«ОЦ № 9 Майконского района» Козлов А.С.

ПРОГРАММА

по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2020-2021 учебный год в МБОУ «ОЦ № 9 Майкопского района» х. Северо –Восточные Сады

I. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность субъекта и функционирование объекта при оказании образовательных услуг

- 1. Федеральный закон от 08.08.2001 г. № 129 «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
- 2. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52:
- 3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300;
- 4. Федеральный закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» 26.12.2008 г. N 294;
- 5. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 08.08.2001 г. № 128:
- 6. Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273;
- 7. СанПиН 2.4.1.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронновычислительным машинам и организации работ»;
- 9. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- 10. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения медицинских лекарственных иммунобиологических препаратов»
- 11. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
- 12. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»
- 13. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»
- 14. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»
- 15. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа»
- 16. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»
- 17. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
- 18. СП 3.1.3113-13 «Профилактика столбняка»
- 19. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»
- 20. СП 3.1.2950–11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
- 21. СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»
- 22. СП 3.1.7.2627–10 «Профилактика бешенства среди людей»
- 23. СП 3.1.2825–10 «Профилактика вирусного гепатита А»
- 24. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
- 25. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
- 26. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»
- 27. СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»
- 28. МУ 3.3.1.1123-02 «Мониторинг поствакцинальных осложнений и их профилактика»
- 29. МУ 3.3.2.1761-03 «О порядке уничтожения непригодных к использованию вакцин и сывороток»
- 30. СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих».
- 31. СП 3.3.2367 08 "Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней "
- 32. СП $3.3.\ 2342-08$ "Обеспечение безопасности иммунизации "
- 33. СП 3.1. 958-00 " Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами "
- 34. ОСТ 42-21-2-85 " Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. методы , средства и режимы ".

- 35. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- 36. СанПиН 2.4.5.2409 08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 37. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 38. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 39. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 40. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- 41. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- 42. СанПиН 2.3.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- 43. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфекционных мероприятий на объектах Республики Адыгея» от 18.12.2001г. № 60.
- 44. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» от 21. 12.2000 г. № 987;
- 45. Постановление Правительства РФ «Об организации проведения мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения» от 22.11.2000 г. № 883;
- 46. Постановление Правительства РФ «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» от 21.12.2000 г. № 988;
- 47. ГОСТ 31984 2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- 48. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- 49. ГОСТ 30389-2013«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация
 - и общие требования»;
- 50. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- 51. ГОСТ 31986 2012 «Услуги общепита. Метод органолептической оценки качества продукции общепита»;
- 52. «Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба», утв. ГосНИИХП, от 24.08.1998 г. № 110/2451-98-115;
- 53. Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 г. N 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (с изменениями от 02.10.1999 г., 16.04.2001 г.);

НД, регламентирующие качество и безопасность вырабатываемой и реализуемой продукции

- 1. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29;
- 2. ТР TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. № 880;
- 3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- 4. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 5. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 6. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 7. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 9. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-
- эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от
 - 28.05.2010 г. № 299:
- 10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 11. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 12. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82;
- 13. СП 3.1.7.2616 10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- 14. ГОСТ Р 51074 03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- 15. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 16. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- 17. ГОСТ 31986 2012 «Услуги общепита. Метод органолептической оценки качества продукции обшепита»:
- 18. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.1991 г. № 1-40/3805;
- 19. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- 20. Технологические карты, технико технологические карты, стандарты предприятия; сборники рецептур мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий, калькуляционные карты.

НД, регламентирующие соблюдение требований охраны окружающей среды

- 1. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416 «О водоснабжении и водоотведении»;
- 2. СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»;
- 3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 4. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- 5. СанПиН 2.2.1/2.1.1/200-03 «Санитарно-защитные зоны санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;
- 6. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- 7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете, сборе, временном хранении и обезвреживании ртутьсодержащих отходов производства и потребления на объекта РА» от 15.12.2005 г. № 65.

