Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | Сырье и пищевая продукция | - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,ФЗ от 02.01.2000г.№ 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,СП 2.3.6.1079-01ГОСТ Р 51074-2003СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 2 | Контроль на этапе технологических процессов | Процессы приготовления,готовая продукция | Лабораторный и инструментальный контроль |
| на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров) | Ежедневно | СП 2.3.6.1079-01СанПиН 2.3.2.1078-01нормативная и техническая документацияСП 2.3.6.1079-01СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| Готовой продукции:- органолептические показатели | Ежедневно, каждый вид блюда |
| - физико-химические и микробиологические показатели | 1 раз в 6 месяцев30 % от каждого вида блюд собственного производства |
| Воды питьевой:Лабораторные исследования воды питьевой:- органолептические, микробиологические показатели. | 2 раза в год |
| 3 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала | 1 раз (не менее 10 смывов) в квартал | СП 2.3.6.1079-01 |
| 4 | Производственнаясреда | Условия труда нарабочем месте | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: |
| Физические факторы:- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года) | СП 1.1.1058-01СП 1.1.2193-07СП 2.3.6.1079-01Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г.,Р 2.2.755-99 |
| - температура рабочих поверхностей; | Один раз в год |
| - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; | При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования |
| -химические факторы; физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) | При аттестации рабочих мест |