


ООО «Комбинат питания «КК»		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Генеральный директор Царенко М.С.		11.01	Лист 1 из 11
	Согласовал	Менеджер по качеству Царенко М.С.		11.01	
	Разработано	ООО «Комбинат питания «КК»			
Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями		Код документа	ППОПМ - 012	

**Производственная программа обязательных
предварительных мероприятий по выбору
поточности технологических операций
производства пищевой продукции. Управление
перекрестными загрязнениями на
пищевом блоке МБОУ СОШ №2 им. В. Каширина,
расположенный у по адресу: 353440, Краснодарский край, г.
Анапа, ул. Владимирская, 1 ул. Крымская, 122
Новороссийская, 105**

Введен приказом № 13 от « 11 » 01 2022 г.

ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины и определения	3
3. Программа выполнения	3
4. Ответственность	5
5. Ссылки	5

Приложения

Приложение 1 Схема расстановки технического оборудования с указанием поточности технологических процессов	6
Приложение 2 График соблюдения поточности по времени	8
Приложение 3 Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности	9
Лист ознакомления с ППОПМ	10

ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями пункта 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью производственной программы обязательных предварительных мероприятий является предотвращение, контролирование и выявление перекрестного загрязнения: физического, аллергенного и микробиологического.
 - 1.1. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
 - 1.2. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

3. Программа выполнения

- 3.1. Пищеблок МБОУ СОШ №2 им. В. Каширина, входящий в состав ООО «Комбинат питания «КК», расположен в здании капитального строения по адресу: 353440, Краснодарский край, г. Анапа, ул. Владимирская, 1 ул. Крымская, 122 Новороссийская, 105
- 3.2. Общая площадь помещений – 399,8 м².
- 3.3. Состав помещений: обеденный зал, горячий цех, гардероб, мясной цех, холодный цех, овощной цех, складские помещения, цех мойки.
- 3.4. Холодное водоснабжение централизованные. Горячее водоснабжение от электронагревателя. Канализация септик. Отопление централизованное. Освещение искусственное и естественное.
- 3.5. Вентиляция механическая приточно-вытяжная.

ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 4

- 3.6. Отделочные работы в производственных помещениях выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены – кафельная плитка, пол - плитка, потолок – краска.
- 3.7. Предприятие обеспечено: моющими, дезинфицирующими средствами, производственным промаркированным уборочным инвентарем, санитарной одеждой для персонала.
- 3.8. Пищеблок является доготовочным предприятием, готовая продукция привозится в горячий цех в боксах.
- 3.9. Имеющийся производственный, уборочный инвентарь промаркирован, согласно его назначению.
- 3.10. Имеются санитарно-бытовые помещения для персонала. Организованы условия для раздельного хранения санитарной и личной одежды. Прилегающая территория благоустроена.
- 3.11. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.12. Для обеспечения поточности производства и для предотвращения загрязнения сырья и готовой продукции при перемещении их между этапами производственного процесса необходимо соблюдать График соблюдения поточности по времени при использовании одного дверного проема.
- 3.13. При использовании одного дверного проёма для перемещения сырья, готовой продукции, полуфабриката и отходов чётко соблюдается последовательность:
- упакованные сырьё;
 - полуфабрикат;
 - готовая продукция;
 - отходы.
- 3.14. Отходы вывозятся из производственных помещений в конце смены. После вывоза отходов, дверной проём и двери подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.15. В производственных помещениях на объектах, через которые происходит перекрещивание путей перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов (двери, коридоры), вывешивается заполненная для данного цеха форма График соблюдения поточности по времени. Форма вывешивается на двери (или на стене около двери, если

ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 5

невозможно разместить на самой двери), на стене коридора.

- 3.16. Схема поточности оформляется на планах производственных помещений для каждого цеха и распространяется среди заинтересованных лиц (*Приложение 1*).
- 3.17. На пищеблоке МБОУ СОШ №2 им. В. Каширина, входящем в состав ООО «Комбинат питания «КК» выявленные перекрещивающиеся потоки отмечены на схеме зеленым кругом и устраняются путем составления графика поточности по времени и его соблюдением (*приложение 2*). После каждого технологического этапа, дверной проём и двери, коридоры в которых было перекрещивание потоков подвергаются мойке моющим средством и обрабатывается дезинфицирующим раствором или моются моющим средством с дезинфицирующим эффектом.
- 3.18. По окончании проведения обработки сотрудником, проводившим обработку, заполняется *«Журнала учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных проемов и помещений при пересечении поточности» (приложение 3)*, сотрудник осуществляющий контроль за обработкой после его проведения, расписывается в данном журнале.

