



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Н.И. Слободчикова
2020 г.

ПРОГРАММА
по организации и проведению
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гиагинского района «Средняя общеобразовательная школа
№ 10 имени Ф.И. Антонца»

Директор школы Слободчикова Наталья Ивановна
наименование объекта, Ф.И.О. руководителя

Гиагинский район ст. Дондуковская, ул.Ленина, 73
Местонахождение

І. ПЕРЕЧЕНЬ

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

1. Нормативная документация, регламентирующая проведение мероприятий по контролю:

- Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 26.12.2008 г № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 « О защите прав потребителей»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон РФ от 10.01.2002г № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
- Федеральный закон РФ от 24.06.1998г № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон от РФ 04.05.1999г № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
- Федеральный закон № 77 от 18.06.2001 г. «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федеральный закон РФ от 23.02.2013г № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- ФЗ РФ № 426 от 28.12.2013г «О специальной оценке условий труда».
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»;
- СП 3.1.2825-1 0 «Профилактика вирусного гепатита «А»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»;
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита «С»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных заболеваний»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидпаротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других ОРВИ»;
- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»;
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ- инфекции»
- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
- СанПдН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных работ»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-СанПиН 2.2.2.540-96 «Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ».

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого назначения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению качества систем горячего водоснабжения»;

- МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

-СП 3.5.13 78-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПиН 3.5.2.541-96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений»;

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

-СанПиН 2.2.1 / 2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) № 299 от 28.05.2010г;

- СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»;

- СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»;

-СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»

- Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» от 29.05.2006 года № 07. - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

-СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

-МР 2.4.4.0011-10 «Методика оценки эффективности оздоровления» .

II. Порядок организации и проведение производственного контроля

- визуальный контроль, проводимый специально уполномоченными должностными лицами (работниками школы);
- проведение (организация) лабораторных и инструментальных исследований, измерений (лабораторный и инструментальный контроль);
- контроль за наличием документов, предусмотренных действующим законодательством (документальный контроль);
- контроль знаний, навыков, умений персонала по вопросам обеспечения санэпидблагополучия внутришкольной среды.

III. Основные объекты производственного контроля в школе

- персонал школы, в частности состояние здоровья работающих;
- здание школы, все помещения, здания и сооружения, относящиеся к учебному заведению;
- территория (участок школы);
- оборудование, в том числе мебель, учебные пособия, технические средства обучения и т.п.;
- санитарно-технические системы школы;

- учебный процесс, технологии и методики обучения, расписание занятий, режим дня обучающихся, расписание перемен;
- рабочие места педагогического и обслуживающего персонала школы, условия для соблюдения личной гигиены, административные и бытовые помещения для персонала;
- ремонтные и строительные работы, а также строительные и отделочные материалы, используемые при их проведении;
- условия и организация питания учащихся;
- питьевой режим детей и подростков, питьевая вода (водопроводная и используемая для организации питьевого режима);
- мероприятия по санитарной охране среды обитания (сбор и вывоз отходов и т.п.);
- санитарная обработка помещений и оборудования, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми;
- мероприятия по соблюдению личной гигиены;
- условия и организация медицинского обслуживания учащихся.

IV. Важнейшие условия для эффективного производственного контроля и структурные элементы системы производственного контроля

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля внутришкольной среды;
- ведение учета и отчетности по результатам производственного контроля;
- разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

V. ПЕРЕЧЕНЬ

Должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| Должностное лицо Ф.И.О. | Функции |
|----------------------------|--|
| Директор школы | 1. Обеспечивает: <ul style="list-style-type: none"> - наличие на объекте необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность школы; - ведение учета и отчетности по результатам производственного контроля; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - соблюдение требований к зданию школы, всем помещениям, зданиям и сооружениям, относящимся к учебному заведению; - соблюдение требований к участку (территории) школы; - оснащенность оборудованием, в т.ч. мебелью, учебными пособиями, техническими средствами обучения и т.п. - исправность санитарно-технических систем школы; - контроль за проведением ремонтных и строительных работ; - контроль за организацией учебно-воспитательного процесса; - условия и организацию питания учащихся; - обоснование безопасности для учащихся новых видов обучения и технологий образования и контроль за осуществлением учебно-воспитательного процесса; - своевременное информирование органов исполнительной власти и местного самоуправления, управления образования, здравоохранения об аварийных и чрезвычайных ситуациях, создавших угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия учащихся; - контроль за получением сертификатов санитарно-эпидемиологических заключений на школьную мебель, технические средства обучения, электронно-вычислительную технику и т.д.; - выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы; |

