

УТВЕРЖДАЮ



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В СЭС ОТПР

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общепромышленных организациях.

Наименование учреждения	МБОУ «Станционно-Ребрихинская СОШ» Ребрихинского района Алтайского края
Юридический адрес	658530, Алтайский край, Ребрихинский район, ст. Ребриха, ул. Школьная, 10
Фактический адрес	658530, Алтайский край, Ребрихинский район, ст. Ребриха, ул. Школьная, 10
ИНН	2266004230
ОГРН	1022202565241
e-mail	Rebsh017@rambler.ru
Контактное лицо, № телефона	Дорофеева Галина Витальевна, (38582)27-3-04

В соответствии со. Ст.11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять Производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организационных поселенных общественного питания (пищевых).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 59 « О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3. СанПин 2.3/2/4/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, производства и розничной торговли»;
4. СанПин 1.2.368-21 «Питательные нормы, нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для населения объектов бытового назначения»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.»
6. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
8. СП 1.1 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий»
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов»
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 021/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/201 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29 н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний у осуществляющих работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;

24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонеллы в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за разработку ППК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):

ФИО	<i>Дорофеева Галина Витальевна</i>
Должность	<i>Директор</i>
Телефон	<i>(38582) 27-3-04</i>

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1а Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям.	-			

документации по всем наименованиям.

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации
вспомогательных материалов		<p>обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)</p> <p>- наличие маркировки (транспортной, потребительской)</p> <p>- оценка состояния упаковок (целостность) – транспортной, потребительской</p> <p>- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, предоставляемых поставщиком)</p> <p>- оценка качества и безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований</p>	-	Каждая партия		Поставщик ООО «Апельсин»
			-	Каждая партия		МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А)
			-	при наличии (в соответствии с договором поставки)		Аккредитованная лаборатория
			-	при наличии сомнений в доброкачественности и		Аккредитованная лаборатория

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственной лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
16 Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по 	-	<p>безопасности</p> <p>Ежедневно с регистрацией в журнале</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>при возникновении</p>	<p>ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)</p> <p>МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)</p> <p>МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)</p> <p>МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)</p> <p>Аккредитованная лаборатория</p>

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственной лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1в Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	лабораторным исследованием на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	-	сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Станционно – Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В., Кузнецова И.А.)
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности		Аккредитованная лаборатория

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
1г Контроль на технологических этапах производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - Продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям - температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		ости и безопасности продукции		Учреждение (ответственное должностное лицо); Аккредитованная лаборатория
1д Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах;	-	Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические	МБОУ «Станционно-Ребрихинская СОШ» (повара Бушилова Н.В.,

Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям:

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации
		- вкус МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ 1-е блюда (при наличии в ассортименте: щи, борщ, рассольник) - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. 2-е блюда (<u>гарниры</u> , соусы) - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей	1 образец	1 раз в 6 мес	инструкции ТР ТС 021/2011	ФФБУЗ «ЦиЭ в Алт. Крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском, районах» Кузнецова И.А.)
1е Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура) - оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо)
1ж	Готовая	- наличие	Каждая	Ежедневно	ТР ТС 005/2011;	Учреждение

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки и собственным транспортом) (применительно для буфет-раздаточных)	продукция, транспортное средство	товаросопроводительной документации по всем наименованиям - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	партия Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо)
2. Производственное оборудование, инвентарь		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011;	Учреждение (ответственное должностное лицо)
2а Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- визуальная оценка состояния	-	перед началом работы		Учреждение (ответственное должностное лицо)

состояния производственного оборудования

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
		инвентаря				должностное лицо)
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		Учреждение (ответственное должностное лицо)
3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование водоснабжение водоотведение освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	- ежедневно перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания осмотров	- еженедельно перед началом работы		
		- визуальная оценка состояния поверхностей	- еженедельно перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на		
3б Контроль за	Состояние поверхностей				ТР ТС 021/2011; технические регламенты на	Учреждение (ответственное

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
состоянием внутренней отделки помещений	пола, стен и потолка	пола, стен и потолка			отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	должностное лицо)
4. Лабораторный и инструментальный контроль:						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:	1 образец	2 раза в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21	ФФБУЗ «ЦГиЭ» в Алт. Крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском, районах»
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки				
4б Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 образец	2 раза в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств,	-	перед использованием	инструкций на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на	

разрешенных для применения в предприятиях

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственно го контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
		общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	1 образец	перед использованием	дезинфицирующие средства	Учреждение (ответственное должностное лицо) ФФБУЗ «ЦГиЭ в Алт. Крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском, районах»
4в Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль смывов: - БГКП - сальмонеллы - стафилококк - иерсинии - яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	3 2 2 3	2 раза в год* 2 раза в год* 2 раза в год* 2 раза в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	ФФБУЗ «ЦГиЭ в Алт. Крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском, районах»

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
4Г Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовление м) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты с работниками с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника 	<ul style="list-style-type: none"> при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале 	<ul style="list-style-type: none"> ежедневно ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале ежедневно до начала работы в течение смены ежедневно до начала работы и в течение смены 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н 	<ul style="list-style-type: none"> Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо)
4Д Факторы трудового процесса	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции	Ежедневно перед началом работы		СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	Учреждение (ответственное должностное лицо)

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственно го контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)- 1т - освещенность (уровни искусственной (освещенности) - 1т	2	2 раза в год*		Аккредитованная лаборатория
			2	2 раза в год*		Аккредитованная лаборатория

Кратность проведения производства контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:

- свыше 1000 – ежеквартально;

- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.

* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорные мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующей проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный	-	Учебные кабинеты во время перемен,	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное)

	залы, рекреации			рекреации во время уроков		должностное лицо)
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров с регистрацией в журнале	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Учреждение (ответственное должностное лицо)
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах на каждом этаже <i>Если сош - 2 этаж то 4т</i> <i>Если сош</i> <i>1 этаж- то 2 т</i>	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	ФФБУЗ «ЦГиЭ в Алт. Крае в Завьяловском, Баевском, Мамонтовском, Родинском, Романовском и Ребрихинском, районах»

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорные мероприятия в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрывание столов	1 раз в год	1 раз в год

Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;

2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно (по *дополнительному согласованию*).

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: _____.

Рабочую программу составил: Дорофеева Г.В.

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включёнными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как оговорённый (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППКС)»