

УТВЕРЖДАЮ

Директор РОГ КОУ  
Шахтинской  
школы интерната

\_\_\_\_\_ Е. А. Нарх

**Программа производств**

**за соблюдением санитар  
выполнением - санитар  
противоэпидемичес  
( профилактических ) м**

## П о я с н и т е л ы н и а ж а

Наименование юридического лица ИП ООО «Шахтинская-интеграл» №19  
Ф. И. О Наркхора Елена Александровна, 8 (863)

Юридический адрес Ростовская область г. Шахты

Фактически Ростовская область г. Шахты,

Количество 107 ков:

Количество 125 хся:

Свидетельство о регистрации № 61-61-49/037/2007-84, 11.04.2016 № 61-61-49/037/2007-88, 11.04.2016 № 61-61-49/037/2007-87, 11.04.2016 № 61-61-49/037/2007-86.

Свидетельства о государственном № 61-61-49/091/2007-30 использовании земельным участком, на котором арендуемых организацией);

ОГР Ю36155000067

ИН Н51550440705

Лицензия на образовательной деятельности у  
28.01.2016, серия 61Л01, № 0003822, регис  
надзору и контролю в сфере образования Р  
бессрочно.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий р  
32 Федерального закона «Об основах санитарно-эпидемиологического благополучия населения» и постановлением главного от  
13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие

2. Необходимые изменения, дополнения в программу при  
виде деятельности, вводе в эксплуатацию  
старых, других существенных изменениях деятель  
3. Виды деятельности, которые осуществляет об-  
- начальное общее, общее образование;  
- дополнительное образование детей;  
- организация питания детей.

**Раздел Перечень официально изданных санитарных к  
контроля факторов среды обитания в соответств  
- Федеральный закон от 30 мая 2001 г. № 52-ФЗ «Об основах санитарно-эпидемиологического благополучия населения»;**

- Федеральный закон от 20.07.2007 г. № 109-ФЗ «О техническом регулировании»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  
организации и проведению производственного к  
пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в области безопасности пищевой продукции (транспортирования), реализации;
- СП 2.42.0364 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и обучению, отдыха и оздоровления»;
- СанПиН 2.3.2/02. «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию населения»;
- СанПиН 1-2.2.3.681 «Гигиенические нормативы и требования к безопасности и (или) безвредности для человека»;
- СП 1.10.11.058.1 Общие вопросы. Организация контроля за соблюдением санитарных правил и требований против эпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 250616571 «Рекомендации по применению принципов HACCP»;
- ГОСТ Р ИСО 22000 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи поставок пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 250612437 (ИСО: 250667) «Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях распределительных системах»;
- Р 2.20.52.002.2. Гигиена труда. Руководство по организации и контролю условий труда»;
- СанПиН 2.033.2.23342. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СП 60.13.302 «Правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» актуализированная от 2003 г. СанПиН 41
- МУ № 484725 «Санитарно-гигиенический контроль производственных помещений»;
- МУ 2.2-94/МУ 6 ОТ-9 ВМ 012.4. «Физические факторы среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания»;
- НР 9/2009. СанПиН 2.3.2.52 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- МР 2.3.26.0 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.42.0017 «Рекомендации по организации общеобразовательных организаций»;
- МР 2.42.0018 «Родительский контроль за организацией общеобразовательных организаций»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15.05.2014 г. № 109/н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой Федерального закона от 30.03.2003 г. № 35-ФЗ (или) опасными производственными факторами, а также проведения обязательных предварительных медицинских осмотров работников, а также проведения обязательных предварительных медицинских осмотров работников, а также проведения обязательных предварительных медицинских осмотров работников».

