

УТВЕРЖДАЮ



"30" августа 2022

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

в предприятии общественного питания

столовая МБОУ Вишневская СОШ № 2

Ростовская область, Кагальницкий район, п. Мокрый Батай, ул. 40 лет Победы

(тип предприятия¹, фирменное название, адрес местонахождения)

Наименование юридического лица, индивидуального

Амброси Татьяна Александровна

ИНН 616118636740

Руководитель - Амброси Татьяна Александровна, тел. +7-928-618- 9950

ФИО руководителя, телефон

Фактический адрес осуществления деятельности:

Ростовская область, Кагальницкий район, п. Мокрый Батай, ул. 40 лет Победы, 3

Количество работающих 4 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту - 4 чел.

Свидетельство о государственной регистрации

322619600074623 от 15.04.2022

Выдано Межрайонной инспекцией ФНС № 26 по Ростовской области

1. Перечень видов деятельности, представляющих потенциальную опасность человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (школьная столовая, работающая на сырьевых продуктах)
- вырабатываемая продукция: кулинарные изделия собственного изготовления - первые, вторые блюда, салаты овощные, крупяные и овощные гарниры, каши, творожная запеканка, напитки собственного изготовления, овощи и фрукты, хлебобулочные изделия.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции осуществления производственного контроля:

Руководитель - Амброси Татьяна Александровна

3. Деятельность предприятия общественного питания регламентируется следующими нормативными документами, подлежащими выполнению:
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологии благополучия населения»;
 - Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 01. 1999г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «О иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - Закон РФ от 07.02.92г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
 - Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
 - Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
 - Постановление Правительства Российской Федерации № 892 от 25.12.2001 реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
 - Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании",
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
 - Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части маркировки" (ТР ТС 022/2011), принят Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881),
 - Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. №769,
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Технический регламент безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67;
 - Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности пищевой и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;
 - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетической»;

- лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";
 - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продуктам (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), у решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299,
 - Положение о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, у Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 г. №1612;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (ред. от 08.12.2009 г.);
 - СанПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля при соблюдении санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
 - МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям
 - Р 3.5.1904-04 Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»,
 - СП 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почве, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 - СанПиН 1.2.3685-20 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»,
 - СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",
 - Приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009г. №290н «Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»;
 - Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н «Об утверждении перечня вредных и /или опасных факторов и работ, при выполнении которых прово

- обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых тяжелыми работами и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации»,
 - Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 (ред. от 02.06.2016) "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте",
 - Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников предприятия»;
 - Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

4.1. При проведении предварительных и периодических осмотров обследуемые лица предприятия общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - год
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - год
Осмотр невролога	При поступлении на работу
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - в год
Осмотр психиатра	При поступлении на работу
Осмотр нарколога	При поступлении на работу
Осмотр акушера- гинеколога с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	Женщины при поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) (или цифровая флюорография)	При поступлении на работу, в дальнейшем - год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем - эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - год, либо по эпидпоказаниям

Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год,
клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год,
биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год,
электрокардиография в покое	При поступлении на работу граждане в возрасте от 18 лет и старше, в дальнейшем - 1 раз в год,
определение относительного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу граждане в возрасте от 18 до 40 лет включительно, в дальнейшем - 1 раз в год,
определение абсолютного сердечно-сосудистого риска, измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу граждане в возрасте старше 40 лет; в дальнейшем - 1 раз в год,
измерение артериального давления на периферических артериях,	При поступлении на работу граждане в возрасте от 18 лет и старше, в дальнейшем - 1 раз в год,
определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы в крови натощак	При поступлении на работу граждане в возрасте от 18 лет и старше, в дальнейшем - 1 раз в год,
цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	граждане в возрасте от 18 лет и старше; При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
маммография или УЗИ молочных желез	женщины в возрасте старше 40 лет - 1 раз в год

4.2. Работникам организации проводятся прививки:

- против дифтерии (с 18 лет) – каждые 10 лет от последней ревакцинации,
- против столбняка (с 18 лет) - каждые 10 лет от последней ревакцинации,
- против кори - взрослые от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори;
- против вирусного гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, однократно;
- против краснухи, ревакцинация против краснухи - женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи;
- против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

4.3. Работники предприятия общественного питания проходят профессиональное обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год.

4.4. Список работников организации общественного питания, которые проходят медицинские осмотры, разработанный и утвержденный работодателем, не позднее 1 рабочих дней направляется по фактическому месту нахождения работодателя - адрес Управление Роспотребнадзора по Ростовской области.

