



Программа

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
мероприятий

на объекте: МБОУ Изыхская средняя
общеобразовательная школа.

Республика Хакасия, Алтайский район,
п. Изыхские Копи, ул. Октябрьская. 8
тел. 33-888

структурное подразделение детский сад «Колобок»

Республика Хакасия, Алтайский район,
п. Изыхские Копи, пер. Клубный д.5
тел. 33-890

Согласно Федерального Закона №52 от 30.03.1999 г. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 13 от 27.03.2007 г. "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07", "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

п. Изыхские Копи 2023 год

I Общие сведения об образовательном учреждении

1.1 Полное наименование предприятия: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Изыхская средняя общеобразовательная школа.

1.2 Юридический адрес: Республика Хакасия, Алтайский район, п. Изыхские Копи, ул. Октябрьская, 8, телефон 8(39041)33-888.

1.3 Фактический адрес: Республика Хакасия, Алтайский район, п. Изыхские Копи, ул. Октябрьская, 8, телефон 8(39041)33-888.

Республика Хакасия, Алтайский район, п. Изыхские Копи, пер. Клубный д.5 телефон 8(39041)33-890.

1.4 Сведения о государственной регистрации:

- Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц: серия 19 № 0120631

-Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации серия 19 № 0160679

-ИНН 1904003631 / КПП 190401001

1.5 Коды предприятия по общероссийским классификаторам:

ОКПО 53056130, ОКОГУ 49007, ОКВЕД 80.21.2, ОКАТО 9520581001, ОКФС 14

ОКОПФ 81

1.6 Виды деятельности:

Образовательная деятельность.

Эксплуатация электронных систем отображения информации.

2. Перечень Осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, государственной регистрации, сертификации, декларированию, лицензированию.

2.1 Виды деятельности (работы, услуги), подлежащие санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию:

2.1.1 Образовательные услуги

2.1.2 Услуги общественного питания

2.2 Наименование продукции, материалов, инструмента, использование которых возможно только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения: оборудование, сырье, пищевые продукты, мебель.

2.3 Наименование продукции, материалов, инструмента, подлежащих сертификации, декларированию, государственной регистрации: сырье, пищевые продукты, моющие и дезинфицирующие средства, мебель оборудование.

3. Порядок производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

3.1 Общие положения

-Цель производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за соблюдением.

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказание услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль включает:

а)Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:

-на границе санитарно-защитной зоны в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства,

- хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- в) Организацию медицинских осмотров;
 - г) Организацию профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
 - д) Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
 - е) Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
 - ж) Контроль за очисткой и дезинфекцией системы вентиляции и кондиционирования;
- 3) Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- и) Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, территориального управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
 - к) Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) за организацией выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4. План производственного контроля.

4.1 Объекты производственного контроля:

1. Пищеблок
2. Склад продуктов
3. Медицинский кабинет
4. Актовый зал.
5. Спортивный зал.
6. Коридоры.
7. Участок на территории школы.
8. Учебный класс.
9. Рекреации.
- 10 Гардероб

4.2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности.

1. Федеральный Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий" (С изменениями и дополнениями от: 27 марта 2007 г.)
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""

4.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложена обязанность производственного контроля за соблюдением правил производственной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий:

Директор школы - В.К. Харвонен

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе- Дудакова В.В.

Заместитель директора по воспитательной работе- Кудашкина К.Ф.

Заведующий хозяйством - Колесниченко И.А.

Медицинская сестра О.П. Дудникова

Повар – Бараненко О.А., Ружникова К.А.

Кладовщик – Локтионова О.П.

4.4. Перечень химических веществ, биологических и физиологических факторов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания:

1. Метеофакты (температура, влажность, скорбеть движения воздуха).

2. Освещенность.

3. Химические вещества: дезинфекционные средства; термометры, вышедшие из строя.

4. Биологические факторы:

4.5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (Приложение 1)

4.6. Перечень работ, услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, государственной регистрации, сертификации, декларированию, лицензированию.