**Раздел Перечень объектов, в которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**



	продукты (раз-зелень)		
Исследования на соответствие санитарных норм гигиеническим и микробиологическим показателям	Питьевая вода производящей помещений: столовой и посуды; цехах: овощном, холодном, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям раз-микробиологическим показателям
Исследование микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза холодный теплый периоды
Исследование искусственной в производстве помещениях	Рабочее место	2	1 раз в темное суток
Исследование производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в также пререконструкция систем вентилятора оборудования являющиеся источниками шума
Контроль действующих дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие средства в отсутствие оригинальной маркировки с средством	1	Ежедневно

**Раздел 4. Членность должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и опасных производственных факторов < 1	Периодичность (раз в месяц)	Участие врачей-специалистов	Лабораторные функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где контакт с продуктами	1 раз в	Врач оториноларинголог	Исследования крови на ИППП

	<p>процессе их производства, хранения, транспортировки реализации организации пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельском хозяйстве, базах, складах хранения реализации, в транспортной организации организации торговли, общественного питания, на пищеблоках учреждений организаций</p>	<p>олог</p> <p>Врач дерматолог</p> <p>Врач стоматолог</p> <p>Врач гинеколог</p>	<p>носитель с возбудителями кишечных инфекций серологическое обследование брюшной тифа поступление в работу и дальнейшее наблюдение за эпидемиологическим процессом</p> <p>Исследование геликобактериоза поступление в работу и дальнейшее наблюдение за эпидемиологическим процессом</p> <p>Мазок из носа на патогенность стафилококков поступление в работу, в дальнейшем медицинское наблюдение за эпидемиологическим процессом</p>
--	--	---	--

**Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом производственной, а также видов деятельности, представляющих опасность для жизни и здоровья человека и подлежащих обязательной государственной оценке риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.**

5.1. Перечень организаций питания детей:

- организация горячего питания
- питание детей с ограниченными возможностями
- организация дополнительного питания;

5.2. Технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей дошкольного возраста (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции	Итого за суточный рацион	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые)	280	320

	включая соленые и кваше общего количества мясороще зелень, г		
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напи в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, яз	30	40
13	Птица (филе, шкурка, ош-д-н-ж-а-т)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. фил	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая п	150	180
17	Творог 9% 5% д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для напитков, в случае испо продукции промышленного сахар, выдача сахара до зависимости от его м-д-е готовой пищевой продукц	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная	3	5
31	Специи	2	2

#### 5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается

№п /	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (ил признаками недоброкачества
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и- п санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, яз
5	Непотрошенная птица.
6	Мясодобных животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденн неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности ба ржавчинными.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные амбарными вредителями.

11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного)
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные)
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диалевливерные колбасы, заливные блюда (мясные)
14	Макаронно-фунгошки (с фаршем), макароны с р
15	Творог из непастеризованного молока, фтермической обработки.
16	Простокваша "всаашмао квас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия),
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочные продукты из сырья животного происхождения, прошедшие термическую обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические и
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, р
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и
25	Уксус, кррницшерец острый (красный, че
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содер
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки
29	Кулинарные, гидрогенизированные (жир
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вод
32	Молочная продукция и мороженое на осно
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция (с б
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без сахара)
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-зунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом
40	Блюда (иши на основе) сухих пищевых конц
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, сал
43	Сырники творожные; творожные более 9% жир
44	Молоко и молочные напитки стерилизован
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие
	бфеты.

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обеспечение безопасности продукции и технологии ее производства (или) безвредности факторов производственных методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, а также безопасности выполнения**



6.1. Контроль качества и безопасности поступающего сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрация результатов контроля)
Контроль соответствия технологического процесса действующим нормативной технической документации	Проверка по и действительности через внешние декларации соответствия Росаккредит ветеринарные сопроводительные документы «Меркурий» Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик Шаталов В. В. ответственный за работу ФГИС «Меркурий»	Декларации свидетелей и другие документы качества безопасности продукции  Сертификаты
Контроль видов и наименований поступившей продукции указанной в товаросопроводительном документе	Сравнение полученных из товаросопроводительного документа в требованиях контракта	Каждая партия	Кладовщик Шаталов В. А.	Сертификаты
Контроль принадлежности продукции указанной в сопроводительных документах	Сравнение наименований продукции и сопроводительных документов	Каждая партия	Кладовщик Шаталов В. А.	Накладная контракт
Контроль упаковки и товара требований санитарных технических регламентов	Сравнение с требованиями и санитарных технических регламентов соответствии инструкцией	Каждая партия	Кладовщик Шаталов В. А.	Контракты  Сертификаты
Визуальный контроль признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик Шаталов В. В.,  Заведующий производством Черныш Т. И.	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль процесса изготовления этапов технологии