5. Перечень сотрудников предприятия общественного питания, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Занимаемая должность	Периодичность медицинского осмотра и обследований	Периодичность гигиенического обучения
1.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
2.	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, выполняются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Разработка меню в соответствии с требованиями. Согласование меню с руководителем СОШ.	Ежегодно
2.	Обеспечение питания детей согласно разработанного меню.	Постоянно
3.	Размещение в доступных для родителей и детей информации: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.	Ежедневно
4.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
5.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию: - осмотр кожных покровов, - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у работников и родственников.	Ежедневно
6.	Проверка качества поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья - документальная и органолептическая; - оценка условий транспортировки готовых блюд, продовольственного сырья, - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - наличие товарно-сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции: декларации о соответствии, ветеринарная	Каждая с ведением журналов поступления скоропортящихся продуктов

	<p>экспертиза, государственная регистрация;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов; - органолептическая оценка. 	
7.	<p>Контроль на этапе хранения продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки; - оценка условий хранения; - оценка соблюдения сроков годности; - соответствие упаковки и маркировки продукции требованиям стандартов; - органолептическая оценка (внешний вид, запах) 	Ежедневное ведение журнала
8.	<p>Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки; - оценка маркировки продукции требованиям стандартов; - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения продукции; - органолептическая оценка (внешний вид, запах) 	Каждая партия
9.	<p>Контроль за этапе технологических процессов изготовления продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за приготовлением, температурным режимом и временем приготовления, - органолептическая оценка (внешний вид, запах) - ведение бракеражного журнала - обеспечение отбора и хранения суточных проб изготовленной продукции (в течение 48 часов). 	ежедневно
10.	<p>Контроль за этапе хранения готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка условий хранения (температура, влажность, освещенность); - оценка сроков годности готовой продукции; - оценка состояния упаковки, тары; - органолептическая оценка (внешний вид, запах) 	Ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале
11.	<p>Контроль за этапе реализации (раздачи):</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки - оценка соблюдения сроков годности; - оценка температуры подачи блюд; - органолептическая оценка (внешний вид, запах); - оценка состояния столовой посуды для порционирования блюд 	ежедневно
12.	Организация мероприятий по утилизации недоброкачественных пищевых продуктов.	При необходимости
13.	Контроль за соблюдением рецептов при производстве продукции	постоянно
14.	Контроль за соблюдением поточности	Ежедневно

15.	Организация мероприятий по ликвидации чрезвычайных ситуаций, приводящих к загрязнению пищевых продуктов Выполнение санитарно-противоэпидемического режима, в том числе:	При ЧС
16.	Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования (вентиляция, водоснабжение, водоотведение, освещение, оборудование холодильное и технологическое): - оценка исправности инженерных сетей и оборудования; - оценка эффективности работы инженерных сетей и оборудования и их обслуживание	Ежедневн
17.	Контроль за состоянием внутренней отделки: -оценка состояния поверхностей пола, стен, потолка	Ежедневн
18.	Контроль за учетом численности и определения заселенности грызунами и членистоногими: - визуальная оценка, осмотр ловушек; -оценка эффективности проведения мероприятий по дератизации, дезинсекции помещений; - проведение внеплановых обработок при обнаружении насекомых - информирование арендодателя при обнаружении грызунов для организации внеплановых обработок	2 раза в м немедлен немедлен
19.	Обеспечение предприятия средствами личной гигиены, санитарной одеждой, моющими средствами, необходимым инвентарем и оборудованием для выполнения санитарных требований в предприятии общественного питания. Контроль за применением.	постоянн
20.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, профилактической и генеральной уборки помещений. Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, поверхностей, санитарной техники и правильности их использования.	Постоян
21.	Обеспечение достаточного количества дезинфицирующих средств	постоян
22.	Контроль за проведением мероприятий по сбору, хранению, удалению образующихся бытовых, пищевых и промышленных отходов.	Постоян
23.	Контроль за организацией централизованной стирки санитарной одежды	Постоян
24.	Контроль за курением в специально отведенных местах.	Постоян
25.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом - оценка состояния санитарной одежды; - визуальный контроль за качеством обработки рук;	Ежедне
26.	Ведение учетной и рабочей документации, в т.ч. санитарного журнала, журнала осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний.	ежедне
	Проверка санитарного состояния условий производства:	

27.	Контроль за своевременностью мытья технологического оборудования, кухонной и столовой посуды, оборотной тары.	постоянно
28.	Контроль за обеспеченностью необходимой кухонной и столовой посудой, разделочным инвентарем, уборочным инвентарем. Своевременная замена деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.	Постоянно
29.	Контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре, кухонной посуде, столах, инвентаре, оборудовании, наличием мерных меток объема в литрах и (или) миллилитрах на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд.	Постоянно
30.	Контроль за условиями хранения, качеством дезинфекционных растворов	постоянно
Организация производственного лабораторного контроля		
31	Проведение производственного лабораторного контроля в соответствии п.8 Программы	Согласно ППК
32	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области	по запросам
33	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю	в соответствии со сроками устранения
34	Информирование Управления Роспотребнадзора по Ростовской области о несоответствии продукции требованиям технических регламентов (в т.ч. о нестандартных пробах пищевой продукции, исследованных в рамках производственного контроля)	в течении 3-х дней после получения информации
35	Проведение исследований удвоенного числа образцов пищевых продуктов при получении неудовлетворительных результатов лабораторного контроля продукции.	при получении нестандартных проб
36	При получении неудовлетворительных результатов лабораторного контроля продукции разработка и проведение санитарно-эпидемиологических и противоэпидемических мероприятий, в т.ч. проведение контроля производства по ходу технологического процесса, сырья, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников предприятия, санитарно-гигиенического состояния помещений.	при получении нестандартных проб
37	Направление утвержденного списка работников, подлежащих медицинскому осмотру в адрес Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.	не позднее 1 рабочих дней до мед.осмотра
Выполнение дополнительных санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции		На время ограничител

(COVID-19)		ых меропри
38	Обеспечение 5-дневного запаса дезинфицирующих средств, эффективных для обеззараживания при вирусных инфекциях, в том числе для обработки рук, а также средств личной гигиены персонала (маски, респираторы, перчатки)	постоя
39	Проведение мониторинга за санитарным состоянием помещений предприятия, наличием дезинфицирующих средств, в том числе для обработки рук персонала	Ежедне
40	Проведение влажной уборки помещений с дезинфекцией контактных поверхностей	Каждые 2 работ предпри
41	Проведение термометрии бесконтактным способом персонала	Перед на работы середине
42	Обеспечение отстранение от работы персонал с признаками инфекционных заболеваний (повышенная температура тела, насморк, кашель)	Незамедл но
43	Недопущение посетителей на предприятие с признаками инфекционных заболеваний (повышенная температура тела, насморк, кашель)	Незамедл но
44	Организация условий для соблюдения социального дистанцирования персоналом (1,5 м)	При введ огранич
45	Проведение постоянного обеззараживания воздуха в производственных помещениях	ежедне
46	Ведение журнала по учету работы устройств по обеззараживанию воздуха	ежедне
47	Обеспечение достаточным количеством средств личной гигиены (маски, респираторы, перчатки)	постоя
48	Контроль за использованием и сменой средств личной гигиены	Каждые - мас респират по INSTR
49	Информирование персонала о соблюдении профилактических мер, личной гигиены, правилах использования средств защиты, вакцинации	1 раз в н

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществлено информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовляемой и реализуемой продукции.

8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных испытаний, исследований:

- Критическими контрольными точками являются
- вырабатываемая продукция: кулинарные изделия
 - смывы,
 - качество воды,
 - качество дезинфицирующих средств

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность лабораторных исследований
1.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала	БГКП, сальмонеллы, паразитологические показатели	по 5 смывов 1 раз в квартал
2.	Входной контроль поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья	органолептическая оценка.	Каждая партия
3	Контроль качества и безопасности производимой продукции на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: - овощной салат - гарнир или каша - мясное или рыбное блюдо - творожная запеканка	Органолептические показатели Микробиологические показатели	Каждая партия 1 раз в квартал по 1 про
4.	Контроль качества питьевой воды	Микробиологические показатели	1 проба 1 раз в квартал после проведения ремонтных работ
5	Контроль дезинфицирующих средств	Массовая доля действующего вещества	2 раза в год

9. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

- 9.1. Результаты контроля (программы или планы мероприятий, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля);
- 9.2. Документы, подтверждающие проведение мероприятий по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, другие принятые меры, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности;
- 9.3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9.4. Личные медицинские книжки
- 9.5. Документы, подтверждающие выполнение мероприятий по дезинсекции, вывозу отходов, стирки санитарной одежды.
- 9.6. Сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья.
- 9.7. Рабочие журналы: учета результатов медицинских осмотров работников, органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, журналы контроля за параметрами микроклимата.

11. График и режимы проведения санитарной обработки, уборки помещений оборудования, инвентаря.

Наименование объекта уборки	Периодичность текущей уборки	Периодичность генеральной уборки	С применением дезинфицирующего средства (наименование, концентрация раствора -%)	Ответственный исполнитель	Ответственный за проведение контроля
Обеденный зал	ежедневно	1 раз в неделю		Кухонный работник	Руководитель
Производственные помещения	ежедневно	1 раз в неделю		Кухонный работник	Руководитель
Складское помещение	ежедневно	1 раз в месяц		Кухонный работник	Руководитель
Коридоры	ежедневно	1 раз в неделю		Кухонный работник	Руководитель
Окна		1 раз в месяц		Кухонный работник	Руководитель
Двери, ручки	ежедневно	1 раз в неделю		Кухонный работник	Руководитель
санузлы	ежедневно	1 раз в неделю		Кухонный работник	Руководитель

12. График проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений.

Наименование объекта уборки	Периодичность дезинсекции		Периодичность дератизации		Ответственный исполнитель	Ответственный за проведение контроля
	осмотр	обработка	осмотр	меры		
Производственные помещения	1 раз в 2 недели	1 раз в месяц	1 раз 2 недели	При обнаружении рапорт в СОШ		
Складские, подсобные и бытовые помещения	1 раз в 2 недели	1 раз в месяц	1 раз 2 недели	При обнаружении рапорт в СОШ		