№	Работы, услуги, виды деятельности	Наличие лицензии, сертификата, на основании декларации, санитарно-производится эпидемиологическог о заключения	Основной документ, на основании которого производится санэпидэкспертиза
1	Образовательные услуги: - реализация программы дошкольного образования; - реализация программы начального общего образования; - реализация программы основного общего образования; -реализация программы среднего общего образования: -реализация программ следующих направленностей: -художественно-эстетической(искуство,театральное),физкультурно-спортивное; -обучение длительно-болеющих детей на дому.	Лицензия от 19 декабря 2011 г серия 19А № 0000630	СП 2.4.3648-20

4.7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции, критериев безопасности и безвредности факторов производственной окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции:

1. Соблюдение санитарного режима.

2. Лабораторный контроль соблюдения санитарного режима в учреждении, качество воды, реализуемой продукции.
3. Соблюдение условий хранения, реализации и сроков годности продуктов.
4. Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений.

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

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Журнал контроля за прохождением медосмотра.
3. График прохождения гигиенического обучения (сан.минимум).
4. График проведения санитарных дней.
5. Журнал учета дез.средств с соответствующими инструкциями по их применению и сертификаты.
6. График работы медицинской сестры.
7. Журнал контроля санитарного состояния дошкольных учреждений.
8. Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи.
9. Журнал регистрации медицинского осмотра сотрудник пищеблока.
10. Журнал бракеража сырой продукции.
11. Журнал бракеража готовой продукции.
12. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
13. Журнал регистрации несчастных случаев.

4.9. Перечень возникающих аварийных ситуаций, связанных с остановкой учреждения, нарушением технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия детей, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений.

№	Возможные ситуации	Возможная опасность	Информируемый орган
1	Отключение электроэнергии	Холодная пища, порча продуктов, инфекционные заболевания, отравления	Управление образования Алтайского района, с. Белый Яр, ул Ленина д. 74 Тел 33-230
2	Отключение водоснабжения	Инфекционные заболевания, пищевые отравления	Управление образования Алтайского района, с. Белый Яр, ул Ленина д. 74 Тел 33-230
3	Неисправность технологического оборудования	Нарушение технологического процесса и пищевые отравления, инфекционные заболевания по приготовлению пищи. травмирование работников.	Управление образования Алтайского района, с. Белый Яр, ул Ленина д. 74 Тел 33-230

4.10. Мероприятия, проведения которых необходимо для осуществления санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо	Документ, подтверждающий контроль
1	Контроль за санитарным состоянием учебного помещения	ежедневно	директор, мед.сестра	
1.1	Влажная уборка	ежедневно	уборщики помещений, кухонный рабочий	
1.2	проветривание	ежедневно	учителя	График проветривания
1.3	Проведение генеральных уборок классов	1 раз в месяц	уборщики помещений	Санитарный журнал
1.4	Прием пищи	ежедневно	повар	График питания
2	Контроль за организацией воспитательно-образовательного процесса	ежедневно	директор, зам директора по УВР	
2.1	Обеспеченность необходимым оборудованием и инвентарем	По мере необходимости	директор, заведующий хозяйством	
2.2	Проведение уроков, кружков, секций, занятий	ежедневно	учителя	Режим дня, расписание занятий
2.3	Исправность оборудования	ежедневно	завхоз	
2.4	Организация каникул	4 раза в год	ЗВР, учителя	
2.5	Организация лагеря с дневным пребыванием	3 раза в год	руководитель ЛДП	
3	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований в актовом зале.	ежедневно	Директор, заместитель по ВР	
3.1	Проведение влажной уборки	ежедневно	заведующий хозяйством	
3.2	Проветривание помещений	ежедневно	учителя	График проветривания
3.3	Проведение генеральной уборки	ежедневно	заведующий хозяйством	График проведения ген.уборки
3.4	Проведение занятий	Ежедневно	воспитатели, муз. руковод	
3.5	Исправность оборудования	Ежедневно	Воспитатели, муз. руковод	
4	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке	Ежедневно	директор, мед.сестра, повар, лаборант	

