

Общество с ограниченной ответственностью

«Комбинат детского питания «Здоров и Сыт»



Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) в пищеблоках Похвистневского района Самарской области

г. Самара

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
9. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
10. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
11. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «Комбинат детского питания «Здоров и Сыт»

Юридический адрес: 443023, Самарская область, г. Самара, пер. Карякина, д. 2, комната 41

Фактический адрес:

- ГБОУ ООШ им.П.В.Алексахина с. Красные Ключи, 446467, Российская Федерация, Самарская область, Похвистневский район, с. Красные Ключи, ул. Школьная, 16-а
- ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино, 446477, Самарская область, Похвистневский район, село Малое Ибряйкино, улица Школьная, 1 б
- ГБОУ ООШ с. Малый Толкай, 446468, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Малый Толкай, Советская, 35а
- ГБОУ ООШ с. Стюхино, 446496, Самарская область, Похвистневский район, село Стюхино, улица Победы, 31-б
- ГБОУ СОШ им. П.В.Кравцова с. Старопохвистнево, 446490, Самарская область, Похвистневский район, с. Старопохвистнево, ул. Советская, 65-а
- ГБОУ СОШ им. А.М.Шулайкина с. Старый Аманак, 446472, Самарская область, Похвистневский район, с. Старый Аманак, ул. Центральная 42В
- ГБОУ СОШ им. Н.С.Доровского с. Подбельск, 446460, Российская Федерация, Самарская область, Похвистневский район, село Подбельск, улица Октябрьская, 28
- ГБОУ СОШ им. Ф.Н.Иждерова с. Рысайкино, 446495, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Рысайкино, ул. Иждерова, 57
- Султангуловский филиал ГБОУ СОШ им. Ф.Н.Иждерова с. Рысайкино, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Султангулово, ул. Школьная, 35-а
- ГБОУ СОШ с. Алькино, 446495, Российская Федерация, Самарская область, Похвистневский район, с. Рысайкино, ул. Иждерова, д.1а
- ГБОУ СОШ с. Большой Толкай, 446483, Самарская обл., Похвистневский р-н., с. Большой Толкай ул. Полевая, 140
- ГБОУ СОШ с. Кротково, 446491, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Кротково, Ленина, 21
- ГБОУ СОШ с. Нижнеаверкино, 446476, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Нижнеаверкино, Советская, 10А
- ГБОУ СОШ с. Среднее Аверкино, 446480, Российская Федерация, Самарская область, Похвистневский район, с. Среднее Аверкино, ул. Школьная 13-а
- ГБОУ СОШ с. Староганькино, 446494, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Староганькино, Школьная, 36
- Егинский филиал ГБОУ ООШ им. П.В. Алексахина с. Красные Ключи, Самарская область, Похвистневский район, с. Большая Ёга, ул. Центральная, 36

- Мочалеевский филиал ГБОУ СОШ им.Н.С. Доровского с. Подбельск, Самарская область, Похвистневский район, село Мочалеевка, улица Г-Тукая, 55
- ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино, 446474, Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56-а.
- Первомайский филиал ГБОУ СОШ им. Н.С.Доровского с. Подбельск, Самарская область, Похвистневский район, село Первомайск, улица Первомайская, 68
- Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 4 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области, 446451, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД ПОХВИСТНЕВО, УЛИЦА БУГУРУСЛАНСКАЯ, 15
- Североключевский филиал ГБОУ СОШ им.Н.Т. Кукушкина с. Савруха, Самарская обл., Похвистневский р-н, с. Северный Ключ, ул. Мира, 8
- ГБОУ СОШ с. Савруха, 446461, Самарская область, Похвистневский район, село Савруха, улица Центральная усадьба, 31

Ф.И.О. руководителя: Волошко Кристина Юрьевна

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: услуги питания столовой в общеобразовательных учреждениях.

Естественное освещение и искусственное освещение: соответствует СНИП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".

Система вентиляции: приточно - вытяжная, оборудована в соответствии со СНИП2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

Система канализации: предприятие канализовано от общей системы канализации. Водопровод и канализационная система отвечают требованиям СНИП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Штат сотрудников __, из них подлежит медицинскому осмотру __.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения". Федеральный закон № 96 -ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей".
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
19. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.
20. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение
21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение

22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв. приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Могильный М.П. 2015г. Москва. Дели плюс.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Здобнов А.И. Москва. Лада 2011год.
3. Техничко-технологические карты, технологические карты.

3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утвержденному двухнедельному циклическому меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Основание	Форма контроля
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	1 раз в 3 месяца	Готовая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Смывы	1 раз в 3 месяца	5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, рук персонала; столовых: посуды)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.

