

**ГБОУ школа-интернат № 71 г.о. Самара**



## **ПРОГРАММА**

**Организации и проведения производственного контроля,  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП.**

Производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, действующей в столовой **Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области «Школа-интернат № 71 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара»** по адресу: 443109, г.Самара, ул. Литвинова, 272 .

**Самара**

**2022 год**

Программа производственного контроля разработана в соответствии с Главой 3. ст. 10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», Ст. 11., 32. ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПиН 2.3./2.4.3590 -20 « Санитарно-противоэпидемические требования организации общественного питания населения»

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ , БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ ОПАСНОСТЕЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
7. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ , НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ .
9. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА
10. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
- 11.САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
12. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.
13. ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ.

### ***1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.***

Наименование предприятия: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-интернат № 71 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара»

Юридический адрес: 443109, г.Самара, ул.Литвинова, 272.

Фактический адрес: 443109, г.Самара, ул.Литвинова, 272.

Ф.И.О. руководителя: Межова Наталья Владимировна.

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: общественное питание.

Ответственное лицо за организацию и проведение производственного контроля : Сестра диетическая

Форма собственности : государственная.

Место расположения предприятия : первый этаж школы интерната № 71 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара».

*Электроснабжение:* централизованное

*Холодное водоснабжение:* централизованное

*Горячее водоснабжение:* централизованное

*Канализация:* централизованное

*Отопление:* централизованное

Штат сотрудников 8, из них подлежит медицинскому осмотру -8.

Помещения включают в себя складскую группу, заготовочные и доготовочные цеха. Складские помещения, холодильные и морозильные камеры для хранения разных видов сырья и полуфабрикатов. Также представлены помещения для хранения нескоропортящихся продуктов, напитков, оснащённых гигрометром. На складах размещается необходимое количество товара в связи с краткосрочным хранением. Складские помещения оборудованы металлическими стеллажами, весовым оборудованием, тележками для перевозки грузов. Отделка потолка, стен выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Зона получения и хранения сырья содержится в условиях,



отвечающих отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам. Сырье хранится при соответствующей температуре и относительной влажности отдельно от готовой продукции.

Производство столовой оснащено необходимым оборудованием и инвентарём .

Помещения обрабатываются рециркулятор бактерицидный закрытого типа. Стены отделаны керамической плиткой.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- предупреждение и минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) сыра;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Помещения в котором осуществляется производство (изготовление) продукции общественного питания, соответствуют следующим требованиям:

- поверхности полов выполнены из керамической плитки, доступной для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции.
- поверхности стен выполнены из керамической плитки, которую можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки побелены;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.
- открывание дверей проводится наружу из производственных помещений.

Ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях не проводится.

Личные вещи и производственная (специальная) одежда и обувь персонала храниться в оборудованной раздевалке.

Моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования хранятся в специально отведенном месте.

#### **Характеристика инженерных систем:**

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- естественным или искусственным освещением.
- туалетами, двери которых не выходят в производственные помещения и оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;
- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для сушки рук.

Во всех помещениях лампы в защитной арматуре. Система отопления централизованная, от городских сетей. Система водоснабжения — централизованное холодное и горячее водоснабжение от городских сетей. Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная с механическим побуждением, кондиционирование воздуха. Каждая группа помещений оборудованы отдельными системами вентиляции.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Для автотранспорта в зоне погрузки и выгрузки имеется асфальтированная площадка и пандус.

### **Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:**

В столовой предусмотрены Показатели эффективности производственного контроля качества и безопасности:

- выпуск и реализация качественной и безопасной продукции;
- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений - мониторинг;
- улучшение санитарно-технического состояния помещений;
- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований;
- уменьшение объема несоответствующей продукции .

### **Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.**

Поставка сырья, продуктов, выпечки осуществляется транспортом поставщика и арендованным транспортом .

Сырье, продукты требующие специального температурного режима транспортируют автомобилями рефрижераторного типа с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и полуфабрикатов, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Водители транспортных средств имеют личные медицинские книжки и своевременно проходят медицинские осмотры.

