

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 1 из 11



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»

 Н.М. Горбанева

«19» 01 2021 г.

СТАНДАРТНАЯ ОПЕРАЦИОННАЯ ПРОЦЕДУРА (СОП) 04

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

2021 г.

Лист согласования

Должность	Подпись, дата	ФИО
Зав. хозяйством	<i>СЛ</i> 19.01.2021	Овчинников С.С.
шеф повар	<i>ИД</i> 19.01.21	Ихманова Э.М.
Киселёва	<i>ИД</i> 19.01.2021	Тимохина А.Н.
Орбанова Н.М.	<i>ИД</i> 19.01.2021	Орбанова Н.М.
Завялова С.А.	<i>ИД</i> 19.01.2021	Завялова С.А.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 3 из 11

1. Назначение

Данная процедура обеспечивает санитарно-гигиенический уровень, соответствующий требованиям безопасности на пищевом производстве в МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1» (далее по тексту «Учреждение»).

2. Область применения

Данная процедура касается организации и контроля уборки помещений и оборудования в производственных помещениях Учреждения и прилегаемой территории.

3. Ответственность

Ответственность по настоящей процедуре установлена в соответствии с таблицей 3.1.

Таблица 3.1. Матрица ответственности по процедуре

Сфера ответственности	Должностное лицо
Разработка и поддержание в рабочем состоянии настоящей документированной процедуры	Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (БПП)
Утверждение процедуры.	Заведующий
Одобрение моющих и дезинфицирующих средств до применения	РГ БПП
Приемка, хранение и выдача моющих и дезинфицирующих средств	РГ БПП
Обеспечение мылом, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования на рабочих местах и туалетах (рукомойники)	РГ БПП
Контроль выполнения уборок по графикам (чек-листам)	РГ БПП
Визуальный контроль санитарного состояния оборудования и инвентаря в период рабочей смены	РГ БПП
Контроль за своевременным удалением отходов из помещений	РГ БПП
Контроль состояния зданий и элементов инфраструктуры	РГ БПП
Содержание территории	РГ БПП

Настоящая процедура возлагает обязанности на персонал, в соответствующей сфере ответственности (Таблица 3.1), персонал лично отвечает за надлежащее исполнение обязанностей по настоящей процедуре.

4. Нормативные ссылки

- ТР ТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

5. Описание процедуры

5.1 Содержание территории и производственных помещений

Территория Учреждения должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

Пребывание домашних животных на территории и в помещениях Учреждения категорически запрещается.

Внешняя площадь Учреждения должна содержаться в чистоте от отходов производства во избежание привлечения грызунов, птиц и других вредителей.

Ответственный сотрудник осуществляет контроль состояния зданий, элементов инфраструктуры и прилегающей территории, периодичность контроля устанавливается в Программе Производственного Контроля. результаты мониторинга заносятся в «Журнал осмотра, зданий, сооружений, прилегающих территорий» (Приложение Г)

5.2 Требования к помещениям

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 4 из 11

Учреждение должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

Устройство и планировка Учреждений должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать «грязные» и «чистые» части здания.

Полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть нескользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и малоустойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

Пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды. Полы должны периодически очищаться от загрязнений, промываться водой с обезжиривающим средством и дезинфицироваться.

Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные органами здравоохранения: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.

В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования.

По окончании работ производится уборка и очистка помещений, оборудования, инвентаря и тары специальными средствами. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются. В процессе работы влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

Визуальный контроль санитарного состояния технологического оборудования является обязательным и должен проводиться постоянно.

Для поддержания цехов, складов, технологического оборудования в должном санитарном состоянии на Учреждении проводятся мероприятия в соответствии с санитарной программой СМБПП.СП.04 (**Приложение В**):

- санитарные дни - 1 раз в месяц;
- генеральная уборка – 1 раз в неделю.
- Ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Факт проведения санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений подтверждается Чек-листом (**Приложение А**) за подписями ответственных исполнителей и контролирующих лиц.