- 1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197;
- 2. Приказ министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- 3. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- 4. Руководство Р 2.2.2006 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов работ и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
- 5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- 6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»;
- 7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» от 29.05.2006 г. № 07;
- 8. Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426 «О специальной оценке условий труда».

II. ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Функции
Директор	1. Обеспечивает:
	- наличие на предприятии необходимой нормативной документации,
	регламентирующей деятельность предприятия;
	- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
	- организацию производственного, лабораторного контроля; - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех
	этапах образовательного процесса, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей;
	- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших
	профессиональную, гигиеническую подготовку;
	- своевременное прохождение предварительных при поступлении и
	периодических медицинских обследований всеми работниками;
	- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки
	персонала по программе гигиенического обучения;
	- выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по
	PA;
	- организацию подвоза обучающихся специально выделенным транспортом,
	предназначенным для перевозки детей;
	- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
	- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-
	технического оснащения;
	- организацию проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и
	дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок (по показаниям);
	- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
	- производственную деятельность подчиненных;
	- рациональную организацию технологического процесса;
	- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;
	- контроль за соблюдением правил обслуживания, расчета с посетителями; - изучение отзывов и предложений потребителей
Зам.директора по АХР	Обеспечивает:
Зам.директора по АХГ	- наличие достаточного количества производственного инвентаря, моющих,
	дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
	- исправную работу оборудования;
	- своевременное проведение чистки осветительной арматуры и замены перегоревщих
	ламп;
	- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
Медицинский персонал	- своевременное пополнение аптечки для оказания первой медицинской помощи Обеспечивает:
Медицинский персонал	- проведение медицинских осмотров обучающихся в общеобразовательном
	учреждении;
	- допуск к занятиям после перенесенного заболевания только при наличии справки
	врача-педиатра;
	- проведение работы по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний;

- проведение осмотров детей с целью выявления педикулеза и чесотки; - контроль температурного режима учебных помещений и кабинетов; - организацию текущей, заключительной (при необходимости) дезинфекции; - оформление листов здоровья в классных журналах - систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление больных; - контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом; - ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, - немедленное информирование учреждений госсанэпиднадзора при возникновении инфекционных заболеваний, травматизма; - своевременную изоляцию больных; - контроль за организацией питания детей (качество поступающей продукции, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, технологии приготовления, качество готовой пищи, санитарное состояние и содержание пищеблока, мытье посуды), организацией питьевогорежима; - проведение отбора суточной пробы; - ежедневный осмотр персонала столовой и детей - дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы (с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»); - контроль за выполнением режима дня; за санитарным состоянием и содержанием всех - систематический контроль помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом; - организацию и проведение санитарно – противоэпидемических мероприятий; - проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация «дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему; - медицинский контроль: за организацией физического воспитания, спортивных занятий, состоянием мест занятий физической культурой; присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях; - ведение медицинской документации (журнала здоровья, журнал «С» - витаминизации блюд, амбулаторный журнал приема детей, журнал бракеража готовых блюд и др.) Лица, ответственные Обеспечивает: осуществление - расчет потребности в дезинфицирующих средствах; дезинфекционного - контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств, режима: - контроль за проведением дезинфекционных работ; - директор - зам.директора по АХР Обеспечивает: - проведение дезинфекционных работ; своевременное заполнение «Журнала учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте» Педагогический персонал Обеспечивает: образовательного - выполнение санитарных правил; учреждения - своевременное прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации: - соблюдение гигиенических требований при организации и проведении занятий: - проведение подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся, ее цветную маркировку; - проведение проветривания учебных помещений во время перемен; Преподаватель Обеспечивает: физической культуре - выполнение санитарных правил; - своевременное прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации; организацию и проведение мероприятий по физическому воспитанию детей соответствии с их возрастом, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Техслужащие	Обеспечивают:
	- соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю;
	- проведение ежедневной влажной уборки;
	- проведение ежемесячной генеральной уборки во всех помещениях образовательного
	учреждения