При транспортировке пищевых продуктов строго соблюдаются правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

Весь персонал предприятия осуществляет постоянный мониторинг сырья, материалов, компонентов и продукции, находящихся на предприятии, на предмет наличия маркировочных этикеток/ярлыков, и при обнаружении несоответствия незамедлительно информирует ответственных лиц и изолирует немаркированный (неверно маркированный) материал до его идентификации.

При реализации продукции в накладной прописывается дата, время изготовления , ответственное лицо, срок и условия хранения.



## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения".Федеральный закон № 96 -ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей ".
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
14. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
16. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противозидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.
17. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
18. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
19. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
20. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
21. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
22. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
23. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
24. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
25. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
26. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.

### **3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.**

1. Сборник технологических нормативов. Редакция Марчука . 1974 г.
2. Техничко-технологические карты, технологические карты.

### **4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Согласно утверждённому цикличному меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье.

### **5. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ ОПАСНОСТЕЙ.**

#### **Физические опасности.**

Предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам и летальному исходу (например, порезам в ротовой полости, затруднение дыхания и т.д). Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

В качестве часто встречающихся физических опасностей можно выделить: металл, стекло, деревянные щепки, ювелирные изделия, детали механизмов, керамика, твердый пластик, кости, пленка, камни, нитки, щепки, ногти, шерсть, бумага. Источники: термометры, лампочки, очки, часы, персонал, одежда, стены, пол, потолок, непросеянные сыпучие ингредиенты, инвентарь, оборудование. В качестве меры контроля могут быть определены:

- 1 решетка/фильтры;
- 2 визуальный осмотр;
- 3 гарантии поставщиков

#### **Как устранить:**

- отсутствие украшений и длинных ногтей у работников в цехах (могут попасть в продукцию);
- контроль надлежащего санитарно-технического состояния цехов (кусочки штукатурки; краски, отколотой плитки могут попасть в продукцию)
- отсутствие деревянных предметов (от дерева откалываются щепки, которые могут попасть в продукцию);
- контроль надлежащего состояния спецодежды (пуговицы, висящие нитки могут попасть в продукцию);
- соблюдение графика технического обслуживания оборудования;
- проверка работоспособности оборудования перед началом смены;
- своевременная замена инвентаря.



### Химические опасности

Под категорию химических опасностей попадают химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.

Химические опасности делятся на две основные категории:

1. Запрещенные вещества - например, неразрешенные к использованию пестициды и пищевые добавки, клеящие вещества, не допущенные для пищевых производств, и др.;
2. Естественные ядовитые и вредные вещества - например, свинец, ртуть.

#### Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

- а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста;
- б) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть;
- в) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла.

#### Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма.

#### Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки.

#### Почему опасны

Вызывают отравления, заболевания, злокачественные опухоли, в том числе с летальным исходом.

Источники: вода, почва, растительное сырье, мясо, зерновые, овощи, фрукты, полимерные материалы, молоко, яйца, отходы.

#### Как устранить:

- входной контроль всего сырья и материалов (сопроводительные документы, документы, подтверждающие качество и безопасность, внешний осмотр, лабораторный контроль);
- контроль остаточного содержания моющих и дез.средств на поверхности оборудования и инвентаря по окончании санитарной обработки;
- осмотр оборудования перед началом работы на наличие потеков масел;
- соблюдение норм закладки пищевых добавок, ингредиентов;
- не допускать попадание выхлопных газов автомобилей в зону приема сырья и отгрузка готовой продукции.

### Микробиологические опасности

Под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогены), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

Существует ряд инфекций, которые возникают в результате потребления пищевого продукта, содержащего вредные организмы. К ним относятся:

- \_ бактерии
- \_ вирусы
- \_ грибы
- \_ дрожжи

- \_ паразиты
- \_ простейшие

Вызывают отравления, заболевания в том числе с летальным исходом - листериоз, ботулизм, лихорадка, туберкулез.

