

Утверждаю.

Приказ № 26 от «15» марта 2024 г.

Директор: _____/Л.Г. Землянская/

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в ГКОУ РО « Колушкинская специальная школа-интернат» 2024г**

**Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ростовской области «
Колушкинская специальная школа-интернат»**

Руководитель: Землянская Людмила Григорьевна

Телефон 88638637719

Юридический адрес: 346065 Ростовская область, Тарасовский район, сл.

Колушкино , ул. Лесная 8 «а»

Фактический адрес: 346065 Ростовская область, Тарасовский район, сл.

Колушкино , ул. Лесная 8 «а»

Количество работников -79

Количество обучающихся воспитанников – 87

Свидетельство о государственной регистрации № 007407517 серия 61

ОГРН - 1026101604242

ИНН - 6133001903

Лицензия на осуществление образовательной деятельности

№6327 от 25.04.2016г.

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г №18 «О введении в действие Санитарных правил - СП1.11058-01»

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ГКОУ РО

« Колушкинская специальная школа-интернат» возлагается на директора школы Землянскую Л.Г.

Ответственность за осуществление производственного контроля несет заместитель директора по ВР Олифер Л.П.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5 Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация :

Общее образование, дополнительное образование, профессиональное обучение.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ☐ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ☐ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ☐ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ☐ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- ☐ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ☐ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;

- ☐ СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- ☐ СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ☐ ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ☐ ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ☐ ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах; ☐ Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- ☐ СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы;
- ☐ СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- ☐ МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ☐ МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- ☐ НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- ☐ МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ☐ МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- ☐ МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- ☐ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор школы – Землянская Л.Г.

- за организацию производственного контроля.

Заместитель директора по АХЧ– Галунова А.В.,

- за естественное, искусственное освещение в учебном и спальном корпусах;

- за состоянием оборудования и содержания территории,

- за соблюдением питьевого режима в школе;

- за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора по ВР УР – Олифер Л.П. Шишколова С.И.

- за организации образовательной деятельности и режим дня;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Диетсестра – Полуэктова О.В.

- за организацию питания и качественное приготовление пищи;

Доктор – Мелкумян И.Г.

Мед брат- Мелкумян ЮА.

- за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацию медицинского обслуживания обучающихся;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Мед- брат– Мелкумян ЮА.

- за воздушно-тепловой режим в организации;

- за санитарное состояние и содержание помещений организации для обучающихся воспитанников;

- за своевременное прохождение профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиеной работников организации

Шеф повар школы Олифер Л.В.

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблока.

За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Договор возмездного оказания услуг № 47 от 15.03.2024г. Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Миллерово.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
1.Готовая продукция на микробиологические показатели	2 раза в год	2 пробы
2.Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов
3.Питьевая вода «микробиологические показатели»	1 раз в год	1 проба
4.Питьевая вода (краткий химический анализ»	1 раз в год	1 проба
5.Паразитологические исследования смывов	1 раз в год	по 10 смывов (пищевые объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)
6.Калорийность	1 раз в год	1 прием
7.Освещенность	1 раз в год	2 точки

Раздел 4 Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Повара
2. Рабочие кухни
3. Кладовщик

Работники пищеблока, занимающие должности, указанные в п.5 проходят следующие медицинские осмотры, обследования.

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследования
Смотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем эпидпоказаниям.
Исследование на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против:

Дифтерии -1 раз в 10 лет.

Столбняка 1 раз в 10 лет

Кори лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения о прививках против кори.

Гриппа-ежегодно

Вирусного гепатита А- при поступлении на работу однократно(2 прививки с интервалом 6 месяцев)

Дизентерии Зоне- работникам пищеблока один раз в год (ежегодно)

Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раз в год

Раздел 5 Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

5.2. Техничко-технологические карты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или)

безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Декларации, свидетельства и др. документы о качестве безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Накладная,
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Сертификат

Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю	Визуальный контроль
--	---	---------------	-----------------------------	---------------------

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор Землянская Л.Г.	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Диетсестра Полуэктова О.В. мед брат Мелкумян Ю.А.	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	доктор Мелкумян И.Г.	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Доктор Мелкумян И.Г. диетсестра Полуэктова ОВ	Визуальный контроль

	Контроль обработки сырых овощей		Повар Олифер Л.В.	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Доктор Мелкумян И.Г.	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар по смене	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медработники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Журнал
			Повар, кухонный работник	

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Журнал

Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Доктор Мелкумян И.Г. Диетсестра Полуэктова О.В.	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинские работники Мелкумян И.Г. Мелкумян Ю.А.	Журнал

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.

Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	доктор Мелкумян И.Г. Зам директора по АХЧ Галунова А.В.	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарнотехнического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В. Шеф повар Олифер Л.В	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	
Контроль санитарнотехнического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгового		В соответствии с	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал

технологического оборудования.		правилами эксплуатации		
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	доктор Мелкумян И.Г. Зам димректора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контр
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинские работники Мелкумян И.Г. Мелкумян Ю.А. зам директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал
Контроль за соблюдением санитарнопротивоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				

Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинские работники микробиологической лаборатории	Журнал
---	--	-------------	--	--------

6.7 Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: ☐ за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; ☐ за микроклиматом производственных помещений; ☐ за	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Заявка

производственным шумом и вибрацией.				
-------------------------------------	--	--	--	--

6.8 Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Доктор Мелкумян И.Г.	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, периодических медицинских обследований, производством гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Доктор Мелкумян И.Г.	журнал

Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинские работники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Мелкумян Ю.А. Мелкумян И. Ответственный по питанию	

6.9. В «Колушкинской специальной школе интернат» организуется питание для обучающихся воспитанников, разрабатывается меню.

Меню утверждается директором школы Землянской Л.Г..

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Доктор Мелкумян И.Г.

Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю,
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Доктор Мелкумян И.Г.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	доктор Мелкумян И.Г.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Доктор Мелкумян И.Г.
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Доктор Мелкумян И.Г.
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции .	1 раз в год	Доктор Мелкумян И.Г.

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарноэпидемиологический надзор

Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарноэпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Аварийно диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР

Олифер Л.П.

Доктор

Мелкумян И.Г.

