

## ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Отчетная документация по ПК	Исполнитель (ответственное лицо)	ККТ
1.	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов</b>						
	Сопроводительная документация	наличие и правильность оформления сопроводительной документации: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии;	Каждая партия	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"/СанПиН 2.3.2.1078-01 (до 15.02.2015)	Журнал входного контроля сырья	Иманбаев Н.Ж. - руководитель	
	Сырье и материалы	соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в товарно-сопроводительной документации; контроль срока годности/хранения и даты производства; соответствие маркировки (объем информации, наличие текста на русском или казахском языках и т.д.);	Каждая партия	ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"/ГОСТ Р 51074-2003 (до 15.02.2015)	Журнал входного контроля сырья	Иманбаев Н.Ж. - руководитель	
	Мука пшеничная из твердой пшеницы	<b>органолептические показатели:</b> внешний вид, цвет, запах, вкус	Каждая партия	ГОСТ 31463-2012/ГОСТ Р 52189-2003 (до 15.02.2015)	Лабораторный журнал	Иманбаев Н.Ж. - руководитель	
		<b>физико-химические показатели:</b>	1 раз в квартал или чаще при необходимости при разногласиях по качеству		Протокол испытаний	Иманбаев Н.Ж. - руководитель	
		массовая доля сырой клейковины, %					
		качество сырой клейковины, усл.ед.прибора ИДК					
		массовая доля влаги, %					
		кислотность, град					

Полимерная пленка, картонные коробки	внешний вид, размеры; достаточность и содержание нанесенной информации	Каждая партия	документы изготовителя договор на поставку ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковок"	Журнал входного контроля сырья	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Гофрированный картон	внешний вид	Каждая партия	документы изготовителя	Журнал входного контроля сырья	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
<b>2 Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья</b>					
Складские помещения	наличие необходимого объема складских помещений; контроль санитарного состояния складских помещений	Ежедневно	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Журнал контроля санитарного состояния	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Сырье, упаковка	контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов, (соблюдение температурно-влажностных режимов хранения) контроль за соблюдением правил товарного соседства; визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции; визуальный контроль за сохранением целостности упаковки; наличие специально выделенного места (или способа маркировки) для временного хранения изъятой из оборота/несоответствующей продукции	Еженедельно	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Инструкция по хранению сырья на складе	Журнал контроля температурно-влажностного режима хранения  Журнал контроля санитарного состояния  Журнал учета несоответствующей продукции	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
<b>3 Контроль на этапе технологического процесса</b>					
Оборудование	контроль санитарного состояния оборудования	Ежедневно перед началом работы	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Журнал контроля санитарного состояния	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Макаронные изделия	<b>Технология производства:</b> наличие необходимой технологической и технической документации, согласованной в	Ежедневно	ГОСТ 31743-2012 ТИ		Иманбаев Н.Ж. - руководитель

		<p>установленном порядке;</p> <p>соблюдение технологических инструкций на всех этапах производства продукции</p> <p><b>Просеивание муки</b></p> <p>контроль сбора на ситах</p> <p><b>Магнитная очистка муки</b></p> <p>проверка и чистка магнитов</p> <p><b>Замешивание теста</b></p> <p>внешний вид</p> <p>влажность теста</p> <p><b>Формование</b></p> <p>внешний вид изделий</p> <p><b>Укладывание полуфабриката на рамки, тележки</b></p> <p>внешний вид изделий</p> <p><b>Сушка</b></p> <p>влажность изделий</p> <p>излом</p> <p><b>Фасование</b></p> <p>температура изделий</p> <p>внешний вид изделий</p> <p>наполняемость пакетов</p> <p>целостность швов</p>	<p>Постоянно</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Инструкция по подготовке сырья к переработке</p> <p>Инструкция по загрузке сухого сырья</p> <p>Инструкция по подготовке сырья к переработке</p> <p>Инструкция по замешиванию теста</p> <p>Инструкция по эксплуатации прессы</p> <p>Инструкция по смене матриц и машин и переходу на другой вид изделия</p> <p>Инструкция по изготовлению полуфабриката</p> <p>Инструкция по укладке готового полуфабриката на рамки и тележки</p> <p>Инструкция по сушке полуфабриката</p> <p>Инструкция по программированию режимов сушки</p> <p>Инструкция по упаковке готовой продукции</p> <p>Инструкция по работе упаковочной машины</p> <p>Инструкция по печати этикеток и ее образец</p>	<p>Технологические журналы</p> <p>Журнал по контролю качества продукции</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>ККТ № 1</p> <p>ККТ № 2</p> <p>ККТ № 4</p>
<p><b>4</b></p>	<p><b>Контроль готовой продукции</b></p> <p>Макаронные изделия</p>	<p><b>органолептические показатели: внешний вид,</b></p>	<p>Каждая партия</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p>	<p>Журнал приемки готовой продукции</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>