Виды контроля	Реализация	Период	Лица,	Формы учета
---------------	------------	--------	-------	-------------

		ност контр	проводя контро	(регист результ контро
Контроль за соответствием технологического процесса действующим нормативно-техническим документам	Контроль за разработкой документов	При составлении документов	Директор Нархова	Техкарты ТТК и т.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Плакаты и пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по производству Сеель М	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и сырья	Контроль условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик Шаталов В. В.	Журнал
	Контроль температуры влажной стеклотары	ежедневно	Кладовщик Шаталов	Журнал температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Медрабё Михайло Л. И.	Журнал температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления технологических карт	Каждый технологический цикл	Ответственный п/а Сеель М	Визуальный контроль
	Контроль обсыранных овощей		Заведующий производством Черныш Т. И.	
Приготовление изделий из рыбы	Соблюдение технологии приготовления технологических документов	Каждый технологический цикл	Ответственный по производству Сеель М	Визуальный контроль
	Контроль до термической (контроль толщины блу)		Повар	
			Повар	Термомощу

Обработка инвентаря	Содержание действующих дезинфицирующих средств в растворах	Ежедневно	Медрабё Михайло Л. И.	Журнал
	Обработка для сырой продукции	Ежедневно	Диетсес Повар, кухонные работни	Журнал

Схемы производственных помещений

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрация результатов контроля)
Контроль органолептического показателя каждой продукции, требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции органических пищевых продуктов, требующей обработки	Каждая партия	Кладовщик Шаталов	Журнал
Критерии в технологической документации температур готовых изделий при хранении и выдаче продукции	Использование термометров для измерения температуры блюд, а также температуры пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по пище Семь С.	Журнал
Лабораторный контроль продукции микробиологического показателя	Отбор проб проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежегодно	Медицинские работни	Журнал

### 6.4. Контроль за процессами транспортировки, реализацией и хранением продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности)
Наличие специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий хранения и использования специального транспортного средства.
Соблюдение правил при транспортировке	Проверка соблюдения соседства при приемке
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий и санитарного состояния транспортного средства.

Наличие личной медицинской книжки водителя (экспедитора) в своем временном проходе и осмотров.	Проверка личных медицинских книжек
Соблюдение условий (температурный режим) в холодильниках пищевых продуктов, наличие охлаждающих устройств в изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением хранения продуктов (температурный режим) в складских помещениях.	Мониторинг температурного режима (фиксацией в специальной форме)
Оценка загрузки помещений, объем холодильного оборудования принимаемых скоропортящихся и скоропортящиеся и продукты.	Паспортизация помещений и поступающего пищевого сырья
Контроль за соблюдением товарного соседства.	Визуальный контроль товарного соседства и маркировки продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры)	Оснащен за счет образовательной организации

#### 6.5. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрация результатов контроля)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и соответствие требованиям нормативных актов	2 раз в год	Зам. дир. по АХЧ Перепил В. А.  Ответственный по п.и. Сеев М.  Инженер ОТ и ТБ Иванова	Визуальный журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и соответствие требованиям нормативных актов	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ Перепил В. А.  Ответственный по п.и. Сеев М.	Заявка
Контроль соответствия объема	Контроль учета за оснащение пищеблока		Зам. дир. по АХЧ Перепил	

ассортимент вырабатыва реализуемо продукции расстановк технологич оборудован ходу технологич процесса.	соответстви количества и мощности		В. А.	
Контроль -с техническо состояния водоснабже канализаци	В зоне отве учредителей образовател организаций	В соотв ии с прави эксупл ции	Зам. ди по АХЧ Перепил В. А.	Журнал Акт готовно школы к началу уч. года
Техническо состояние технологич холодильно торгово технологич оборудован		В соотв ии прави эксупл ции	Зам. ди по АХЧ Перепил В. А.	Журнал
Наличие ус соблюдения личной (душевые, раковины мыло, пол т.п.).		Ежедн о	Зам. ди по АХЧ Перепил В. А.	Журнал