Источники: животные, насекомые, грызуны, вода, воздух, фекалии, пыль, почва, на поверхности предметов, овощи и фрукты, яйца - в окружающей среде они присутствуют практически везде.

#### Как устранить:

- входной контроль всего сырья и материалов;
- высокий уровень гигиены персонала;
- отсутствие персонала с заболеваниями;
- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря;
- очистка подаваемого воздуха в системы вентиляции;
- соблюдение поточности технологических процессов;
- отсутствие пересечения грязной и чистой зоны;
- эффективные мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми;
- соблюдение режимов технологического процесса;

#### Перекрестное обсеменение

Примеры перекрестного обсеменения: использование одного и того же инвентаря для сырой и готовой продукции; использование одной и той же щетки для мытья стен и оборудования; обсеменение сырья от рук персонала.

#### Как избежать:

- во время приготовления сырые продукты хранятся отдельно от готовых;
- в холодильнике должны соблюдаться правила товарного соседства;
- использовать посуду и инвентарь для приготовления, согласно её маркировке;
- по окончании первичной обработки продуктов тщательно промыть и продезинфицируйте все поверхности, посуду, инвентарь, разделочные доски;
- для хранения готовой продукции и пищевой продукции используются специальные пищевые контейнеры с крышкой;
- не используют сломанный инвентарь, оборудование и грязную посуду;
- моют и обрабатывают руки перед началом работы и после каждого посещения туалета.
-

## 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 1 раз в год



Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**7. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.**

№№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90	1 раз в год
		Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год
		Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	Ревакцинация каждые 10 лет
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. Показаниям

		<p>Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа</p> <p>Исследование на гельминтозы.</p> <p>Прививки против ВГ «В»</p> <p>Прививки против ВГ «С»</p>	28.01.2021	<p>При поступлении</p> <p>При поступлении, далее 1 раз в год</p>
3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения	1 раз в год

			обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	
7	Для работающих во вредных условиях труда	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, невропатолог	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год По приказу
8	Женщины до 40 лет	Маммография		1 раз в 2 года
9	Все сотрудники столовой		Вакцинирование Шигелла Вак	

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью.	Директор
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров,	Директор



		профессиональной и гигиенической подготовки	
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Медсестра
4	Договор с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Директор
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Директор
6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Заместитель директора по безопасности
7	Договор с ИП Алексеев Н.А. от 10.03.22 № 0213312	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Заведующий хозяйством
9	Ежегодно по разовым договорам с аккредитованными организациями.	Организация контроля за средствами измерения	Заведующий хозяйством
10	Одноразовые договора по мере необходимости	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заведующий хозяйством

### 9. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и материалов
ККТ 2	Хранение пищевых продуктов.
ККТ 3	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов
ККТ 4	Приготовление горячих первых, вторых блюд, гарниров, горячих напитков.
ККТ 5	Реализация готовой продукции

### 10. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	<b>ККТ 1</b> Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и материалов: <b>-транспорт</b>	<b>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</b>  - наличие специализированного транспорта;	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и	СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные	Шеф-повар

<p><b>-сопроводительная документация</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;</li> <li>- санитарное состояние транспорта;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства;</li> <li>- соблюдение температурных условий транспортировки.</li> </ul> <p><b>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</b></p> <p><u>на отечественную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация соответствия</li> </ul> <p><u>на импортную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарно-транспортная накладная;</li> <li>- декларация соответствия</li> </ul> <p><u>на сырье животного происхождения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарные свидетельства (справки);</li> <li>- декларация соответствия ТС</li> </ul> <p><b>При приёме продукция:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии,</li> </ul>	<p>материалов. Продукции</p> <p>Каждая партия поступающей на предприятие</p> <p>Каждая партия поступающей на предприятие</p>	<p>свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.</p>	
<p><b>- сырье</b></p>	<p>Каждая партия поступающей на предприятие</p>			



