

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 1 из 13
--	---	--------------------------

Экземпляр № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад
комбинированного вида
М.В. Едемская

«01» 04 2016 г.



СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
МБДОУ детский сад комбинированного вида №31

РУКОВОДСТВО
ПО СИСТЕМЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Р-01-2016

Разработал:
Руководитель группы безопасности продукции

_____ ФИО

Апатиты
2016 г.

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 2 из 13
--	---	--------------------------

Оглавление

1 Область применения.....	3
2 Нормативные ссылки	3
3 Термины и сокращения	3
4 Общие положения.....	3
5 Область применения.....	4
6 Ответственность руководства	4
7 Процедуры для обеспечения выпуска безопасной продукции	4
8 Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)	6
Приложение А.....	8
Приложение Б	9
Приложение В.....	10
Приложение Г	12
Лист регистрации изменений	13

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 3 из 13
--	---	--------------------------

1 Область применения

1.1 Настоящее руководство устанавливает порядок управления безопасностью пищевой продукции МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31

1.2 В Руководстве отражены требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», гл.3, и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

В Руководство включены требования ГОСТ Р 51705.1-2011 для наиболее полного выполнения требований ТР ТС 021/2011, ст.11.

1.3 Руководство по СБПП может предоставляться заявителям, внешним организациям, вновь принятым сотрудникам и другим лицам, которым необходима информация о функционировании системы безопасности пищевой продукции МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31

1.4 Руководство по СБПП является интеллектуальной собственностью МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31. Копирование, размножение и передача полностью или части этого документа без письменного разрешения Руководителя группы по безопасности пищевой продукции МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31.

1.5 Информация, содержащаяся в настоящем документе, не должна использоваться в целях, не предусмотренных данным Руководством по СБПП.

1.6 Настоящее Руководство распространяется на всех сотрудников МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31, участвующих в выпуске пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

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

3 Термины и сокращения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями согласно ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1.

БПП – безопасность пищевой продукции

СБПП – система безопасности пищевой продукции

РГ – рабочая группа по БПП

РРГ – руководитель рабочей группы по БПП

НД – нормативные документы

Р – Руководство по СБПП

СТУ – стандарт учреждения

П – положение

И – инструкция

КД – корректирующие действия

ПД – предупреждающие действия

НП – несоответствующая продукция

ВП – внутренняя проверка

4 Общие положения

4.1 Настоящее Руководство по СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31 отражает систему безопасности пищевой продукции, созданную и функционирующую на предприятии для реализации утвержденной высшим руководством Политики в области безопасности продукции.

4.2 Вся деятельность сотрудников МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31 реализуется строго в соответствии с требованиями документов системы безопасности пищевой продукции. Все случаи невыполнения установленных требований регистрируются и анализируются. По результатам

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 4 из 13
--	---	--------------------------

разрабатываются меры корректирующего и предупреждающего действия, направленные на улучшение действующих процессов, процедур, документации, в том числе документов СБПП, способствующее выпуску безопасной продукции.

4.3 Руководство по СБПП разработано в целях обеспечения непрерывного выпуска безопасной продукции, наиболее полного выполнения требований законодательства и потребителей с минимально возможным уровнем затрат, для укрепления доверия к возможностям действующей в учреждении СБПП со стороны государства, сотрудников, поставщиков, потребителей.

4.4 Настоящее Руководство по СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31 определяет и содержит:

- Область применения СБПП;
- Документированные процедуры СБПП (или ссылки на них).

5 Область применения

5.1 В область применения СБПП входит производство пищевой продукции для воспитанников детского сада.

5.2 В область распространения СБПП входят следующие процессы:

- приемка сырья, ингредиентов и упаковки;
- хранение сырья;
- подготовка сырья;
- первичная обработка;
- кулинарная обработка;
- приемка готовой продукции;
- отпуск продукции.

Технологическая схема производства приведена в Приложении Б.

6 Ответственность руководства

6.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.

6.2 Высшее руководство принимает на себя обязательства в отношении разработки и внедрения системы безопасности пищевой продукции, а также в отношении последовательного улучшения ее результативности (Приказ о внедрении системы БПП № _____ от _____ 2016 г.)

