

**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ПАРТНЕРСТВО  
САМОРЕГУЛИРУЕМАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
В СФЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ И ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»  
(НП СРО «АПСПОЗ»)**

Каланчевская ул., д. 16, стр. 1, Москва, 129090  
Тел.: (499) 372-50-36, факс: (499) 372-50-37, [http://www. appsro.ru](http://www.appsro.ru), e-mail: [srosekretar@mail.ru](mailto:srosekretar@mail.ru)  
ОКПО 17343135, ОГРН 1137799006784, ИНН / КПП 7720490947 / 772001001

---

**АКТ  
проверки ЗАО «Хлебокомбинат «ПЕКО»**

Комиссия в составе специалистов НП СРО «АПСПОЗ» **04.07.2019** провела проверку ЗАО «Хлебокомбинат «ПЕКО».

В результате проверки установлено:

ЗАО «Хлебокомбинат «ПЕКО» зарегистрировано и фактически находится по адресу: 127282, Россия, город Москва, улица Полярная, дом 29 (ОГРН 1027739089290 от 02.08.2002). Вывеска с указанием брэнда «ПЕКО» на входе имеется, вывеска с названием предприятия с указанием адреса – отсутствует. Фотографирование на территории и производстве ограничено руководством.

Производство размещено в нежилом 5-ти этажном здании, находящимся в собственности, общей площадью 19457,9 кв.м, расположенном на земельном участке общей площадью 19367 кв.м, находящимся в аренде. Свидетельство и договор аренды представлены.

ЗАО «Хлебокомбинат «ПЕКО» осуществляет производство хлебобулочной продукции, в том числе хлеба Дарницкого и батона Нарезного по ГОСТ, планируемых к поставке в медицинские и образовательные организации города Москвы. На производство оформлено санитарно-эпидемиологическое заключение 77.01.16.000.М.004029.06.17 от 28.06.2017. Вид экономической деятельности по производству хлеба (ОКВЭД 10.71) в ОГРН указан как основной от 20.07.2010. Уведомление о начале предпринимательской деятельности 77.01.02.000.В.031094.07.19 от 05.07.2019 оформлено. На указанную продукцию оформлены действующие декларации о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.АЮ85.В.20753 от 14.07.2017 на батон нарезной и ТС N RU Д-RU.АЮ85.В.14967 от 23.11.2016 на хлеб «Дарницкий»

Технологический процесс выпечки хлебобулочных изделий полностью автоматизирован. Для производства хлебобулочной продукции используются следующие цеха и зоны: склад сырья, склады бестарного хранения муки и масла подсолнечного, хранения и разведения соли, камера для хранения дрожжей, пекарный цех, помещение для остывания готовой продукции, линии упаковки, экспедиция. Технологическое оборудование отечественного и импортного производства исправно. Для производства батонов Нарезных оборудованы 5 технологических линий общей производительностью 100 тонн в сутки, хлеба Дарницкого - 1 линия, производительностью до 33 тонн в сутки. Нарезка и упаковка готовой продукции автоматизирована. Поточность технологических процессов соблюдается. Тарное хранение сырья и упаковочных материалов и контроль за условиями хранения организован.

Технологические инструкции разработаны, оформлены и представлены в ходе проверки.

Программа производственного контроля и программа ХАССП разработаны и представлены. Протоколы исследований в соответствие программы представлены. Прослеживаемость сырья от его получения до выхода готовой продукции документально оформлена. Технологические журналы ведутся в электронном и бумажном виде.

Контроль сырья и готовой продукции по физико-химическим и показателям безопасности осуществляется в производственной технологической лаборатории с лицензированной бактериологической лабораторией. Дополнительно контроль осуществляется в независимой лаборатории ФБУЗ «ЦГСИЭ в Москве» СВАО. Протоколы представлены.

Договора с независимой лабораторией, на вывоз ТБО и биологических отходов, медицинское и банно-прачечное обеспечение, проведение дезинфекционных мероприятий представлены. Документы, подтверждающие санитарное состояние транспорта для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий представлены.

Требования санитарного законодательства на предприятии соблюдаются. На входе в производственное помещение организован санпропускник. Во всех зонах вывешены рабочие инструкции, оборудованы раковины с моющим средством, одноразовыми полотенцами и устройствами для дезинфекции рук. Сотрудники обеспечены спецодеждой. Хранение верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды организовано. Мойка оборотной тары, используемой для транспортировки хлебобулочных изделий, осуществляется в выделенном отделении в автоматической моечной машине.

Личные медицинские книжки сотрудников предоставлены согласно штатного расписания (405 сотрудников), выборочно проверены 30 ЛМК. Медицинский осмотр пройден в полном объеме. Журнал здоровья ведется.

**ВЫВОД:** ЗАО «Хлебокомбинат «ПЕКО» находится по заявленному в маркировке и указанному в документах адресу. Условия для производства качественной и безопасной продукции имеются. Продукция рекомендована к поставке в медицинские и образовательные организации.