<p><b>форма, цвет, вкус, запах</b></p> <p><b>физико-химические показатели:</b></p> <p>влажность изделий</p> <p>кислотность изделий зола, нерастворимая в 10% растворе НСІ</p> <p>сухое вещество, перешедшее в варочную воду</p> <p>сохранность формы сваренных изделий</p> <p>металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта</p> <p>наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов</p> <p>наличие прочих посторонних включений</p> <p><b>показатели безопасности</b></p> <p><b>токсичные элементы:</b></p> <p>свинец,</p> <p>мышьяк,</p> <p>кадмий,</p> <p>ртуть</p> <p><b>пестициды:</b></p> <p>ГХЦГ (альфа, бета, гамма - изомеры)</p> <p>ДДТ и его метаболиты</p> <p>2, 4 - D кислота, ее соли и эфиры</p> <p>гексахлорбензол</p> <p>ртутьорганические пестициды</p> <p><b>микотоксины:</b></p> <p>афлатоксин В1</p> <p>дезоксиниваленол</p>	<p>Каждая партия</p> <p>ежеквартально</p> <p>Каждая партия</p> <p>1 раз в год</p>	<p>ГОСТ 31743-2012, спецификация на ГП</p>	<p>Журнал приемки готовой продукции</p> <p>Протокол испытаний</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538</p> <p>ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538</p> <p>ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538</p> <p>ГОСТ 26927, МУ 5178-90</p> <p>ГОСТ 23452</p> <p>ГОСТ 30711</p>	<p>Протокол испытаний</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>		

	<p>T-2 токсин зеараленон охратоксин A радионуклиды: цезий-137</p> <p>содержание ГМО</p> <p>масса нетто</p> <p>контроль за наличием и правильностью маркировки</p>	<p>При необходимости при сомнении в качестве сырья</p> <p>Каждая партия</p>	<p>МУК 2.6.1.1194-03</p> <p>ГОСТ 8.579</p> <p>ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p><b>5</b></p> <p>Контроль на этапе хранения, транспортирования, реализации готовой продукции</p>	<p>Складские помещения</p> <p>наличие необходимого объема складских помещений; контроль санитарного состояния складских помещений</p> <p>Готовая продукция</p> <p>контроль за соблюдением сроков и условий хранения пищевых продуктов, (соблюдение температурно- влажностных режимов хранения) контроль за соблюдением правил товарного соседства; визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции; визуальный контроль за сохранением целостности упаковки; наличие специально выделенного места (или способа маркировки) для временного хранения изъятых из оборота/несоответствующей продукции</p> <p>Сопроводительная документация</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Еженедельно</p> <p>Каждая партия</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p> <p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Инструкция по транспортировке и хранению готовой продукции</p> <p>ГОСТ 31743-2012</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p> <p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния</p> <p>Журнал контроля температурно- влажностного режима хранения</p> <p>Журнал контроля санитарного состояния</p> <p>Журнал учета несоответствующей продукции</p> <p>Товарно-транспортная накладная, удостоверение о качестве и безопасности</p>

<p>Транспортирование готовой продукции</p>	<p>контроль за условиями транспортирования готовой продукции: наличие специализированного транспорта; наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; контроль за проведением санитарной обработки и дезинфекции транспорта; соблюдение температурных условий и времени транспортирования</p>	<p>Каждая партия  1 раз в десять дней</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ГОСТ 31743-2012, спецификация на ГП</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>6</p>	<p><b>Контроль качества питьевой воды</b></p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>СанПиН 2.1.4.1074-01</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель  ККТ № 3</p>
<p>7</p>	<p>Моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p><b>Контроль моющих, дезинфицирующих средств и растворов</b></p>	<p>при поступлении  ежедневно</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>8</p>	<p><b>Контроль санитарного состояния оборудования, помещений</b></p>	<p>внешний вид, целостность упаковки, наличие маркировки наличие разрешительной документации на применяемые моющие средства обеспеченность моющими/дезинфицирующими средствами условия их хранения правильность использования</p>	<p>Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Журнал «Входной контроль моющих и дезинфицирующих средств» Документация Журнал расчета и использования</p>

