

Утверждаю:
заведующий МБДОУ д/с ОВ № 9
Л.В. Новикова
Приказ № 175 от 30.08.2021 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
работника, ответственного за
осуществление производственного контроля
в МБДОУ д/с ОВ № 9

Введение

1. Настоящая должностная инструкция разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2. Должностная инструкция устанавливает требования к работнику, ответственному за осуществление производственного контроля в МБДОУ д/с ОВ № 9 (далее организация).

1. Общие положения

1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в образовательной организации (далее — производственный контроль) - один из важнейших элементов системы управления безопасностью в образовательной организации.

1.2. Целью производственного контроля является разработка, внедрение и поддержание процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

2. Должностные обязанности

2.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, обеспечивает контроль за:

- последовательностью и поточностью технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
- продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.
- функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем

производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

- документированием информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.
- соблюдением условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
- содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.
- соблюдением работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- периодичностью и проведением уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- ведением и хранением документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3. Права

3.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, имеет право:

- Осуществлять свободный доступ в производственные помещения в любое время суток.
- Знакомиться с документами, необходимыми для оценки состояния пищевой продукции.
- Вносить руководителю организации предложения о мерах по повышению безопасности технологических процессов.

4. Ответственность

4.1. Работник, ответственный за осуществление производственного контроля, несет ответственность в соответствии с действующим законодательством:

- за нарушения им правил организации и осуществления производственного контроля, неисполнение настоящей должностной инструкции, других нормативно-правовых документов, регламентирующих его работу.
- За непринятие им мер по предупреждению опасных нарушений санитарных правил и инструкций, которые могут привести к ухудшению здоровья обучающихся.

С инструкцией ознакомлен.
экземпляр для руководства получен на руки _____

подпись, ФИО, дата