6.2 Высшее руководство определило и документально оформило политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Политика приведена в Приложении А.

6.3 Высшим руководством назначена группа по безопасности продукции, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы БПП в рабочем состоянии (Приказ о назначении РГ № _____ от _____ 2016 г.)

6.4 Функционал, ответственность и полномочия членов рабочей группы описаны в Положениях П-01-2016 и П-02-2016.

7 Процедуры для обеспечения выпуска безопасной продукции

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры:

7.1 Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Описание технологических процессов с указанием НД, ответственных лиц, используемого оборудования, ответственных лиц и видов учетной документации приведена в Приложении В.

7.2 Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Технологическая схема производства приведена в Приложении Б.

С целью исключения перекрестного загрязнения используются:

- зонирование помещений приемки/хранения/обработки сырья и готовой продукции;

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 5 из 13
--	---	--------------------------

- распределение зон таким образом, чтобы обеспечить последовательность движения сырья согласно технологической схеме;

- выполнение требований к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, ст.16)

7.3 Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля.

7.4 Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем (ТР ТС 021/2011, ст.13), технологическими средствами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля:

- выполнения требований к водоснабжению (ТР ТС 021/2011, ст.12)

- проведение лабораторных исследований сырья и продукции (1 раз в 3 года, СБЛ филиала ФБУЗ);

- анализ смывов с оборудования, инвентаря (1 раз в 3 года, СБЛ филиала ФБУЗ);

7.5 Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовления) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011.

- плановые обходы и осмотры оборудования (Протоколы исследований, Журнал контроля температурного режима холодильников, Журнал учета поверок)

- ремонты оборудования (Журнал событий)

7.6 Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции:

- программа производственного контроля;

- план ХАССП;

- контроль результатов мониторинга в соответствии с планом ХАССП;

- протоколы лабораторных исследований;

7.7 Соблюдение условий хранения пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2015, ст.17 и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

7.8 Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции:

- выполнение требований к содержанию помещений (ТР ТС 021/2015, ст.14; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- выполнение требований к содержанию оборудования (ТР ТС 021/2015, ст.15; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

7.9 Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции:

- соблюдение инструкций по личной гигиене (Журнал инструктажа персонала, акты проверок);

- осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания (Журнал здоровья)

- прохождение медосмотров, гигиенической аттестации (программа производственного контроля);

- обеспечение спецодеждой;

7.10 Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

- соблюдение инструкций по мойке, чистке и дезинфекции оборудования и инвентаря (Перечень документации СБПП – Приложение В);

- проведение санитарных дней (1 раз в месяц)

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 6 из 13
--	---	--------------------------

- проведение дезинсекции и дератизации помещений и оборудования (ООО «Дезсервис», по мере необходимости)

7.11 Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- протоколы лабораторных исследований;
- журнал бракеража готовой продукции

Управление документами СБПП описано в СТУ-01-2016.

7.12 Прослеживаемость пищевой продукции.

7.12.1 Для обеспечения возможности 100% идентификации продукции прослеживаемость продукции в МБДОУ детский сад комбинированного вида №31 осуществляется путем сбора информации на всех этапах обработки продукции:

- поступление сырья;
- хранение сырья
- все этапы производственного процесса;
- отпуск готовой продукции;

7.12.2 Прослеживаемость обеспечивается:

- регистрация поступающего сырья с указанием даты поставки, № партии, поставщика, сроков хранения;

- при поступлении сырья в производство указывается, из каких партий производится продукция;

- готовая продукция проходит органолептическую оценку (каждая партия, журнал бракеража готовой продукции);

- отпуск готовой продукции осуществляется непосредственно в группы МБДОУ детский сад комбинированного вида №31

7.12.5 Записи по идентификации продукции ведутся в соответствии с СТУ-02-2016.

8 Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

8.1 Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в МБДОУ детский сад комбинированного вида №31 разработан и внедрен план ХАССП в соответствии с «Процедурой анализа рисков и разработки плана ХАССП» (СТУ-06-2016). В плане ХАССП определены:

8.1.1 Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011.

8.1.2 Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 8.1.1 опасные факторы.