4. Ответственность

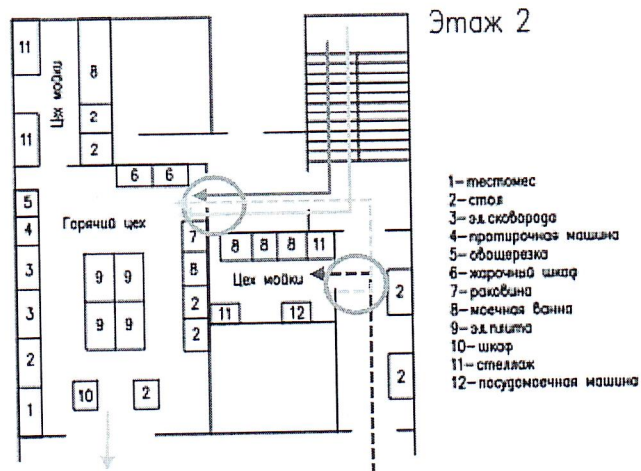
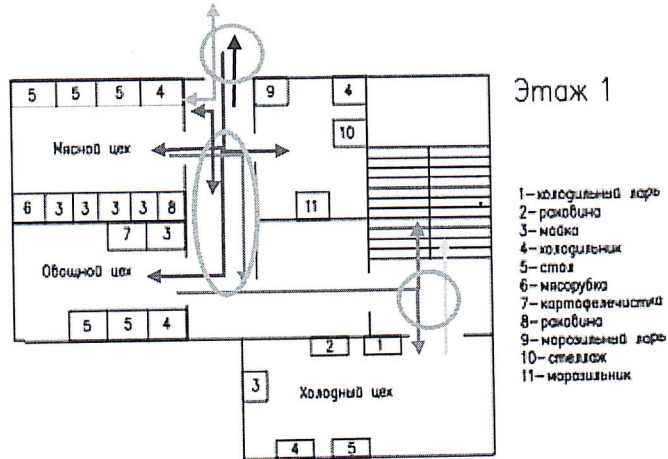
- 4.1. Руководитель Группы НАССР несет ответственность за соблюдение поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *протокола верификации Ф – 001*.

5. Ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции











ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 СХЕМА РАССТАНОВКИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 7

Условные обозначения поточности технологических процессов:

-  Движение персонала в санитарной одежде;
-  Поступление сырья;
-  Движение отходов
-  Движение готовой продукции
-  Движение персонала без санитарной одежды
-  Движение посетителей столовой
-  Движение п/ф собственного приготовления
-  Движение грязной посуды в закрытых боксах
-  Движение чистой посуды
-  Перекрещивающиеся потоки, для предотвращения которых соблюдается периодичность по времени

ООО «Комбинат питания «КК»	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору поточности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязнениями	ППОПМ - 012
		Лист 8

Приложение 2
График соблюдения поточности по времени

Объект: ООО «Комбинат питания «КК» МБОУ СОШ №2 им. В. Каширина
Месторасположение: главный вход

Поступление сырья:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Движение п/ф собственного приготовления:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Движение грязной столовой посуды:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Движение чистой столовой посуды:

с _____ до _____

Движение готовой продукции:

с _____ до _____

Вывоз отходов:

с _____ до _____

Мойка и дезинфекция:

с _____ до _____

Приложение 3

Журнал учета проведения мойки и дезинфекции дверей, дверных просмов и помещений при
пересечении поточности

Дата/ время	Наименование/расположение объекта	Наименование технологического процесса, после которого проводится обработка	Наименование дез.средства/ концентрация	ФИО/подпись проводившего обработку	ФИО/ подпись ответственного за контроль

Лист ознакомления с производственной программой обязательных предварительных мероприятий

№ п/п	Ф.И.О. лица ознакомленного с документом	Должность	Дата ознакомления	С программой ознакомлен и обязуюсь выполнять Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				

18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				