6.6. Контронтарным состоянием помещений и обор

Виды контр	Реализация	Период	Лица, проводя контрол	Формы у (регист результ контрол
Контроль з содержание пищеблока: производст складских подсобных помещений, оборудован инвентаря.	Использован эксп-диагнос качества уб дезинфекции	Ежедне	Медицин работни Михайло Л. И.  Ответст й по пи Сеель М	Журнал
Контроль з соблюдение санитарно противоэпи ого режима производст режима мыт				

дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудован инвентаря, хранения и использования дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования с оборудование инвентаря, (кухонной столовой), смывов с спецодежды объективно санитарного содержания эффективно проводимой дезинфекции (реже 1 раз 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией	1 раз	Медицинский работник Михайло Л. И.	Журнал
Инструментальный контроль температур моечных ванн	Наличие термометров для измерения температур	Ежедневно	Ответственный за прибор Сеель М	Журнал
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами хранения, запаса дезинфицирующих средств, подразделения уборочного инвентаря назначению маркировка правильно с дезинфекции работ профилактических целях на о	Нормы обеспечения инвентарем, централизованного выбора средств дезинфекции инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Михайло Л. И.  Ответственный по прибору Сеель М  Инженер От и ТБ Иванова	журнал

Контроль эксплуатации бактерицид-порядок и периодически 2.3.975-00 «Применение ультрафиол бактерицид излучения обеззараживающей помещений организации пищевой промышленности общественного питания и продовольственных товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки и облучателя «Регистрация контроля бактерицидной установки».	В соответствии с сроком эксплуатации	Медраба Михайло Л. И.	журнал
---	---	--------------------------------------	-----------------------	--------

#### 6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контр	Реализация	Период	Лица, проводя	Формы у
		ость	контрол	(регист
		контр	контр	результ
				контр
Проведение лабораторных инструментальных исследований опасных производственных факторов на местах установлен санитарными правилами: - за содержанием вредных веществ в воздухе среды; - за микроклиматом помещений - за производственным шумом и вибрацией	Учредителям образовательных организаций централизованного заказа услуг лабораторно-инструментальных исследований параметров производственной среды.	1 раз	Зам. директора АХЧ Перепил В. А.  Инженер ОТ и ТБ	Заявка

#### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала

Виды контр	Реализация	Период	Лица,	Формы у
------------	------------	--------	-------	---------

		ость контр	провод контро	(регист результ контро
Контроль наличием персонала медицински	Проверка медицинских кни	1 раз	Медицин работни Михайло Л. И.	журнал
Контроль своевремен прохождении предварите при посту периодичес медицински обследован произведен гигиеничес обучения п	Учет прох медицинских на бумажно электронном	1 раз	Медицин работни Михайло Л, И,	журнал
Контроль наличием достаточно количества санитарной специально средств дл дезинифи	Учет спец одежды и с мытья и де рук. Р обеспечения эффективных централизац	1 раз	Зам. директо АХЧ Перепил В. А.  Ответст й по пи Сеель М	Заявка
Ежедневный работников наличие гноичков заболевани рук и о поверхност признаков инфекционн заболевани Термометри	Регистрация ежедневных гигиеническ - п. 2.22. 2.3/2.4.3590-20.	Ежедне	Медицин работни Михайло Л. И.  Ответст й по пи Сеель М	Журнал
Обучение п	Дополнитель тестировани инструктаж	По м необхо ости	Медицин работни Михайло Л. И.  Инженер ОТ и ТБ	

6.9. В организации, в которой организуется питание, утверждается руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественно-образовательной сферы к организации общественного питания, согласовываться с руководителем организации.



В случае если в организации питания детей предприниматель, меню должно составляться руководителем организации, в разрабатываемый период не менее двух недель (с учетом возрастной группы детей).

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: лет / лет до лет / лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блю	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп
			Белки	Жиры	Углевод		
Неделя День 1 завтрак							
итого завтрак							
обед							
итого обед							
полдник							
итого полдник							
ужин							
итого ужин							
Итого день:							
День 2 завтрак							
итого завтрак							
обед							
итого обед							
полдник							
итого полдник							
ужин							
итого ужин							
Итого день:							

...							
Среднее значение периода							

#### 6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности)
Наличие технологических разработанных и руководителем организации	Проверка 1 технологической Проверка соответствия кулинарных изделий, у наименованиям, указанных документах.