		<p>указанной в сопроводительной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</li> <li>- Особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.</li> </ul>			
2.	<p><b>ККТ 2</b> Хранение пищевых продуктов</p> <p><b>- Продукция, упаковка, оборудование</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие необходимого объема холодильного оборудования;</li> <li>- контроль исправности холодильного оборудования;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;</li> <li>- оценка загруженности складских помещений: объема работающего холодильного оборудования и количества принимаемой продукции;</li> <li>- контроль за соблюдением правила товарного соседства;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков</li> </ul>	Ежедневно	<p>Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Журнал (журналы) контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов;</p> <p>Акты (списания) изъятой из оборота недоброкачественной</p>	Кладовщик

	<b>Хранение сырья, полуфабрикатов</b>	<p>порчи продукции;</p> <p>- наличие, исправность и поверка измерительных приборов (термометров );</p> <p>-контроль температуры;</p> <p>-контроль влажности;</p> <p>-контроль условий хранения.</p>	Ежедневно	<p>продукции.</p> <p>Акты поверки измерительного оборудования;</p>	
3.	<p><b>ККТ 3</b></p> <p><b>Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов</b></p> <p><b>Дефростация</b></p> <p><b>Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья</b></p> <p><b>Приготовление полуфабрикатов</b></p>	<p>- Контроль температуры дефростации;</p> <p>-Контроль времени дефростации</p> <p>Визуальный контроль наличия признаков порчи, гнили , плесени и т.д.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>ТТК.</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».</p>	Повар

	<p><b>Просеивание сыпучих продуктов (мука и т.п.)</b></p> <p><b>Подготовка готовых пищевых продуктов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальный осмотр сырья;</li> <li>-осмотр режущих инструментов на наличие сколов на лезвие;</li> <li>- соблюдение режимов обработки в зависимости от вида сырья.</li> <li>- визуальный осмотр сита</li> <li>- контроль посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей</li> <li>- контроль наличия посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей;</li> <li>- осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары.</li> <li>- удаление упаковки в маркированные емкости для отходов;</li> <li>- органолептический контроль содержимого продуктов.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>		
4.	<p><b>ККТ 4</b></p> <p><b>Термическая обработка при приготовлении</b></p>			<p>ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».</p>	<p>Диетическая сестра Повар</p>



	<p>блюдо</p> <p><b>Термическая обработка при приготовлении мучных кулинарных изделий</b></p> <p><b>Приготовление горячих первых, вторых блюд, гарниров, горячих напитков</b></p>	<p>Контроль температуры и времени приготовления в соответствии с ТТК для каждого кулинарного изделия</p> <p>- Температура приготовления</p> <p>- Продолжительность тепловой обработки.</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>		
5.	<p><b>ККТ 5</b></p> <p><b>Готовое блюдо. реализация</b></p>	<p>Температура хранения, °С</p> <p>Время реализации</p> <p>Наличие острых осколков в результате боя, сколов посуды и инвентаря из полимерных материалов</p>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>ТТК</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Бракеражный журнал.</p>	<p>Диет сестра</p>

**11. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ  
ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

**ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.**

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Помещения производства, складские, административные	Качество проведения генеральной уборки предприятия	Ежедневно. При производственной необходимости	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Диетсестра Врач
		Маркировка уборочного инвентаря	Ежедневно. При производственной необходимости В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Кухработы
		Обеспеченность уборочным инвентарем.	При производственной	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Заведующий хозяйством

		Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	необходимости Ежедневно. 3. При производственной необходимости В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Заведующий хозяйством
2.	1. Технологическое оборудование. 2. Рабочие места на производстве 3. Производственный инвентарь.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары; 3. Маркировка уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневно. 2. При производственной необходимости 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Повар Кух работники
3.	Вентиляция.	Качество проведения генеральной уборки фильтров (при необходимости замена)	В соответствии с приказом проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Заведующий хозяйством



4.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневно. 2. При производственной необходимости	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Врач Кухонные работники
----	------------------------------------	--	---	------------	---	----------------------------

**12. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.**

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	Ежемесячно Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней. Согласно договора на проведение работ.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Заведующий хозяйством
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Заведующий хозяйством