4.1	Организация горячего питания	Ежедневно	директор, мед. сестра	
4.2	Составление меню	Ежедневно	кладовщик	
4.3	Накопительная ведомость и калорийность	Ежедневно	мед.сестра	
4.4	1 С » витаминизация	Ежедневно	мед.сестра	
4.5	Суточные пробы	Ежедневно	повар	
4.6	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов	Ежедневно	кладовщик	
4.7	Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов	Ежедневно	кладовщик, мед.сестра	
4.8	Хранение сухих овощей, продуктов, хлеба	Ежедневно	кладовщик	
4.9	Правила приемки продуктов	Ежедневно	кладовщик	
4.10	Наличие сопроводительных документов	ежедневно	кладовщик	
4.11	Проведение органолиптической оценки качества продукции	Ежедневно	мед.сестра	
4.12	Снятие пробы готовой продукции	Ежедневно		
4.13	Соблюдение требований технологической обработки продуктов	Ежедневно	повар	
4.14	Соблюдение поточности технологического процесса	Ежедневно	повар	
4.15	Соблюдение СГТ к первичной обработке блюд (мясо, рыба, яйцо, овощи)	Ежедневно	мед.сестра, повар	
4.16	Режим тепловой обработки блюд	Ежедневно	мед.сестра, повар	
4.17	Выполнение СГТ по изготовлению салатов	Не менее 2-х раз в неделю	мед.сестра, повар	
4.18	Раздача пищи	Ежедневно	повар	
4.19	Температура блюд на раздаче	Ежедневно	повар	
4.20	Органолептический контроль качества блюд	Ежедневно	директор, мед. сестра	
4.21	Условия хранения готовой пищи	Ежедневно	мед. сестра	
4.22	Контроль за утилизацией	Ежедневно	повар	

	остатков пищи			
4.23	Медицинский осмотр персонала пищеблока	Ежедневно	мед. сестра	
4.24	Маркировка оборудования, инвентаря	Ежедневно	мед. сестра, повар	
4.25	Влажная уборка	Ежедневно	раб. по кухне	
4.26	Генеральная уборка	1 раз в месяц	работник по кухне, повар	
4.27	Исправность оборудования	Ежедневно	повар	
5	Контроль проведения мероприятий борьбе с насекомыми и грызунами			
5.1	Наличие промаркированных емкостей с плотно закрывающимися крышками для сбора отходов, своевременного их удаления	Ежедневно	заведующий хозяйством	
5.2	Наличие сеток на дверных и оконных проемах в теплое время года	По сезону	заведующий хозяйством	
5.3	Наличие договоров на проведение дезинфекционных и дератизационных работ	1 раз в год	Директор	
6	Контроль соблюдения правил транспортировки, соответствия транспорта санитарным требованиям, наличие санитарных паспортов, чистой тары, наличие санитарной одежды грузчиков		Поставка продуктов централизованно транспортом поставщика	
7	Контроль соблюдения персоналом личной гигиены			
7.1	Спецодежда	Ежедневно	заведующий хозяйством	

7.2	Смена спецодежды	По необходимости	заведующий хозяйством	
7.3	Личная гигиена сотрудников	ежедневно	мед.сестра	
8	Контроль за своевременностью и полнотой прохождения медосмотров			
8.1	Медицинский осмотр	При поступлении 1 раз в год	директор, мед.сестра	
9	Контроль прохождения гигиенической подготовки			
9.1	Санитарно-гигиенический минимум	1 раз в 2 года	Работники пищеблока	