8.1.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

8.1.4 Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления):

- частота мониторинга;

- средства и способы измерения;

- ответственные за мониторинг;

- виды записей для регистрации данных мониторинга (СТУ-02-2016), перечень учетно-регистрационной документации)

8.1.5 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 8.1.3, от установленных предельных значений:

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 7 из 13
--	---	--------------------------

- проведение корректировочных действий (наладка оборудования, поверка средств измерения и т.п.);

- управление несоответствующей (потенциально опасной) продукцией (СТУ-04-2016);
- оповещение всех заинтересованных сторон;
- отзыв и изъятие опасной продукции (СТУ-05-2016);
- утилизация опасной продукции (ТР ТС 021/2011, ст. 18).

8.1.6 Процедуры верификации (проверки) ККТ, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

8.1.7 Предупреждающие действия: периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8.2 Для подтверждения результативности мероприятий по обеспечению выпуска безопасной продукции в учреждении проводятся внутренние проверки, как плановые, так и внеплановые.

Программы проверки включают в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам СБПП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректировочных действий;
- оценку эффективности СБПП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

Внутренние проверки проводятся в соответствии с СТУ-03-2016.

8.3 В МБДОУ детский сад комбинированного вида №31 разработаны и внедрены документированные процедуры «Управление документацией» (СТУ-01-2016) и «Управление записями» (СТУ-02-2016), описывающие ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

8.4 Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством РФ (1 раз год).

8.6 Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции. (Приказы по личному составу)

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида № 31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 8 из 13
--	---	--------------------------

Приложение А

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад
комбинированного вида
_____ **М.В. Едемская**

« ____ » _____ 2016 г.

Политика МБДОУ детского сада комбинированного вида №31 в области безопасности пищевой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МБДОУ детский сад комбинированного вида №31 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

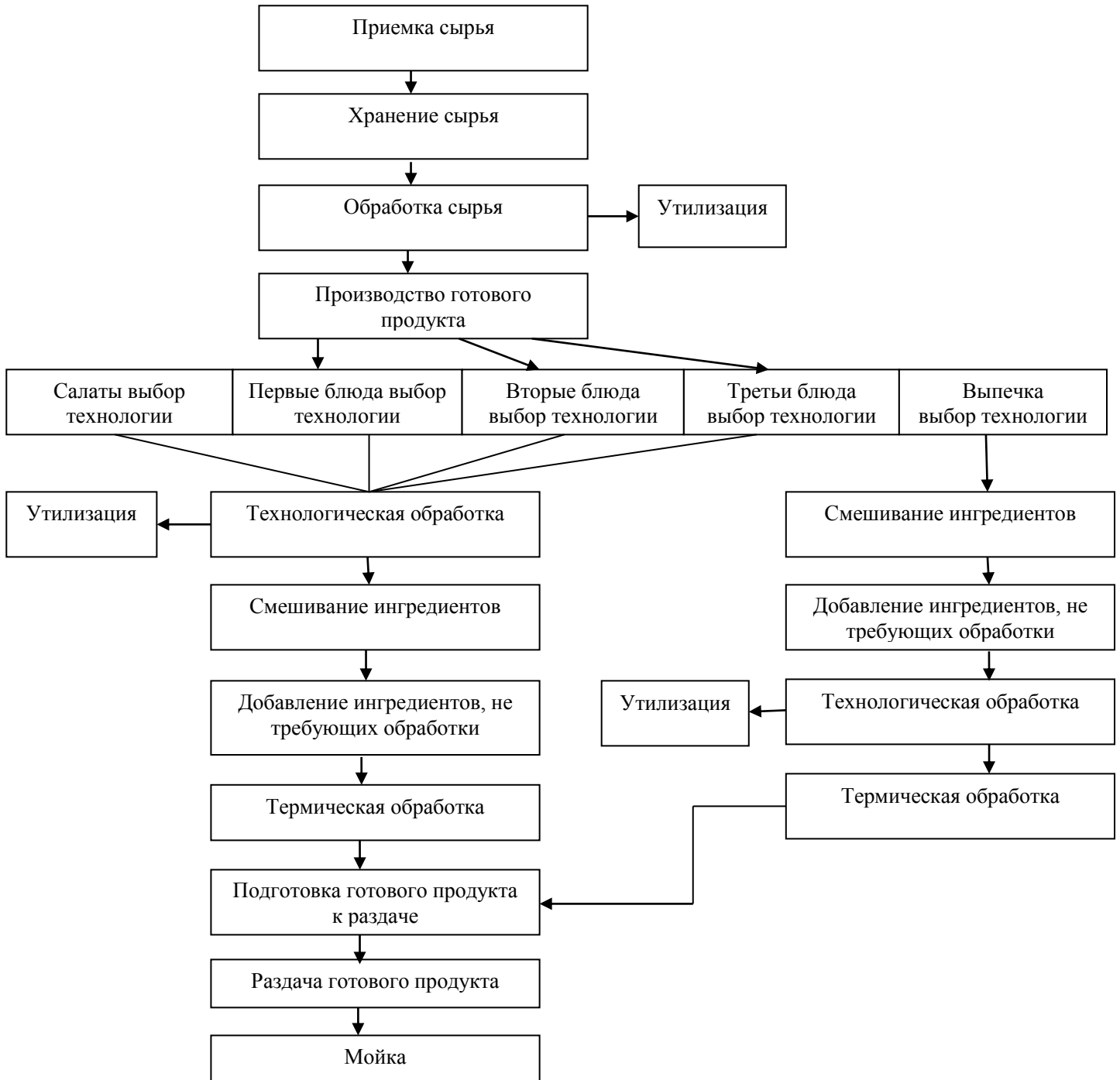
1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы безопасности пищевой продукции.