Запрещается открывать окна и проемы, не запищенные сеткой.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Уборки производственных помещений проводятся в соответствии с Санитарной программой СМБПП.СП.01 (**Приложение В**).

Контроль и оценку уборки осуществляет ответственное лицо, в соответствии с Чек-листом чистки, мойки и дезинфекции цехов, оборудования. (**Приложение А**).

Запрещается использовать в цехах тканый материал, не прошитые волосяные щетки, губки, просяные веники.

5.3 Требования к оборудованию, инвентарю, таре.

Технологическое оборудование, столы, емкости, вспомогательный инвентарь должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться. Производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается. **Запрещается** использование инвентаря с несоответствующей маркировкой.

Во время работы **запрещается** ставить внутрицеховую тару на пол (тара должна храниться на стеллажах, тележках, столах, полках).

Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 15 см. Технологическое оборудование, непосредственно соприкасающееся с пищевой продукцией, должно хорошо промываться и дезинфицироваться.

Все оборудование по обработке должно передаваться от смены к смене в чистоте и порядке и подвергаться санитарной обработке согласно утвержденному графику.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 5 из 11

Мойку и профилактическую дезинфекцию технологического оборудования и помещений осуществляют в соответствии с санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

С целью контроля за санитарным состоянием инвентаря, оборудования и выявления причин возможного микробного загрязнения вырабатываемой продукции в соответствии с Программой производственного контроля (ППК) необходимо проводить микробиологические анализы смывов с каждой единицы технологического оборудования, тары и помещений, а также необходимо проводить смывы с одежды и рук, работающих с периодичностью по согласованию с органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для санитарной обработки производственных помещений, оборудования, инвентаря и тары использовать моющие средства, разрешенные к применению для пищевых Учреждений, а также водной пар и горячую воду, Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств утверждается Руководителем Учреждения (Приложение Б).

Уборочный инвентарь (ведра, щетки, швабры и др.) должен быть промаркирован и закреплен за соответствующими цехами (участками).

Для проведения процедуры мойки и дезинфекции на Учреждении принята система цветового кодирования используемого инвентаря.

Уборочный инвентарь должен храниться в специальных промаркированных местах, причем уборочный инвентарь для пола должен храниться изолированно от инвентаря для санитарной обработки производственного оборудования. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается и очищается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

5.4 Моющие и дезинфицирующие средства

Использование моющих и дезинфицирующих средств допускается только при наличии разрешения органов Роспотребнадзора РФ, утвержденных в установленном порядке.

На Учреждении моющие и дезинфицирующие средства утверждаются перечнем СМБПП.ПРЧ.02 «Перечень моющих и дезинфицирующих средств» (Приложение Б). Моющие и дезинфицирующие средства **не должны** оказывать отрицательного воздействия на оборудование, продукцию и персонал.

Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в отдельном помещении. Помещение должно быть закрыто от несанкционированного доступа и соответствующим образом промаркировано. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки. Тара для приготовления раствора моющего и дезинфицирующего средства должна иметь соответствующую надпись.

Все моющие и дезинфицирующие средства, применяемые в производственной зоне, должны быть одобрены к применению в пищевой промышленности в установленном порядке. Все моющие и дезинфицирующие средства должны иметь инструкции (паспорт) по применению от производителя.

В местах использования моющих и дезинфицирующих средств должны быть вывешены наглядные инструкции по применению.

5.5 Требования к персоналу

Уборщики должны знать:

- правила санитарии и гигиены по уборке и содержанию помещений;
- порядок работы уборки участков производства;
- назначение и концентрацию дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими в соответствии с СМБПП.ПРЧ.02 «Перечень моющих и дезинфицирующих средств» (Приложение Б);
- назначение уборочного оборудования и приспособлений;
- правила эксплуатации санитарно-технического оборудования и инвентаря;
- правила утилизации остатков моющих и дезинфицирующих средств.

