механическими повреждениями, несоответствием документации, подтверждающей качество и безопасность продукции.</b>						
Хранение отдельно от остальной продукции и обозначено «Зона брака»	Каждая партия	Зона брака (несоответствующая продукция)	Визуальный, Протоколы испытаний (при необходимости)	Паспорт НП, Акт несоответствия качества (скрытый брак) или Возвратная накладная	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	шеф-повар/буфетчик

## 8. Лабораторный контроль выпускаемой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество не менее	Кратность в год, не реже	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (КМАФАнМ, БГКП, патогенные в том числе сальмонеллы)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Производственное помещение	1 блюдо	1	ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 31747-2012, ГОСТ 31659-2012	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Территориальный управляющий
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания*	Производственное помещение	1 блюдо	1	МУ №122-5/72	Подшивка актов отбора проб и протоколов испытаний	ТК	Территориальный управляющий

\* исследованию подлежат блюда на предприятиях общественного питания, где осуществляется приготовление. На продукцию общественного питания, выдаваемую через буфеты - не распространяется.

## 9. Санитарно-гигиенические показатели производства (лабораторный контроль)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Место отбора	Количество не менее	Кратность в год, не реже	НД, метод исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)	Производственное помещение	1 смыв	1	МР 4.2.0220-20	Подшивка протоколов испытания	СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Территориальный управляющий

Исследования смывов на наличие яиц гельминтов (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Участок обработки мяса, мяса птицы, яйца	I смыв	I	МУК 4.2.2661-10	Подшивка протоколов испытания	СП 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".	Территориальный управляющий
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Помещения: моечные столовой и кухонной посуды; цеха: горячий, дотоготовочный, холодный (выборочно)	I проба	I	МУК 4.2.1018-01	Подшивка протоколов испытания	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Территориальный управляющий
Соответствие концентрации действующего вещества в растворе дезинфицирующего средства	Участок хранения растворов	I проба	I	Инструкция по применению	Подшивка протоколов испытания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	Территориальный управляющий

## 10. Санитарно-гигиенические показатели производства

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность, не реже	Место исполнения	МД, методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Наличие личных медицинских книжек	Наличие медицинских книжек при поступлении на работу	-	ИП Батракова О.В.	Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система ИТ ИС	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	шеф-повар/буфетчик
Гигиеническая подготовка персонала	Отметка в медицинской книжке об аттестации по сан. минимуму. Обучение внутренним правилам личной гигиены в соответствии с планом обучения	1 раз в год	ФБГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»/он-лайн тесты	Методики, утвержденные в установленном порядке Инструкция по соблюдению правил производственной и личной гигиены	Система ИТ ИС	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	шеф-повар/буфетчик
Периодические медицинские осмотры персонала	Соблюдение периодичности медицинских осмотров	1 раз в год	Медицинское учреждение	Осмотр, лабораторные исследования	Система ИТ ИС	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников	шеф-повар/буфетчик
Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, других инфекционных	Отсутствие гнойничковых, желудочно-кишечных, ОРВИ, ОРЗ заболеваний, порезов, ссадин	Ежедневно	Производственные помещения	Визуальный	Журнал Гигиенический	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических	шеф-повар/буфетчик

заболеваний									медицинских осмотров работников	
Мойка и дезинфекция производственных помещений и оборудования	Ежедневная	Согласно графика	Производственные помещения, склады, административно-хозяйственные помещения	Инструкция по проведению санитарной обработки производственных помещений	График ежедневных и генеральных уборок	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	шеф-повар/буфетчик			
	Санитарный день	Согласно графика	Производственные помещения	Отсутствует						
Использование инвентаря, оборудования	Использование инвентаря, оборудования - в соответствии с маркировкой	Ежедневно	Производственные помещения	Отсутствует	Отсутствует	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	шеф-повар/буфетчик			
	Отсутствие насекомых, отсутствие вредителей и следов их жизнедеятельности	Мониторинг производственных помещений на наличие следов, в случае выявления- дератизация и дезинсекция, не реже 1 раза в год	Производственные административно-хозяйственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией по организации контроля обнаружения и уничтожения вредителей						
Дератизация и дезинсекция					Акты выполненных работ	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, действующий контракт, договор на оказание услуг.	Страна по договору			

## 11. Факторы производственной среды и трудового процесса

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Микроклимат на рабочих местах*	а) температура воздуха; б) температура поверхностей; в) относительная влажность воздуха; г) скорость движения воздуха; д) интенсивность теплового облучения	1 раз в год, 2 рабочих места	Сторона по договору	Производственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	Документ от организации	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Организатор питания
Шум на рабочих местах*	а) эквивалентный уровень звука А за рабочую смену, б) максимальные уровни звука А, измеренные с временными коррекциями S и I, в) пиковый уровень звука С.	1 раз в год, 1 рабочее место, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	Сторона по договору	Производственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	Документ от организации	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Организатор питания
Освещение на рабочих местах*	а) Средняя освещенность на рабочей поверхности б) Коэффициент пульсации освещенности.	1 раз в год в темное время суток, 2 рабочих места	Сторона по договору	Производственные, складские помещения	В соответствии с инструкцией	Документ от организации	СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	Организатор питания

\* исследования проводятся в случае, если уровни микроклимата, освещенности, шума идентифицированы на рабочих местах в ходе проведения специальной оценки условий труда и/или ранее проведенного производственного контроля, а их фактические уровни не соответствуют установленным гигиеническим нормативам, а также после проведения реконструкции, модернизации производства, технического перевооружения и капитального ремонта, проведения мероприятий по улучшению условий труда (пункт 2.7 СП 1.1.1058-01)

## 12. Управление несоответствующей продукцией.

Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Исполнитель	Место исполнения	НД на методы исследования	Способ регистрации	Норматив	Ответственное лицо
Сырье, полуфабрикаты несоответствию требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и др. показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствиюющей продукцией	Претензия на качество поступившего сырья/материала, возврат поставщику, утилизация	ТУ, ГОСТ, СТО, сопроводительная документация на сырье	шеф-повар/буфетчик
Готовая продукция, несоответствующая требованиям по показателям качества и безопасности	Органолептические, микробиологические и другие показатели качества и безопасности	По мере выявления	Сотрудник предприятия общественного питания	Производственные помещения	Документированная процедура управления несоответствиюющей продукцией	Акты списания	ТУ, ГОСТ, СТО, ТТК	шеф-повар/буфетчик