III. ПЕРЕЧЕНЬ

химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
1	2	3	-
1 1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	пищевые продукты: хлеб, хлебобулочные изделия, мясо, птица, рыба, гастрономические молочные, масложировые продукты, полуфабрикаты в ассортименте (охлажденные, замороженные) консервы в ассортименте, макаронно-крупяные продукты, кондитерские изделия пром. производства, напитки безалкогольные, минеральные воды (негазированные), соки,	1) Наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортные накладные (акты закупок), - сертификаты соответствия/декларации о соответствии, - ветеринарные справки; 2) Соответствие упаковки, 3) Наличие и правильность маркировки, 4) Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), 5) Соблюдение: сроков и условий хранения (для хранения мяса, птицы, рыбы, гастрономических, молочных продуктов, п/ф охлажденных при температуре +4+/-2° С, замороженных при температуре —минус 18°С, кондитерских изделий при температуре +18+/-3° С, зелени, плодоовощной продукции при температуре -0 +12° С, напитков при температуре до +20°С и относительной влажности воздуха -	4 Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов
	чай, кофе, яйца, сопутствующие товары;	не более 75%, - правил товарного соседства, - норм складирования б) Физико-химические и микробиологические показатели	в случае сомнения доброкачественност и продукции
2. На этапе транспортировки	пищевые продукты спецтранспорт	- соблюдение температурно-влажностного режима - санитарное состояние и своевременность	Каждая партия
	транспортная тара	проведения дезинфекции - соответствие упаковки - наличие и правильность маркировки	Каждая партия
	водитель - экспедитор (грузчик)	- наличие личной медицинской книжки; - наличие санитарной одежды при погрузке- выгрузке пищевых продуктов	
3. Технологический контроль на этапе производства	Процессы приготовления, кулинарная продукция: - первые блюда, вторые блюда, гарниры,	Контроль: - на этапах технологического процесса; Соблюдение: - рецептур; - требований технологии производства; - поточности производства, - режимов обработки готовых продуктов,	Ежедневно Ежедневно каждая партия

4.На этапе хранения	- мучные, булочные изделия, - напитки горячие. Вода питьевая Пищевые продукты	- температуры тепловой обработки, - продолжительности тепловой обработки; - органолептические показатели готовности и качества Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, Сроки хранения; Температурный режим хранения;	По договору с аккредитованной лабораторией — 1 проба 1 раз в год Ежедневно
5. Соблюдение санитарного и дезинфекционного режимов	Территория общеобразовательног о учреждения	Товарное соседство; Нормы складирования Санитарное содержание территории., ежедневная уборка; Отсутствие деревьев, кустарников с ядовитыми плодами; весенняя декоративная обрезка очистка площадок и дорожек от снега и льда.	Постоянно
	Мусоросборники Все помещения учреждения	Наличие крышек; Своевременный вывоз мусора; Очистка, дез. обработка Влажная уборка Генеральная уборка с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих	Постоянно При заполнении на 2/3 объема После освобождения Ежедневно 1 раз в месяц
	Туалеты, вестибюли Санитарно- техническое оборудование	средств Влажная уборка с применением разрешенных дезинфицирующих средств Обеззараживание	После каждой перемены Ежедневно
	Буфет: оборудование, инвентарь, посуда, тара	- Наличие инструкции о правилах мытья; - наличие неснижаемого месячного запаса дезсредств; - площадь, подлежащая дератизации: - наличие маркировки на инвентаре; - концентрация моющих средств; - эффективность мытья, санитарной обработки оборудования, посуды, инвентаря: 1) микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП),	Постоянно По договору постоянно постоянно, каждая партия смывы с объектов производственного окружения, рук и сан. одежды персонала - 1 раз в год – 10 проб смывы с оборудования, инвентаря, тары, рук, сан. одежды персонала – 10 проб 1 раз в год

