

«Комбинат питания «Южный»



《 》

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

Г. Самара

2022 ГОД

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

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

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ «ЮЖНЫЙ»

Юридический адрес: 443022, Самарская область, г. Самара, Заводское шоссе, дом 13Б, офис 514/3

Фактический адрес:

- ГБОУ СОШ №1 с. Приволжье, 445560, Самарская область, Приволжский район, село Приволжье, Парковая улица, дом 16а
- ГБОУ СОШ №2 с. Приволжье, 445560, Самарская область, Приволжский район, село Приволжье, улица Строителей, дом 44
- ГБОУ СОШ № 3 им. М.Ф. Леонова с.Приволжье, 445560, Самарская область, Приволжский район, село Приволжье, Школьная улица, дом 6
- ГБОУ СОШ № 1 с. Обшаровка, 445550, Самарская область, Приволжский район, село Обшаровка, Советская улица, 70
- ГБОУ СОШ №2 с. Обшаровка, 445551, Самарская область, Приволжский район, село Обшаровка, Терешковой улица, дом 16
- ГБОУ СОШ пос. Новоспаский, 445567, Самарская область, Приволжский район, поселок Новоспаский, Школьная улица, 1
- ГБОУ СОШ с. Екатериновка, 445565, Самарская область, Приволжский район, село Екатериновка, улица Центральная, 21А
- ГБОУ СОШ пос. Ильмень, 445541, Самарская область, Приволжский район, поселок Ильмень, Школьная улица, дом 2
- ГБОУ СОШ с.Кашпир, 445553, Самарская область, Приволжский район, село Кашпир, Школьная улица, дом 19
- ГБОУ ООШ с. Заволжье, 445554, Самарская область, Приволжский район, село Заволжье, Школьная улица, 22
- ГБОУ ООШ пос. Степняки, 445558, Самарская область, Приволжский район, поселок Степняки, Школьная улица, дом 15
- Нижнеозерецкий филиал ГБОУ СОШ пос. Ильмень, 445557, Самарская область, Приволжский район, посёлок Нижнеозерецкий, улица Луговая, 2

Ф.И.О. руководителя: Ларионова Инна Анатольевна

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

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

Система вентиляции: приточно - вытяжная, оборудована в соответствии со СНиП2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

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

Штат сотрудников __, из них подлежит медицинскому осмотру __.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству

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

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения". Федеральный закон № 96 - ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей ".
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
19. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.
20. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение
21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.

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

3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утвержденному двухнедельному циклическому меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

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

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

№№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
--------	--------------------------------------	--	-----------	-----------

1	Все работники	Рентгенография грудной клетки	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90	1 раз в год
2	Все работники	Обследование гинеколога	Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г.	1 раз в год
		Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	Вакцинация из 3-х прививок
		Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям
3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	1 раз в год

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

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

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

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

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

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

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	При транспортировке продуктов необходимо контролировать: - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правил товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации: <u>на отечественную продукцию</u> -товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u>	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материал в. Каждая партия поступающей на предприятие продукции.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.	Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригадир

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

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

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

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

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

3.	Производственный инвентарь.	оборудования, инвентаря, тары; 3.Маркировка уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	соответстви и с графиком проведения генеральной уборки.			
3.	Вентиляция.	Качество проведения генеральной уборки	В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Повар-бригадир
4.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневн о. 2. При производств енной необходимо сти	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Повар-бригадир

3. Производственный инвентарь.	оборудования, инвентаря, тары; 3.Маркировка уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	соответстви и с графиком проведения генеральной уборки.			
3.	Вентиляция. Качество проведения генеральной уборки	В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Повар-бригадир
4.	Отходы производства и потребления. 1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневно. 2. При производстве пищевой продукции необходимо соблюдать гигиенические требования.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Повар-бригадир

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

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

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

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

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