

УТВЕРЖДАЮ
ИП Болквадзе Л.Ф.



Болквадзе Л.Ф.

« » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
СОШ №32

С ПРИМИНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

г. Астрахань

Содержание

Наименование раздела	стр.
1. Общие положения	3
2. Состав программы производственного контроля	4
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	4
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	7
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	13
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	15
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	17
8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	18
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	18
10. Выполнение принципов ХАССП	19
11. Документация программы ХАССП	20
12. Приложения	22
13. Инструкции	