Уборщики обязаны:

- строго соблюдать санитарные правила уборки помещений;
- соблюдать строго маркировку уборочного инвентаря по назначению;
- сообщать управляющему в обязательном порядке об обнаружении вредителей, их следов, нор и их места обнаружения;
- выполнять регламент уборок в полном объеме;
- отмечать в соответствующих графиках факт уборки под подпись;

5.6 Уборка помещений

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 6 из 11

Уборка помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

Уборка офисных помещений, производственных цехов, раздевалок, туалетов проводится в соответствии с СМБПП.СП.01 «Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования» (**Приложение В**).

Контроль и оценку уборки осуществляет ответственный сотрудник, не реже 1 раза в день.

5.7 Уборка территории и вывоз отходов

Уборка территории должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

Площадку для хранения контейнеров для отходов и мусора необходимо содержать в чистоте от отходов производства во избежание привлечения грызунов, птиц и других вредителей.

Запрещается:

- загрязнять прилегающие территории;
- выбрасывать пищевые отходы в контейнер «Для непищевых отходов».

Вывоз отходов.

Требования к подрядной организации (по договору), осуществляющей вывоз отходов:

- вывоз отходов осуществляется не реже чем 1 раз в день, по рабочим дням;
- контроль над выполнением контрактных обязательств подрядной организации по вывозу отходов осуществляет ответственный, назначенный в соответствии с Таблицей 1.

Условия временного хранения отходов:

- Очистка контейнеров должна производиться по мере их заполнения, но не реже 1 раза в день;
- Площадки для контейнеров под отходы должны подвергаться ежедневной уборке и в случае необходимости – дезинфекции;
- Не допускается заполнение контейнеров для отходов больше чем на 2/3. Контейнер должен быть закрыт крышкой;
- Вывоз отходов и мусора производится специальным транспортом подрядчика согласно договору.

Сбор и вынос отходов с территории склада:

- все образующиеся отходы должны быть помещены в баки, контейнеры с отходами, которые должны удаляться из цехов при заполнении не более чем на 2/3;

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»	
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБПП.СОП.04	Стр. 7 из 11

Приложение А

Форма чек-листа чистки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования

Чек-лист чистки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования								
Объект:			Ответственный:			Период: 20 г.		
Тип уборки:		Ежедневная уборка		Генеральная уборка		Санитарная уборка		
Средство:								
День месяца	Кто проводил	Подпись	Кто проводил	Подпись	Кто проводил	Подпись	Кто проводил	Подпись
	Кто проверил	Подпись	Кто проверил	Подпись	Кто проверил	Подпись	Кто проверил	Подпись
01								
...								

* Дезинфекцию оборудования химическими веществами производят только после полного удаления из цеха остатков сырья и других продуктов.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБП.СОП.04
	Стр. 8 из 11

Приложение Б.

Форма перечня моющих дезинфицирующих средств, используемых на Учреждении.

УТВЕРЖДАЮ
Должность

ФИО

«__» ____ 20__ г.

№	Наименование средства и его производитель	Краткая характеристика	Участок и область применения (цех, оборудование)	Методические указания по применению	Концентрация и нормы расхода для участка (оборудования)

Система менеджмента безопасности пищевой продукции		МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Санитарно-гигиенические мероприятия		СМБП.СОП.04
		Стр. 9 из 11

Приложение В

УТВЕРЖДАЮ
Должность

_____ ФИО

«__» _____ 20__ г.

Санитарная программа мойки и дезинфекции помещений и оборудования

№ п/п	Наименование объекта мойки и дезинфекции	Вид уборки	Кратность уборки в смену регламентированная	Ответственный за уборку

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель группы БП
(подпись) (инициалы, фамилия) (дата)

Система менеджмента безопасности пищевой продукции	МДОБУ «Ново-Девяткинский ДСКВ №1»
Санитарно-гигиенические мероприятия	СМБП.СОП.04
	Стр. 10 из 11

Приложение Г

Форма Журнала осмотра, зданий, сооружений, прилегающих территорий

Дата осмотра	Наименование объекта	Характеристика выявленных дефектов	Запланированные мероприятия по устранению дефектов	Примечание	Кто произвел осмотр

Лист ознакомления

[illegible]