Руководство МБДОУ детский сад комбинированного вида №31 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение Б



СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида №31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 10 из 13
---	---	---------------------------

Приложение В

Описание технологической схемы производства

Этап	Описание этапа / НД / используемое оборудование (инвентарь)	Контролируемый параметр	Ответственный	Учетный документ
Приемка сырья	Приемка производится на основании сопроводительных документов кладовщиком. Качество поступающих материалов проверяет кладовщик и проставляет отметку о соответствии в журнале приемки сырья. Принятое сырье выставляется в складском помещении (согласно СанПиН 2.4.1.3049-13)	1. Внешний вид 2. Сопроводительные документы (накладные, сертификаты)	Кладовщик	Журнал учета прихода и расхода продуктов, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, акты проверок
Хранение сырья	Продукты питания хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с НТД. Для хранения продуктов используются стеллажи, холодильные и морозильные камеры	1. Температура, влажность 2. Сроки хранения 3. Чистота оборудования, помещения	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, журнал температурного режима холодильников, журнал учета проверок холодильного оборудования, журнал температуры и влажности воздуха в помещениях, акты проверок
Первичная обработка продуктов (мытьё, обработка, очистка, нарезка)	Первичная обработка производится по СанПиН 2.4.1.3049-13, с помощью которых разработаны инструкции. Для первичной обработки сырых продуктов выделена отдельная зона. Мытьё производится в отдельной ванне. Используются: столы для сырой продукции, отдельная промаркированная кухонная посуда для сырой продукции, отдельные промаркированные доски для сырой продукции, отдельные, промаркированные ножи для сырой продукции, электрическая мясорубка для сырой продукции, электрическая протирочная машина для сырой продукции, инвентарь для обработки яиц, спецодежда.	1. Чистота оборудования и помещения. 2. Наличие посуды, инструментов, оборудования, спецодежды 3. Наличие маркировки 4. Наличие инструкций	повар	Акты проверок санитарного состояния, журнал инструктажа персонала
Кулинарная	Кулинарная обработка производится согласно: СанПиН	1. Соблюдение	повар	Акты проверок санитарного