№.№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90	1 раз в год

		Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год
		Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	Вакцинация из 3-х прививок
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям
3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электrokардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год

5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
7	Для работающих во вредных условиях труда	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год По приказу

6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Директор
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Специалист по охране труда
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Заведующий производством
4	Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Директор
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Директор; Заведующий
6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Специалист по ОТ; Заведующий производством

7	<p>Договор с ООО «Тихий город» От 01.06.2021 г. №31</p>	<p>Организация дезинсекционных и дератизационных работ</p>	<p>Заведующий производством; Завхоз ОУ</p>
9	<p>Договор с ООО «ЭГ-ВНЗ» №12 от 01.02.2021</p>	<p>Организация контроля за средствами измерения</p>	<p>Заведующий производством</p>
10	<p>Договор на оказание услуг с ООО «Реал-Сервис» №179 от 11.02.2019</p>	<p>Организация контроля за работой теплового, механического оборудования</p>	<p>Заведующий производством</p>

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Дефростация
ККТ 3	Хранение полуфабрикатов
ККТ 4	Тепловая обработка
ККТ 5	Реализация

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	<p>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. <p>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> <p><u>на отечественную продукцию</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <p><u>на импортную продукцию</u></p>	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материалу в.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурное влажностного режима помещений.	Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригадир

		<p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия</p> <p><u>на сырье животного происхождения.</u></p> <p>- ветеринарные свидетельства (справки);</p>			
2.	ККТ 2 Дефростация	Температура в толще продукта после завершения дефростации.	При каждой дефростац ии заморожен ного сырья.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	ККТ 3 Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
4.	ККТ 4 Тепловая обработка	Температура в толще готового продукта	Постоянно	ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».	Повар
5.	ККТ 5 Готовое блюдо. реализация	Температура хранения, °С Время реализации	Постоянно	ТТК СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Бракеражный журнал.	Заведующий производством
4.	Мойка,	Контроль режимов обработки в 10 % р-р	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО

	<p>концентрации солевого раствора.</p>		<p>Ярлык производителя.</p>	
<p>5.</p>	<p>обработка сырых овощей. Просеивание и осмотр сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)</p>	<p>1. Посторонние примеси и физические включения (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>
<p>6.</p>	<p>Подготовка готовых пищевых продуктов.</p>	<p>1. Посторонние примеси и физические включения (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары; 3. Удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; 4. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>
<p>7.</p>	<p>Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.</p>	<p>1. Посторонние примеси и физические включения (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.</p>

9. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы/СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Помещения производства, складские, административные.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Маркировка уборочного инвентаря; 3. Обеспеченность уборочным инвентарем. 4. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневное. 3. При производственной необходимости. 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки. Договор на вывоз мусора.	Повар-бригадир
2.	1. Технологическое оборудование. 2. Санитарная	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная	1. Ежедневное. 2. При производственной	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения	Повар-бригадир

<p>Рабочие места на производстве</p> <p>3. Производственный инвентарь.</p>	<p>обработка холодильного и технологического оборудования, инвентаря, тары;</p> <p>3. Маркировка оборочного инвентаря;</p> <p>4. Обеспеченность оборочным инвентарем.</p> <p>5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.</p>	<p>необходимо сти</p> <p>3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.</p>	<p>генеральной уборки.</p> <p>Журнал проведения генеральной уборки.</p>	<p>Повар-бригадир</p>
<p>3. Вентиляция.</p>	<p>Качество проведения генеральной уборки</p>	<p>В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>График проведения генеральной уборки.</p> <p>Журнал проведения генеральной уборки.</p>	<p>Повар-бригадир</p>
<p>4. Отходы производства и потребления.</p>	<p>1. Своевременность выноса отходов производства и потребления.</p> <p>2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.</p>	<p>1. Ежедневно.</p> <p>2. При производственной необходимости</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Наглядные инструкции.</p>	<p>Повар-бригадир</p>

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производства контрольно	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	1 раз в 6 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
3.	Проведение текущей дезинфекции.	Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Постоянно.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар-бригадир
4.	Очистка и	Качество работ	1 раз в 6	Визуально.	Закон РФ № 52 – ФЗ от	Повар-бригадир

	дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования.	вентиляционной системы.	месяцев	30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	
--	--	-------------------------	---------	---	--

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запасы
1	2	3	4	5
1.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор .	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
2.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
3.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность.	В соответствии с техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПиН 2.1.6.1032-01 СанПиН 2.3.4.704-98