10	Визуальный контроль выполнения противоэпидемических мероприятий, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений			
10.1	Акт проверки ЦГиЭ	директор		
11	Информирование об аварийных ситуациях в Управление образования Алтайского района, с. Белый Яр, ул Ленина д. 74 Тел 33-230			
11.1	Аварийная ситуация	При возникновении	директор, заведующий хозяйством	
12	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований на территории МБОУ			
12.1	Исправность ограждения	ежедневно	заведующий хозяйством	
12.2	Исправность оборудования	ежедневно	заведующий хозяйством	
12.3	Уборка территории	ежедневно	дворник	
12.4	Обрезка деревьев	2 раза в год	дворник	
12.5	Вывоз мусора	По мере необходимости	заведующий хозяйством	договор
12.6	Субботник по уборке территории	2 раза в год	заведующий хозяйством	План работы
12.7	Озеленение участков	весна	заведующий хозяйством	План работы

13	Лабораторный контроль			
	Вид исследования	объект	Количество (не менее)	Кратность (не реже)
13.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
13.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раза в год
13.3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
13.4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	12 смывов	2 раза в год
13.5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе	5 смывов	2 раза в год

		обработки овощей		
13.6	Исследование смывов на, наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	2 раза в год
13.7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических моечных нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столов и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, готовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям 2 раза в год
13.8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
13.9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
13.1	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции системы вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
14	Освещенность помещений			
15	Исследование микроклимата		2	1 раз в год
16	Профилактические испытания (измерения) электрооборудования и электропроводок в электроустановках			1 раз в 3 года

№п/п	Объект контроля / этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация регламентирующая проведение контроля
1	Сырье, продукция, упаковка, материалы					
1.1	Контроль на этапе приема производственного сырья, пищевой продукции и упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	Каждая партия	кладовщик	Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации			каждая партия	кладовщик		
- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)			каждая партия	кладовщик		
- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской			каждая партия	кладовщик		
- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)			При наличии			
1.2	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	Ежедневно с регистрацией в журнале	кладовщик	Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
- оценка маркировки, сроков годности			ежедневно	кладовщик		
- оценка состояния упаковки			ежедневно	кладовщик		
- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)			ежедневно	кладовщик		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности	Аккредитованная лаборатория	

			показателям	и продукции		
1.3	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	каждая партия		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка состояния упаковки	ежедневно		
			- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешним видом, запахом и т.д.)	ежедневно		
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория	
1.4	Контроль на этапе технологических процессов в производстве и продукции и изготовления пищевой продукции	Объект контроля – продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические <i>показатели</i> и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	-		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2	Производственное оборудование, инвентарь					
2.1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы		
			- 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 - ежедневно		
3	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3.1	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение -освещение	-визуальная оценка неисправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	-ежедневно перед началом работы -согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3.2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхности пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4	Санитарно-эпидемиологический режим					
4.1	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические -физико-химические -радиологические	-не реже 1 раза в квартал -не реже 1 раза в 6 месяцев -не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4.2	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым	-перед использованием -перед использованием	-	Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа

			поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующих средств	и ем - 2 раза в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4.3	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	• тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки - лабораторный контроль (смывов (БГКІ, сальмонеллы, листерии, стафилококк, нереивии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	- при использовании в соответствии с инструкцией - ежемесячно не менее 10 (смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологиче ского процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно- крупяных - Иерсинии - при поступлении на работу, и далее в соответствии и с установленной периодичностью	- -Привлекаемая аккредитованная лаборатория	Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4.4	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством	оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых	-при поступлении на работу и далее в соответствии и с установленной		Р ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой

	<p>(изготовлен и ем) пищевой продукции и при выполнении которых осуществля ются непосредств енные контакты работников с продовольст венным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией.</p>	<p>кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний с регистра у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук</p> <p>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</p>	<p>ой периодично стью - ежедневно до начала работы с регистраци ей в журнал</p> <p>-ежедневно до начала работы и в течении смены -ежедневно до начала работы и в течении смены</p>	<p>продукции: СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	---	---	--	--