<p>обработка (технологический процесс)</p>	<p>2.4.1.3049-13, технологическим картам для каждого блюда, схемам технологического процесса. Для кулинарной обработки сырых продуктов выделена отдельная зона. Используются: столы для вареной и готовой продукции, отдельная промаркированная кухонная посуда для вареной продукции, отдельные промаркированные доски для вареной продукции, отдельные промаркированные ножи для вареной продукции, электрическая протирочная машина для вареной продукции, электрический котел, спецодежда. Набор посуды для отбора и хранения суточной пробы, холодильник для хранения суточной пробы. Набор посуды для проведения органолептической оценки.</p>	<p>технологии приготовления 2. Чистота оборудования и помещения. 3. Наличие посуды, инструментов, оборудования, спецодежды 4. Наличие маркировки 5. Наличие инструкций</p>		<p>состояния, протоколы исследований (смывы, пробы на кол-во нутриентов и др.), журнал бракеража готовой продукции, журнал температурного режима холодильника, журнал учета проверок холодильного оборудования, протоколы исследований электрического оборудования</p>
<p>Отпуск готовой продукции</p>	<p>Производится согласно: СанПиН 2.4.1.3049-13, графика выдачи пищи, после разрешения бракеражной комиссии. Используются: столы для выдачи готовой продукции, электрические весы, промаркированная посуда для каждой группы, столовая посуда, приборы для каждого ребенка, спецодежда для выдачи и получения готовой продукции.</p>	<p>1. Чистота оборудования и помещения. 2. Наличие посуды, инструментов, оборудования, спецодежды 3. Наличие маркировки 4. Наличие графика</p>	<p>повар, младшие воспитатели</p>	<p>Акты проверок санитарного состояния, протоколы исследований (смывы), журнал бракеража готовой продукции, журнал учета проверок холодильного оборудования, журнал инструктажа персонала</p>
<p>Обработка кухонной и столовой посуды</p>	<p>Производится согласно: СанПиН 2.4.1.3049-13, рекомендаций или предписаний филиала ФОБУЗ «ЦГиЭ в Мурманской области», инструкций по дезинфицирующим средствам, внутренних инструкций по обработке и мытью посуды. Для этого используются: специальная мебель, инвентарь для хранения чистой посуды, промаркированный инвентарь для обработки посуды, моющие и дезинфицирующие средства, двойные раковины для мытья посуды.</p>	<p>1. Чистота и целостность посуды 2. Чистота и исправность оборудования 3. Чистота помещения. 4. Наличие дезинфицирующих и моющих средств, инвентаря 5. Наличие маркировки 6. Наличие инструкций</p>	<p>младший воспитатель</p>	<p>Акты проверок санитарного состояния, протоколы исследований (смывы), журнал инструктажа персонала</p>

СБПП МБДОУ детский сад комбинированного вида №31	Р-01-2015 «Руководство по системе безопасности продукции	Редакция 1. Стр. 12 из 13
---	---	---------------------------

Приложение Г

Перечень документации СБПП

№ п/п	Обозначение документа	Название документа
1	Р-01-2016	Руководство по СБПП
2	СТУ-01-2016	Управление документацией
3	СТУ-02-2016	Управление записями
4	СТУ-03-2016	Внутренние проверки
5	СТУ-04-2016	Управление несоответствующей (потенциально опасной) продукцией
6	СТУ-05-2016	Изъятие партий опасной продукции и расследование инцидентов
7	СТУ-06-2016	Процедура анализа рисков и разработки плана ХАССП
8	П-01-2016	Положение о Руководителе группы по безопасности пищевой продукции
9	П-02-2016	Положение о рабочей группе по безопасности пищевой продукции
	б/н	Положение о бракеражной комиссии
10	И-01-2016	Инструкция по обработке оборудования, посуды, инвентаря
11	И-02-2016	Инструкция по приготовлению рабочих растворов
12	И-03-2016	Инструкция по обработке яиц дез. средством «Оптимакс»
13	И-04-2016	Инструкция по первичной и термической обработке овощей
14	И-05-2016	Инструкция по кулинарной обработке
15	И-06-2016	Инструкция по температурному режиму готовой продукции
16	И-07-2016	Инструкция по обработке оборудования и помещения кладовой
17	И-08-2016	Инструкция по хранению продуктов питания
18	И-09-2016	Инструкция по личной гигиене
19	б/н	Инструкция по органолептической оценке готовой продукции
20	И-10-2016	Инструкция по отбору суточной пробы
21	И-11-2016	Инструкция по С – витаминизации третьих блюд
22	И-12-2016	Инструкция по обработке ларя для хлеба
23		
24		
25		
26		

