



Утверждаю:

Директор АО «Уральский комбинат питания»

Ф.В. Куравин

**Программа мероприятий
по предотвращению вреда при получении информации о несоответствии продукции требованиям
технических регламентов**

*(В соответствии со ст.38 ФЗ№184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании», ч.1,
ч.2 ст.7 главы 2, приложения №2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)*

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Отметка о применении
1.	Приостановка поставки продукции (сырья) со склада (от поставщика) на пищеблоке	По получению информации	При возникновении ситуации
2.	Проведение расследования; выявление причин получения несоответствующей продукции (сырья); заседание группы ХАССП; принятие решения по пищевой продукции (сырью) несоответствующей установленным требованиям ТР ТС	в течение 10 дней, с момента сообщения о нестандартных результатах исследования	Приказ о создании группы по расследованию. Проведение обследования соответствия технологического процесса санитарным нормам, изучение документации
3.	Запрос от поставщика информации о контролируемых этапах технологических операций, результаты контроля качества п /продукции (сырья)	в течение 10 дней, с момента сообщения о нестандартных результатах исследования	
4.	Усиление контроля за качеством входящей продукции (сырья), его транспортировки и наличие полного пакета сопроводительной документации (ККТ №1)	постоянно при получении пищевой продукции(сырья)	Проводится входной контроль: соответствие сопроводительных документов партии п. продукции (сырья). Тара, маркировка. Температура доставки. Органолептическая оценка поступающей продукции. При несоответствии продукции (сырья) нормативно-технической документации, составляется акт (возврат).
5.	Возврат поставщику (уничтожение) снятой с реализации п/продукции (сырья), не соответствующей установленным требованиям ТР ТС	в течение 10 дней с момента сообщения о нестандартных результатах исследования	При возникновении ситуации
6.	Контроль за температурным режимом хранения продукции (сырья) (ККТ№2)	постоянно при получении и хранении	Заполнение документации, контроль за температурой в холодильных (морозильных) камерах

7.	Усиление контроля качества обработки и соблюдения технологии приготовления полуфабриката (дефростация, промывание, время, технология и температурный режим)	постоянно	Контроль ТТК
8	Внеплановое проведение лабораторных исследований п/продукции (сырья) взятой на контроль		
9.	Усиление контроля за соблюдением поточности, использования технологического оборудования, спец. одежды	постоянно	Соблюдение поточности и обработки оборудования, смена разделочного инвентаря, спецодежды по графику
10.	Ревизия технологического оборудования	постоянно, 1 раз в месяц и по обращению	Строгое соблюдение графика и поступающих заявок
11.	Проведение повторного инструктажа сотрудников по соблюдению санитарных требований		
12.	Контроль за качеством и своевременностью проведения санитарной обработки оборудования, помещений, холодильных установок. Проведение текущей и генеральных уборок	постоянно ,1 раз в неделю (месяц), с заполнением журнала «генеральные уборок»	Строгое соблюдение графика и инструкций по санитарной обработке оборудования, помещений, холодильных установок Проведение генеральной уборки по графику
13.	Усиление контроля за соблюдением правил и требований транспортировки пищевой продукции (сырья) до мест хранения (температурный режим и транспорт)	постоянно	График отгрузки, ведение документации. Наличие системы охлаждения в автотранспорте
14.	Обработка транспортировочной тары (ККТ)	постоянно	Строгое выполнение инструкций по обработке.
15.	Сбор и утилизация отходов	постоянно	По договору
16.	Лабораторный контроль в рамках программы производственного контроля качества пищевой продукции (сырья) и изготовленных полуфабрикатов	по графику, по выявлению нестандартных результатов	Программа производственного контроля
17.	Усиление контроля за соблюдением технологического процесса приготовления готовых блюд с соблюдением санитарных требований	постоянно	Проверки (плановые и внеплановые) санитарным фельдшером комбината, руководителями организации питания.