			Согласно договора на проведение работ.			
3.	Проведение текущей дезинфекции.	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования.	Качество работ по очистке вентиляционной системы.	1 раз в год	Визуально.	Закон РФ № 52 – ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	Заведующий хозяйством

### 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запаси
1	2	3	4	5
1.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор .	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
2.	Пищевые отходы.	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления	СанПин 2.3/2.4.3590-20
3.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
4.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и	В соответствии с	Закон РФ № 52-ФЗ от

		местной вентиляции и ее техническая исправность.	техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98
--	--	--	--	---

#### **14. ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ.**

12.1 На предприятии разработана процедура управления потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями, такими как пожар, наводнение, биотерроризм и саботаж, отключение электроэнергии, аварии транспортных средств и др., которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.

12.2 Целями предприятия в отношении защиты продукции от чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций являются:

- предупреждение возникновения и развития чрезвычайных ситуаций с угрозой качеству и безопасности пищевой продукции;
- снижение размеров ущерба и потерь от чрезвычайных ситуаций;
- ликвидация чрезвычайных ситуаций.

12.3 В области защиты продукции от чрезвычайных ситуаций предприятие имеет:

- план и осуществляются необходимые меры в области защиты продукции от чрезвычайных ситуаций;
- планируются и проводятся мероприятия по повышению устойчивости функционирования организации и обеспечению безопасности продукции в чрезвычайных ситуациях;
- создан, подготовлен и поддерживается план в готовности к применению сил и средств предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, осуществляется обучение работников организаций способам защиты и действиям в чрезвычайных ситуациях;
- созданы и поддерживаются в постоянной готовности локальные системы оповещения о чрезвычайных ситуациях;
- финансируются мероприятия по защите продукции от чрезвычайных ситуаций;
- предоставлена в установленном порядке информация по защите продукции от чрезвычайных ситуаций, а также разработаны правила оповещения работников об угрозе возникновения или о возникновении чрезвычайных ситуаций.

12.4 Основные мероприятия по обеспечению безопасности продукции:

1) При разработке мероприятий по спасению людей определены:

- способы оповещения о чрезвычайной ситуации (по телефону, громкоговорящей связи, сиреной и другие), пути возможной эвакуации продукции из опасных мест;
- действия должностных лиц, ответственных за обеспечение безопасности продукции в зоне чрезвычайной ситуации;
- последовательность остановки оборудования, перекрытия технологических коммуникаций, отключения электроэнергии;



— порядок организации и работы постов на путях подхода к опасным зонам для контроля за пропуском работников, принимающих участие в ликвидации чрезвычайной ситуации;

— перечень необходимой техники и оборудования для обеспечения безопасности продукции.

2) Вывоз продукции из зоны чрезвычайной ситуации необходимо предусматривать по наиболее безопасным и кратчайшим путям.

3) При пожарах, а в отдельных случаях – и при угрозе пожара необходимо предусматривать немедленный вызов пожарной части.

12.7 Основные мероприятия по ликвидации чрезвычайной ситуации включают в себя:

**При пожаре:**

- способы и средства ликвидации пожара в начальной стадии;
- режим работы общеобменной вентиляции помещения, в котором возник пожар;
- порядок использования первичных средств огнетушения, специальных противопожарных устройств и трубопроводов;
- оперативные действия пожарной охраны организации.

**При других авариях:**

- мероприятия по предотвращению дальнейшего развития аварии;
- мероприятия по спасению людей, застигнутых аварией;
- действия лиц, участвующих в ликвидации чрезвычайной ситуации;
- мероприятия по предотвращению последующего пожара;
- мероприятия по предотвращению возможного взрыва.

12.8 Ответственность за готовность предприятия к чрезвычайным ситуациям несет заведующий.

В предприятии имеется список должностных лиц и учреждений, которые должны быть немедленно извещены о чрезвычайной ситуации .