<p>Технологическое, холодильное, оборудование, складские, производственные, подсобные помещения.</p>	<p>санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары; визуальный контроль за соблюдением санитарных норм; исправность технологического оборудования; качество проведения генеральной уборки; обеспеченность уборочным инвентарем; маркировка уборочного инвентаря по назначению; контроль за использованием инвентаря по назначению;</p>	<p>ежедневно</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Инструкция по хранению и мойке матриц и сетки Инструкция по санитарной обработке оборудования и инвентаря Инструкция по санитарной обработке помещений</p>	<p>Учет расходов дезсредств Журнал контроля проведения генеральных уборок</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>9</p>	<p><b>Контроль дератизации, дезинфекции помещений</b></p>	<p>раз в квартал</p>	<p>Договор с аккредитованными в установленном порядке ИЛЦ</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>Складские, производственные, подсобные помещения</p>	<p>качество дератизационных, дезинсекционных работ;</p>	<p>1 раз в год – дератизация и дезинсекция</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" СанПиН 3.5.2.1376-03 СП 3.5.3.1129-02 Инструкция по дератизации и дезинсекции Договор на проведение дератизационных, дезинсекционных работ</p>	<p>Журнал контроля кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции с отметками об эффективности их проведения</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>11</p>	<p><b>Контроль технического состояния помещений, вентиляции, источников искусственного освещения, технологического оборудования</b></p>	<p>1 раз в год и после реконструкции, модернизации</p>	<p>ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"</p>	<p>Акт технического контроля, журнал контроля аварийных ситуаций</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
<p>Вентиляция</p>	<p>оценка эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности</p>				

Водопровод, канализация	исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ, наличие аварийного, резервного водоснабжения, электроннагревателей (собственной котельной); наличие воздушных разрывов между ваннами (мочными, производственными) и канализационной сетью;	2 раза в год и после реконструкции, модернизации  1 раз в квартал	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Производственные, административно-бытовые, вспомогательные помещения, источники искусственного освещения	санитарно-техническое состояние помещений, достаточность	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Территория объекта	санитарно-техническое состояние твердых покрытий территории, организация озеленения.	1 раз в год	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
Технологическое оборудование	наличие и исправность необходимого технологического оборудования; выполнение технического обслуживания		ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"  Инструкция по техническому обслуживанию оборудования	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
<b>12 Личная гигиена и обучение персонала. Медицинские осмотры персонала (периодические и при поступлении на работу)</b>				
Персонал предприятия, помещения	прием на работу работников с профессиональной подготовкой и соответствием квалификационным	Постоянно	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"  должностные инструкции	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
			Свидетельства об окончании специальных учебных заведений, центров, курсов и	



требованиям к должностям, профессиям, специальностям	пр.				
наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;	Ежедневно	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	Иманбаев Н.Ж. - руководитель		
наличие достаточного числа санитарной или специальной одежды;		Инструкция по соблюдению правил личной гигиены			
наличие договора на проведение централизованной санитарной обработки санитарной или санитарной одежды;		Договор на проведение централизованной санитарной обработки санитарной или специальной одежды			
наличие средства для мытья и дезинфекции рук;					
наличие аптечки первой помощи;					
контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;				Журналы медицинского осмотра (опроса) персонала	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
наличие у персонала личных медицинских книжек;					Личные медицинские книжки сотрудников предприятия
своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение, аттестация персонала	1 раз в год 2 раза в год	Графики прохождения медицинских осмотров Договор на м/о Договор на гигиеническое обучение			Заключительный акт о проведении периодических медосмотров

13 Контроль охраны окружающей среды	контроль за утилизацией отходов производства и потребления	По мере накопления	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой"	Иманбаев Н.Ж. - руководитель
			Отчет по утилизации	

	<p>своевременность сбора и удаления отходов производства; утилизации пищевых отходов; контроль за вывозом твердых бытовых отходов</p>	<p>Ежедневно по мере необходимости Ежедневно</p>	<p>продукции" Договора на утилизацию, уничтожение отходов производства</p>	<p>отходов</p>	<p>Иманбаев Н.Ж. - руководитель  Иманбаев Н.Ж. - руководитель</p>
--	---	--	--	----------------	---