

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Никишкина Татьяна Юрьевна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.05.2026 09:38:03
Уникальный программный ключ:
0a44cc3e5f5bb746f50173cba89718ffd301d635

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда при реализации, хранении и
изготовлении пищевых продуктов

СОГЛАСОВАНО
Управление Роспотребнадзора по Омской области
Начальник отдела надзора на транспорте
и санитарной охраны территории
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОИВТ
ОИВТ (филиал) ФГБОУ ВО «СГУВТ»
(филиал) ФГБОУ ВО «СГУВТ»
Т.Ю. Никишкина
2026 г.



№ п/п	Мероприятия	Определяемые показатели	Срок выполнения	Ответственное лицо
1.	Входной контроль показателей безопасности качества каждой партии товара, сырья и пищевых продуктов	- Проверка при приемке товара: сроки годности, целостность упаковки и тары, органолептические показатели. - Соответствие видов и наименований поступившего (сырья, товара, продуктов питания) маркировки на упаковке ; - Соответствие принадлежности продукции указанной в сопроводительной документации; - Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям ТР ТС 021/2011, т.е. объем информации, наличие текста на русском языке и т.д. - Температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, соответствие тары и наличие подтоварника	Постоянно	Зав.складом Жуманов С.Р.
2.	Хранение товара, сырья и пищевых продуктов	- Соблюдение: - температурно-влажностный режим (для всех продуктов), - товарное соседство - сроки годности - маркировка продуктов - используемая промаркированная тара	Постоянно	Зав.складом Жуманов С.Р.
3.	Подготовка сырья к процессу производства	В холодный цех поднимаются только мытые и очищенные овощи. Использование в холодном цехе бактерицидной лампы: за 30 мин до начала работы и каждые 3-4 по 30мин	Постоянно	Шеф-повар Майер Г.Э., шеф-повар Козлова Г.П.
4.	Усиление контроля технологических процессов	Работа с соблюдением : использования маркировочного инвентаря , технологических карт и технологических инструкций, последовательности и точности технологических операций	Постоянно	Зав. Производством Хетагурова И.С.
5.	Усиление контроля качества готовой продукции	- Бракераж готовой продукции.	Постоянно	Бракеражная комиссия

		- Отбор пробы на лабораторные исследования: Проведение Микробиологических исследований готового блюда на наличие КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы в рамках программы ХАССП по договору с АИЛ с выдачей протоколов	До 21.05.26	Зав. Производством Хетагурова И.С.
6.	Санитарная обработка помещений, оборудования и инвентаря (в том числе посуда столовая)	Контроль проведения уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды по чек-листу, Соблюдение графика и порядка проведения санитарных дней с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкции. Контроль эффективности санитарной обработки путем отбора проб на микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП - 10 проб)	Постоянно 1 раз в месяц 1 раз в год (март 2026)	Шеф-повар Майер Г.Э., шеф-повар Козлова Г.П.
7.	Проведение инструктажа на рабочем месте	Инструктаж персонала по соблюдению правил личной гигиены и использованию дезинфицирующих средств согласно инструкции;	До 30.04.2026	Зав. Производством Хетагурова И.С.
8.	Размещение программы мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте учреждения	Информация на официальном сайте учреждения	До 06.05.26	Зав. Производством Хетагурова И.С.

9	Направление в Роспотребнадзор на согласование Программы мероприятий по предотвращению причинения вреда при реализации, хранении и изготовлении пищевых продуктов	Согласование Роспотребнадзора	До 06.05.2026	Зав. Производством Хетагурова И.С.
10	Направление в Роспотребнадзор отчет о выполнении Программы мероприятий по предотвращению причинения вреда при реализации, хранении и изготовлении пищевых продуктов	Отчет о выполнении Программы мероприятий по предотвращению причинения вреда при реализации, хранении и изготовлении пищевых продуктов	До 26.05.26	Зав. Производством Хетагурова И.С.