4.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневно. 2. При производственной необходимости	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Врач Кухонные работники
----	------------------------------------	--	---	------------	---	----------------------------

**12. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.**

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	Ежемесячно Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней. Согласно договора на проведение работ.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Заведующий хозяйством
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Заведующий хозяйством

			Согласно договора на проведение работ.			
3.	Проведение текущей дезинфекции.	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования.	Качество работ по очистке вентиляционной системы.	1 раз в год	Визуально.	Закон РФ № 52 – ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	Заведующий хозяйством

### 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запасы
1	2	3	4	5
1.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор .	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
2.	Пищевые отходы.	Утилизация пищевых отходов	Ежедневно, по мере накопления	СанПин 2.3/2.4.3590-20
3.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
4.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и	В соответствии с	Закон РФ № 52-ФЗ от



		местной вентиляции и ее техническая исправность.	техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98
--	--	--	--	---

#### **14. ГОТОВНОСТЬ К ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И РЕАГИРОВАНИЕ НА НИХ.**

12.1 На предприятии разработана процедура управления потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями, такими как пожар, наводнение, биотерроризм и саботаж, отключение электроэнергии, аварии транспортных средств и др., которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.

12.2 Целями предприятия в отношении защиты продукции от чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций являются:

- предупреждение возникновения и развития чрезвычайных ситуаций с угрозой качеству и безопасности пищевой продукции;
- снижение размеров ущерба и потерь от чрезвычайных ситуаций;
- ликвидация чрезвычайных ситуаций.

12.3 В области защиты продукции от чрезвычайных ситуаций предприятие имеется:

- план и осуществляются необходимые меры в области защиты продукции от чрезвычайных ситуаций;
- планируются и проводятся мероприятия по повышению устойчивости функционирования организации и обеспечению безопасности продукции в чрезвычайных ситуациях;
- создан, подготовлен и поддерживается план в готовности к применению сил и средств предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, осуществляется обучение работников организаций способам защиты и действиям в чрезвычайных ситуациях;
- созданы и поддерживаются в постоянной готовности локальные системы оповещения о чрезвычайных ситуациях;
- финансируются мероприятия по защите продукции от чрезвычайных ситуаций;
- предоставлена в установленном порядке информация по защите продукции от чрезвычайных ситуаций, а также разработаны правила оповещения работников об угрозе возникновения или о возникновении чрезвычайных ситуаций.

12.4 Основные мероприятия по обеспечению безопасности продукции:

1) При разработке мероприятий по спасению людей определены:

- способы оповещения о чрезвычайной ситуации (по телефону, громкоговорящей связи, сиреной и другие), пути возможной эвакуации продукции из опасных мест;
- действия должностных лиц, ответственных за обеспечение безопасности продукции в зоне чрезвычайной ситуации;
- последовательность остановки оборудования, перекрытия технологических коммуникаций, отключения электроэнергии;

- порядок организации и работы постов на путях подхода к опасным зонам для контроля за пропуском работников, принимающих участие в ликвидации чрезвычайной ситуации;
- перечень необходимой техники и оборудования для обеспечения безопасности продукции.

- 2) Вывоз продукции из зоны чрезвычайной ситуации необходимо предусматривать по наиболее безопасным и кратчайшим путям.
- 3) При пожарах, а в отдельных случаях – и при угрозе пожара необходимо предусматривать немедленный вызов пожарной части.

12.7 Основные мероприятия по ликвидации чрезвычайной ситуации включают в себя:

**При пожаре:**

- способы и средства ликвидации пожара в начальной стадии;
- режим работы общеобменной вентиляции помещения, в котором возник пожар;
- порядок использования первичных средств огнетушения, специальных противопожарных устройств и трубопроводов;
- оперативные действия пожарной охраны организации.

**При других авариях:**

- мероприятия по предотвращению дальнейшего развития аварии;
- мероприятия по спасению людей, застигнутых аварией;
- действия лиц, участвующих в ликвидации чрезвычайной ситуации;
- мероприятия по предотвращению последующего пожара;
- мероприятия по предотвращению возможного взрыва.

12.8 Ответственность за готовность предприятия к чрезвычайным ситуациям несет заведующий.

В предприятии имеется список должностных лиц и учреждений, которые должны быть немедленно извещены о чрезвычайной ситуации .