#### 6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения ее производства (изготовления)

- выбор последовательности и точности технологических операций (изготовления) пищевой продукции с целью предотвращения загрязнения (пищевой) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических процесса на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля за продовольственным (пищевым) средствами, упаковочными материалами, изделиями (изготовлении) пищевой продукции, а также обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования, обеспечивающего производство пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контроле операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортировки) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работ по обеспечению безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажном носителе подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза обязательным видам пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

#### Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленные законодательством по вопросам, связанным с осуществлением контроля.

Наименование информации и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
--------------------------------------	--------------------------	--------------------

Журнал учета температурного оборудования	Ежедневн	Медрабо Михайло Л. И.
Журнал учета температуры и помещений	Ежедневн	Кладовщ Шаталов
Журнал учета температуры готовой пищевой продукции	Ежедневн	Ответст по пита Сеель М
Журнал учета температуры скоромной пищевой продукции	Ежедневн	Кладовщ Шаталов В
Ведомость контроля за рационом	Ежедневн	Ответст по пита Сеель М
Журнал аварийных случаев	По факту	Зам. ди по АХР Перепил В. А.
Журнал учета прихода и расхода средств	По факту	Зам. ди по АХЧ Перепил В. А.
Журнал дезинфекции столовых приборов	Ежедневн	Ответст по пита Сеель М
Журнал контроля исправности оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. ди по АХЧ Перепил В. А.
Журнал контроля санитарного состояния оборудования и кух. инвентаря	Ежедневн	Ответст по пита Сеель М
Ведомость контроля своевременности медосмотров и гигиенических мероприятий	По факту	Медрабо Михайло Л. И.
Журнал ежедневного контроля за изготовлением продукции общепита работниками, непосредственно участвующими в производстве, в том числе с целью выявления признаков наличия гнойничковых заболеваний на поверхностях тела, признаков	Ежедневн	Медрабо Михайло Л. И.

(гигиенический журнал)		
Отчет о внутренней проверке обеспечения безопасности при внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор Нархова

**Раздел 8 Перечень возможных аварийных ситуаций производства, нарушениями технологических и санитарно-эпидемиологическому благополучию населения которых осуществляет надзор уполномоченных органов, осуществлять - г эпидемиологический надзор**

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия направленные на ликвидацию	Ответственные должностные лица	Органы и структуры, необходимые для оповещения
Сообщение о кишечной инфекции, заболевании пищевом отравлении, связанно употреблении из готовых блюд (пищевых)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор Нархова Е. А.	Территориальные органы федеральной исполнительной власти, осуществляющие федеральное государственное санитарно-эпидемиологическое надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе водоснабжения, канализации, отопления на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директор АХЧ Перепили В. А.	Территориальные органы федеральной исполнительной власти, осуществляющие федеральное государственное санитарно-эпидемиологическое надзор
Нарушение изоляции электропроводки	Сообщить в соответствующую службу, замеры электропроводки	Зам. директор АХЧ Перепили В. А.	Аварийно-диспетчерская служба, государственная электрическая
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба МЧС
Другие	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директор	Служба, в которой произошел инцидент

аварийные ситуации	соответствующую службу	АХЧ Перепилицы В. А.	соответствующей возникшей ситуацией
		Ответственный по питанию Селев	
		Директор Александров Е. А.	

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых эффективно в соответствии с санитарными правилами и нормативов, выполняемые в соответствии с требованиями (применение).**

Перечень мероприятий	Периодичность проведения	Ответственный должностной
Обучение персонала по требованиям санитарно-гигиенических санитарных норм.	постоянно	Инженер по Иванова Г. И.
Проведение мероприятий дератизации.	Дератизация ежемесячно по эпидемиологическим показаниям. Дезинсекция 2-х раз в месяц	Зам. директор АХЧ Перепилицы
Проведение специальной проверки в соответствии действующего законодательства	1 раз в 5 лет	Инженер по Иванова Г. И.
Поддержание порядка содержания помещений в соответствии санитарным правилам, сбора, накопления, отходов в соответствии санитарных правил.	постоянно	Зам. директор АХЧ Перепилицы

Программа работ:

Заместитель Директора по \_\_\_\_\_ Перепилицы

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

Согласовано:

Специалист по кадрам \_\_\_\_\_