Проведение санитарного дня		Проведение текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня;	Текущая уборка – ежедневно
	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда; уборочный инвентарь; холодильное оборудование	- проведение генеральной уборки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией; - оттаивание и обработка холодильного оборудования: кратность согласно технических паспортов.	Санитарный день — 1 раз в месяц — — — — — — — — — — — — — — — — — — —
6. Контроль за условиями труда	Рабочие места повара, повара на раздаче (буфетчицы)	1) Параметры микроклимата (2 т.): - температура воздуха, - относительная влажность; 2) Уровень освещенности (2 т.)	2 раза в год (в теплый и холодный периоды года) 1 раз в год в темное время суток
7. Контроль за условиями обучения: - температурный режим; - освещение	Учебные помещения и кабинеты	Температура воздуха Освещенность искусственная (10 т.)	Каждый день показания термометра в помещении 1 раз в год (в темное время суток)
8. Контроль за режимом образовательного процесса	Учебный план	Недельная образовательная нагрузка; Расписание уроков для обязательных и факультативных занятий; Продолжительность перемен	1 раз в год при утверждении

IV. ПЕРЕЧЕНЬ должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

		Кратно	сть прохождения
Должность	Кол-во	Мед.осмотр	Профессионально-гигиеническое
			обучение
Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зам.директора	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	36	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель школьного автобуса	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар на раздаче	1	1 раз в год	1 раз в год
(буфетчица)			

V. ПЕРЕЧЕНЬ

осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- 1. образовательная деятельность;
- 2. дополнительная образовательная деятельность;
- 3. услуга общественного питания;
- 4. ассортимент производимой и реализуемой продукции:
- 5. проведение производственного контроля;
- 6. условия труда;
- 7. спец. транспорт.

VI. МЕРОПРИЯТИЯ,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Мероприятия:

Методы контроля

производственный контроль за:

- качеством производимой и реализуемой кулинарной продукцией;

- за условиями транспортировки продукции;

- соблюдением санитарного и дезинфекционного режимов;

- соблюдением условий охраны окружающей среды;

- условиями труда.

Наличие НД, ее актуализация.

Проведение производственного контроля согласно

настоящей программы.

Профессионально-гигиеническое обучение

работников.

Изучение отзывов и предложений потребителей

VII. ПЕРЕЧЕНЬ

форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 3. Журнал здоровья;
- 4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 6. Ведомость контроля за рационом питания
- 7. Журнал остатков пищи;
- 8. Журнал учета получения и расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
- 9. Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля;
- 10. Протоколы лабораторных исследований:
 - готовой кулинарной продукции; воды, смывов;
 - микроклимата, освещенности.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Республике Адыгея, Филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в Майкопском районе и в особо охраняемой территории Майкопского района

по телефонам:

$$8 - 772 - 52 - 12 - 05$$
, $5 - 11 - 77$; $5 - 19 - 92$

- 1. Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции;
- 2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации;
- 3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения;
- 4. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования;
- 5. Нарушения санитарно эпидемиологических требований;
- 6. Прекращение деятельности; изменение формы собственности, собственника.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

					Результаты				
					органолепт		Дата и час		
			Количество	№ документа,	ической	Конечный	фактической		
			поступившего	подтверждаю	оценки	срок	реализации	Подпись	
$N_{\underline{0}}$	Дата и час	Наименование	продовольстве	щего	поступивш	реализации	продовольст	ответств	
Π/Π	поступления	пищевых	нного сырья и	безопасность	его	продовольст	венного	енного	Примеча
	продуктов	продуктов	пищевых	принятого	продоволь	венного	сырья и	лица	ние*
			продуктов (в	пищевого	ственного	сырья и	пищевых		

			кг, л, штуках)	продукта	сырья и пищевых продуктов	пищевых продуктов	продуктов по дням		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Примечание:

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата, час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептичес кой оценки и степени готовности	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

Журнал здоровья

№	Фамилия, имя, отчество	Должность			Месяц	/дни	
П/П	работника*		1	2		30	31

Примечание:

В. – выходной, б/л – больничный лист

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

,	Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
	1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование	Наименование	Температура в градусах С					
производственного помещения	холодильного оборудования	Месяц/дни					
		1	2	3	4		30

Ведомость контроля за рационом питания

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма продукта в граммах г (нетто	l .		•	,	ачестве горячих во питающихся	В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		10		

Журнал остатков пищи

No	Наименование	Количество	Условия	Способ	Срок	Подпись
----	--------------	------------	---------	--------	------	---------

^{*} указываются факты списания, возврата продуктов и др.

^{*}указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

^{*} список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

^{**}условные обозначения: Зд. – здоров, Отстранен – отстранен от работы, Отп. – отпуск,

п/п	продукции	порций	хранения	обработки	реализации	должностного
						лица
1	2	3	4	5	6	7

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте

Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№	Наименование подразделения объекта,	Ко- ли- чес-	Площадь объекта (кв. м)	Вид обра- ботки	Крат- ность обра-	Дезинфицирующее средство		Расход рабо- чего раство-	Коли- чество рабочего раствора дез.	дезинфі	ебность в ицирующе едстве	М
	подлежащего дезинфекции*	тво объ- ек- тов		(T, Γ)**	боток в месяц	наименование	рабочая концен- трация (%)	ра на 1 кв.м	средства для одно- кратной обработки объекта	На одну обработку	На один месяц	На один год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

^{*} Объект, подлежащий дезинфекции: поверхности помещений, оборудования, инструментария, инвентаря, посуды, а также отходы и т.д.

Сведения о поступлении дезинфицирующих средств

		Приход дезинфицирующих средств						
		Наименование	Номер счета,	Количество		Ф.И.О., подпись лица,		
№	Дата	дезинфицирующего	дата получения	закупаемого	Срок годности	ответственного		
		средства	препарата	препарата		за выдачу дезсредства		
1	2	3	4	5	6	7		

Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях

№	Дата	Наименование подразделения объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь объекта (кв. м)	Наименование дезсредства, концентрация	Количество израсходованного препарата	Ф.И.О., подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ
1	2	3	4	5	6	7

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля

(дата начала ведения)
полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического иица/фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется) индивидуального предпринимателя)
адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица/место
кительства (место осуществления деятельности (если не совпадает с местом жительства) индивидуального предпринимателя)

^{**} T – текущая дезинфекция, Γ – генеральная уборка или проведение санитарных дней.

(государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица/индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика (для индивидуально предпринимателя); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)
Ответственное лицо:
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность лица (лиц), ответственного за ведение журнала учета проверок)
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется) руководителя юридического лица, индивидуального предпринимателя)
Подпись:
М. П. Сведения о проводимых

проверках

1	Дата начала и окончания проверки
2	Общее время проведение проверки (для субъекта малого и
	среднего предпринимательства, в часах)
3	Наименование органа государственного контроля (надзора),
	наименование органа муниципального контроля
4	Дата и номер распоряжение или приказа о проведении
	проверки
5	Цель, задача и предмет проверки
6	Вид проверки (плановая или внеплановая):
	для плановой проверки – ссылка на ежегодный план
	проведения проверок;
	для внеплановой проверки в отношении субъектов малого
	или среднего бизнеса – дата и номер решения прокурора о
	согласовании проведения проверки
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки,
	дата его вручения представителю юридического лица,
	индивидуальному предпринимателю
8	Выявленные нарушения обязательных требований
	(указываются содержание выявленного нарушения со
	ссылкой на положение нормативного правового акта,
	которым установлено нарушенное требование, допустившее
_	его лицо)
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об
1.0	устранении выявленных нарушений
10	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
	должностного лица (должностных лиц) проводящего (их)
- 11	проверку
11	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности
	экспертов, представителей экспертных организаций,
10	привлеченных к проведению проверки
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку