

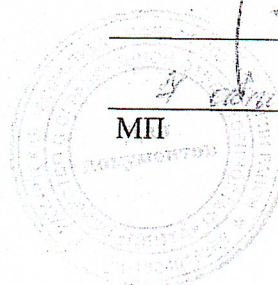
ООО «ВЕНТА»

УТВЕРЖДАЮ

А.Г. Фефилов

4 сентября 2024г.

МП



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

За соблюдением правил выпуска безопасной пищевой продукции и выполнением необходимых для этого профилактических мероприятий на пищеблоке ООО «Вента» на период с октября 2024г. по октябрь 2025г.

1. АДРЕС

Пищеблок МБОУ СОШ №61
Наименование учреждения

Фактический адрес нахождения пищеблока:

г. Ижевск ул. Клубная 82а

Юридический адрес: Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Ворошилова, 66

Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет Заведующий производством А.И. Шамова
ФИО заведующей пищеблока, подпись

2. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

На предприятии имеются следующие нормативные документы:

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ЗАКОН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «О защите прав потребителей»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН №157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН №184 «О техническом регулировании»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН №416 «О водоснабжении и водоотведении»;

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 89 «Об отходах производства и потребления»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"(с изменениями на 26 июня 2021 года);

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

МУК 4.2.1847-04 Методические указания «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);

МР 5.1.0096-14 Методические рекомендации «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ

Перечень объектов производственного контроля предприятия на каждом предприятии по изготовлению первый, вторых, третьих блюд, выпечки:

п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Количество исследований (смыслов)	Время проведения мероприятий	Контролируемые показатели лабораторных исследований	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками 1. Закона РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 ФЗ от 30.03.99 г, 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" 4. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			Январь Апрель Июль Октябрь		Заведующий производством
2	Лабораторный контроль за:					
1.	Качеством обработки инвентаря и выполнении правил личной гигиены сотрудниками предприятия (смывы)	1 раз в год по 2 смывов	2 смывов	В течение года	БГКП/МУ 2657-82/	Заведующий производством
2.	Качеством готовой продукции (микробиологическое исследование);	1 раз в год по 3 пробы	3 пробы	Своевременно в течение года	КМАФАиМ БГКП E.Coli S.aureus, Proteus, патогенные в т.ч. сальмонеллы	Заведующий производством
3.	Качеством питьевой воды	1 раз в год	1 пробы	Своевременно в течение года	Микробиологические исследования	Заведующий производством
4.	Содержание действующего вещества рабочих растворов дезинфицирующего средства	1 раз в год	1 проба	Своевременно в течение года	Лабораторные исследования	Заведующий производством
3	Обеспечить контроль:					
1.	За наличием документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего сырья	ежедневно		ежедневно		Зав. производством
2.	За соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания	ежедневно		ежедневно		Зав. производством
3.	За соблюдением сроков годности сырья и готовой продукции	ежедневно		ежедневно		Зав. производством
4.	За соблюдением технологии приготовления	ежедневно		ежедневно		Зав.

п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодич- ность кон- троля	Количе- ство ис- след. проб (смы- вов)	Время проведе- ния ме- роприя- тий	Контроли- руемые по- казатели лаборатор- ных иссле- дований	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
	ления изделий.			но		производством, технолог
5.	За своевременным ведением по уста- новленным формам документации на предприятии	ежедневно		ежеднев- но		Зав. производством
6.	За соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	Ежедневно		ежеднев- но		Зав. производством,
7.	Подтверждения адекватности и актуали- зации процессов производства и работы оборудования; Проверка существующих и потенциа- льно возможных ККТ;	Ежегодно или при изменениях оборудова- ния на про- изводствах		...		Заведующий производством
8.	Обеспечение достаточным количеством на предприятии, инвентаря, тары, убо- рочного инвентаря, спец.одежды, мою- щих и дез.средств.	Своевре- менно, по мере необ- ходимости		Своевре- менно по мере не- обходи- мости		Заведующий производством
9.	Проведение своевременного ремонта или замены технологического, холо- дильного и санитарно-технического оборудования на предприятии	Своевре- менно, по мере необ- ходимости		Своевре- менно, по мере не- обходи- мости		Заведующий производством
10.	Проведение ремонта помещений на предприятии	По мере необходи- мости, но не реже 1 раза в год		2-3 квар- тал		Заведующий производством
11.	Организация своевременного прохож- дения медицинских осмотров сотрудни- ками.	При посту- плении на работу и далее 1 раз в год		Индиви- дуально своевре- менно	-	Зав. производством
12.	Организация своевременного прохож- дения проф. гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	При посту- плении на работу и далее еже- годно	-	Дистан- ционная програм- ма обу- чения	-	Заведующий производством
13.	Разработать примерное меню и ассор- тиментный перечень продукции, обос- новать безопасность новых видов про- дукции, технологии производства.	Согласно контракту (при его наличии)	-	Сезонно	-	Зав. производ- ством, технолог
14.	Своевременное информирование руко- водства об аварийных ситуациях, воз- никших на предприятии (отсутствие воды, электроэнергии, аварии канализа- ции и др.)	При воз- никновении ситуации		При воз- никнове- нии си- туации	-	зав. производством
15.	Проведение дератизационных и дезин- секционных мероприятий.	Дератиза- ция не реже 1 раз в ме- сяц, дезин- секция ка- ждые 14	-	Обработ- ка по ме- ре необ- ходимости,	-	По договору с учреждением, имеющим сан.эпид.заключ ение на данный вид услуг,

п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Количество исслед. проб (смыслов)	Время проведения мероприятий	Контролируемые показатели лабораторных исследований	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
		дней. Обработка по мере необходимости				Зав. производством

4. МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

п/п	Ф.И.О. Должность	Периодичность
1.	Зав. производством	1 раз в год
2.	Повар	1 раз в год
3.	Кухонный работник	1 раз в год

5. ПОТЕНЦИАЛЬНАЯ ОПАСНОСТЬ

Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты, другие продукты (товары):

Молочные продукты – молоко, сметана, творог, кефир.

6. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
Приемка сырья	Приемка сырья осуществляется в специально отведенной части производства или на складе. Приемка производится в соответствии с требованиями по приемке и хранению пищевых продуктов. Приемка производится заведующей производства или назначенным ответственным сотрудником. После проверки контролируемых параметров заведующим производством или назначенным ответственным лицом	1. Внешний вид 2. Цвет 3. Запах 4. Чистота 5. Вкус 6. Дата производства 7. Срок годности 8. Сопроводительные документы (накладные, сертификаты о соответствии, ветеринарное свидетельство, ярлыки	Зав. производством (в случае отсутствия зав. производством, ответственный за приемку сырья)	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
	заполняется журнал «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».	на весовом сырье) 9. Срок действия декларации соответствия и наименование сырья 10. Срок действия ветеринарной справки и наименования сырья 11. Условия транспортировки 12. Соответствие сырья маркировке, указанной на упаковке 13. Наличие и целостность упаковки		
Транспортировка сырья в цеха обработки	Транспортировка сырья в цеха обработки осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции» с помощью транспортных тележек вручную грузчиком. Сырье транспортируется в закрытой таре или упаковке, обеспечивающей защиту от загрязнений из внешней среды. При распределении сырья в цеха обработки соблюдается поточность и не допускается перекрестное загрязнение полуфабрикатов и уже обработанного сырья.	1. Тара для транспортировки 2. Упаковка 3. Поточность	Зав. производство (в случае отсутствия зав. производства, ответственный за приемку сырья)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Хранение сырья	Принятое сырье хранится в складских помещениях и холодильных камерах согласно маркировке, мест хранения требованиями по приемке и хранению пищевых продуктов. Условия и сроки хранения устанавливаются изготовителем и не должны противоречить требованиям ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции». Хранение сырья осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ. Хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции, не допускается.	1. Температура помещения 2. Влажность помещения 3. Температура в холодильных камерах 4. Чистота оборудования и помещения 5. Расположение сырья в местах хранения (маркировка).	Зав. производство (В случае отсутствия зав. пр-ом, ответственный за хранение сырья)	Журнал учета температурного-влажностного режима склада Журнал учета температуры холодильного оборудования

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
Обработка сырья	Процесс обработки проходит в соответствии с требованиями ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», и состоит из очистки сырья от загрязненных компонентов путем мойки, отделения составляющих элементов, просеивания, бланширования и др., согласно правилам ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», с помощью специальной посуды и кухонного инвентаря, которые имеют определенную маркировку или оборудования, имеющее при необходимости инструкцию по эксплуатации. Некоторые виды сырья имеют особые требования к обработке и месту обработке, указанные в инструкциях, расположенных на местах обработки данного сырья. Перед началом процесса и в ходе процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям на наличие несоответствий. В случае выявления несоответствий принимается дальнейшее решение на основании процедуры.	1. Внешний вид 2. Цвет 3. Запах 4. Чистота 5. Вкус 6. Маркировка посуды, кухонного инвентаря 7. Чистота и рабочее состояние оборудования 8. Выполнение инструкций	Зав. производство м (в случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается, старший повар)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Производство готового продукта	Переходный этап сырья в заготовки для приготовления готовой продукции по средствам выбора технологии и распределения заготовок на дальнейшие операции.	1. Соблюдение точности сырья и заготовок 2. Соблюдение зонирования производственного помещения по видам сырья	Зав. производство м (в случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается ответственный повар)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
Технологическая обработка	Технологическая обработка совершается, в соответствии с рецептурой, описанной в техника технологической карте и с инструкциями, основанными на требованиях ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», рядом механических операций согласно правилам ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», с помощью специальной посуды и кухонного инвентаря, которые имеют определенную маркировку или оборудования, имеющее при необходимости инструкцию по эксплуатации, для подготовки к процессу смешивания. Перед началом процесса и в ходе процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья на качество обработки, произведенной на предыдущем этапе. В случае выявления несоответствий продукцию возвращают на предыдущий этап или принимается дальнейшее решение на основании процедуры.	1. Внешний вид 2. Цвет 3. Запах 4. Чистота 5. Вкус 6. Выполнение операций, согласно рецептуре 7. Маркировка посуды, кухонного инвентаря 8. Чистота и рабочее состояние оборудования 9. Обработка сырья	Зав. производство (в случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается, старший повар)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Смешивание ингредиентов	Смешивание ингредиентов совершается, в соответствии с рецептурой, описанной в техника технологической карте, рядом «механических операций», с помощью специальной посуды и кухонного инвентаря, которые имеют определенную маркировку или оборудования, имеющее при необходимости инструкцию по эксплуатации для получения целостности продукта. Процесс смешивания может проходить параллельно другим процессам на всех этапах производства. Перед началом процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья на качество обработки, произведенной на предыдущем этапе. В случае выявления несоответствий принимается дальнейшее решение.	1. Выполнение операций, согласно рецептуре 2. Чистота оборудования	Зав. производство (В случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается, старший повар)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Добавление	Процесс смешивания ингредиентов, не требующих обработки, с	1. Выполнение операций, согласно	Зав. производство	Записи производятся

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
ингредиентов, не требующих обработки	производимой продукцией, на всех этапах производств, в соответствии с рецептурой, описанной в технологической карте. В случае выявления несоответствий принимается дальнейшее решение на основании процедуры.	рецептуре 2. Количество ингредиента, согласно рецептуре	м (в случае отсутствия Зав. производством, ответственный за обработку назначается, старший повар)	в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Термическая обработка	Процесс обработки продукции совершается, в соответствии с рецептурой, описанной в технологической карте, с помощью специальной посуды и кухонного инвентаря, которые имеют определенную маркировку или оборудования, имеющее при необходимости инструкцию по эксплуатации, путем изменения температуры продукта. Перед началом процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья на качество обработки, произведенной на предыдущих этапах. В ходе процесса сотрудником производится контроль по нормированию добавленных ингредиентов, не требующих обработки. В случае выявления несоответствий принимается дальнейшее решение на основании процедуры.	1. Внешний вид 2. Цвет 3. Запах 4. Чистота 5. Вкус 6. Температура 7. Продолжительность операции 8. Маркировка посуды, кухонного инвентаря 9. Чистота и рабочее состояние оборудования 10. Количество ингредиента, согласно рецептуре	Зав. производством (в случае отсутствия Зав. производством, ответственный за обработку назначается, старший повар)	Записи производятся в случае выявления несоответствующей продукции в «Акте о несоответствии». В случае не выявления несоответствий записи не ведутся.
Подготовка готового продукта к реализации	Готовый продукт подается на раздачу с определенным температурным параметром в соответствии с рецептурой, описанной в технологической карте. Транспортировка готовой продукции к месту раздачи осуществляется вручную. Так же в подготовку входит снятие проб готовой продукции, результаты которых заносятся в журнал «Бракеража готовой продукции»	1. Температура 2. Пробы готовой продукции	Зав. производством (в случае отсутствия Зав. производством, ответственный за обработку назначается, старший повар), члены	Журнал «Бракераж готовой продукции»

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственн ый	Учетный документ
	Пробы снимаются ежедневно и контролируются членами «Бракеражной комиссии». Перед началом процесса сотрудником проводится визуальный осмотр сырья на качество обработки, произведенной на предыдущем этапе. В случае выявления несоответствий продукцию возвращают на предыдущий этап или принимается дальнейшее решение на основании процедуры		Бракеражной комиссии	
Реализация готового продукта	Процесс порционирования готового продукта в посуду, предназначенную для употребления, соответствующую требованиям ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции». Процесс проходит во временном режиме, согласно расписанию перерывов образовательного учреждения.	1. Время 2. Чистота посуды для употребления продукта	Зав. производство м (в случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается, старший повар)	Журнал органолептической оценки качества готовой продукции (Бракеражной готовой продукции)
Мойка	Процесс мойки, дезинфекции инвентаря, оборудования и помещения пищевого блока согласно инструкциям, основанным на требованиях ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции», находящимся в производственном помещении.	1. Состав моющих растворов 2. Чистота оборудования 3. Чистота помещений	Зав. производство м (в случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается ответственный повар)	
Списание готовой продукции истекшим сроком годности	В ходе производства ведется количественный и временной учет поступления и хранения готовой продукции. При окончании времени хранения определенного количества полуфабрикатов списывается, при этом заполняется «Акт списания».	1. Сроки хранения 2. Количество поступления готовой продукции	Зав. производство м (В случае отсутствия Зав. производство м, ответственный за обработку назначается)	Акт списания

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
			старший повар)	
Утилизация отходов	Процесс удаления отходов производства с мест обработки и приготовления готовой продукции согласно на требования ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции».	1. Наличие отходов	Зав. производством (В случае отсутствия Зав. производством, ответственный за обработку назначается ответственным повар)	

7. АВАРИЙНЫЕ СИТУАЦИИ

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, технических служб.

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры	Контактная информация (телефоны адреса)
1.	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.	Зав. пр-ом
2.	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей санобработкой.	Зав. пр-вом
3.	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.	Зав. пр-ом
4.	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, кухонной и столовой продукции и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.	Эпидемиолог, зав. производством
5.	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.)	Зав. пр-ом Технолог

ООО «БЕНТА»

№	Аварийная ситуация	Применяемые меры	Контактная информация (телефоны адреса)
		Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, посуды и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]