| | |
|--|--|
| Зам. директора по УВР | <p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение гигиенических требований к учебно-воспитательному процессу, технологиям и методикам обучения, расписанию занятий, режиму дня обучающихся, расписанию перемен; |
| Зам. директора по ВР | <p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и организацию питания школьников |
| Зам. директора по АХЧ обеспечивает: | <p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оборудование рабочих мест педагогического и обслуживающего персонала школы, условия для соблюдения личной гигиены, административные и бытовые помещения для персонала; - ремонтные и строительные работы, а также строительные и отделочные материалы, используемые при их проведении; условия для организации питания учащихся; - питьевой режим детей и подростков; - мероприятия по санитарной охране среды обитания (сбор и вывоз отходов и т.п.); - санитарную обработку помещений и оборудования, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми; - выполнение необходимых санитарно-противоэпидемических мероприятий в целях предупреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди учащихся |
| Мед. работник школы обеспечивает: | <p>Осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за организацией медицинских осмотров сотрудников, - контроль за наличием медицинских книжек; - контроль за организацией профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников школы; - организацию медицинского обеспечения детей; - анализ состояния здоровья детей; - организацию профилактических медицинских осмотров; - организацию консультативной помощи; - организацию работы по гигиеническому воспитанию детей, родителей; - организацию и проведение летней оздоровительной компании; - контроль за санитарно-гигиеническими условиями в образовательные учреждения; - контроль и оказание методической помощи в организации учебно-воспитательного процесса; - участие в составлении учебного расписания; - составление режима дня и занятия; - контроль за состоянием фактического питания и анализ качества питания учащихся; - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока; - контроль за организацией физического воспитания учащихся; - соблюдение двигательного режима, закаливающих мероприятий; - проведение мероприятия по гигиеническому воспитанию учащихся; - проведение мероприятий по иммунопрофилактике; - мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении; |

| | |
|-----------|--|
| Шеф-повар | <p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственную деятельность подчиненных; - рациональную организацию технологического процесса; - постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд; - соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции, сроков выдачи готовых блюд; - соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. - ежедневное ведение необходимой технологической - изучение отзывов и предложений потребителей - обеспечение качественного проведения текущей и генеральной уборки помещения, оборудования, инвентаря. |
| Повар | <p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, полуфабрикатов. |

VI. ПЕРЕЧЕНЬ

Химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

| Этапы контроля | Объект контроля | Параметры контроля | Периодичность |
|------------------------|---|---|--|
| 1. Визуальный контроль | Участок объекта или территории к нему прилегающие | Благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадок для установки контейнеров для сбора и хранения мусора. СанПиН 2.4.2.2821-10 | ежедневно |
| | Производственные помещения | Санитарно-техническое состояние основных, производственных, вспомогательных, складских помещений, рабочего оборудования, соответствие проектной документации. СанПиН 2.4.2.2821-10 | 1 раз в год |
| | Классы, кабинеты, компьютерные классы | Учебная мебель (столы, парты, стулья). Маркировка, расстановка соответствие росту. СанПиН 2.4.2. 2821-10 | При покупке новой мебели и периодически не реже 2 раза в год |
| | Санитарно-противо-эпидемический режим | <p>Соблюдение санитарно-противо-эпидемического режима:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарная обработка технологического оборудования; - разделочного инвентаря; - режима мытья и дезинфекции столовой посуды; - приборов; - кухонной посуды; - щеток для мытья посуды; - подносов; - наличие достаточного количества дезинфицирующих средств; | По мере загрязнения и в конце работы |
| | | - ведение учетной документации | ежедневно |

| | | | |
|-----------------------------------|--|---|------------------|
| | | - соблюдение режима текущей уборки помещений | ежедневно |
| | | - соблюдение режима профилактической генеральной уборки | 1 раз в месяц |
| 2. Санитарное состояние помещений | Качество дезинфекционных, дератизационных, дезинфекционных работ | Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней. Обеспечение уборочным инвентарем, маркировка | 1 раз в месяц |
| | | Условия хранения, контроль качества дезинфицирующих средств | |
| | | Отсутствие грызунов. Отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение | 1 раз в 3 месяца |
| 3. Входной контроль | Сырье, п/ф, пищевые продукты | 1) условия транспортирования сырья, пищевых продуктов, п/ф (наличие спецтранспорта с санитарным паспортом, наличие условий, обеспечивающих соблюдение температурных режимов транспортирования, наличие транспортной тары) | Каждая партия |
| | | 2) товаросопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность | Каждая партия |
| | | 3) Наличие маркировки, наличие клейма (для мяса, птицы, яиц) | Каждая партия |
| | | 4) Органолептическая оценка | Каждая партия |
| | | 5) Соблюдение сроков и условий хранения, правил товарного соседства, норм складирования | Каждая партия |
| 4. Технологический контроль | Кулинарная продукция | 1) Соблюдение требований технологии производства и рецептур: -поточность производства -режимы обработки сырья, п/ф, готовых продуктов -температурные режимы приготовления, хранения кулинарной продукции. | Каждая партия |
| | | 2) Соблюдение требований к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий: -температурные режимы при раздаче. | Каждая партия |
| | Вода | 1) Соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01; | 2 раза в год |
| | | 2) Органолептические показатели | |
| | | 3) Микробиологические показатели | |
| | Оборудование, инвентарь, посуда, тара | Соблюдение требований: | |
| | | -наличие инструкции о правилах мытья | 1 раз в год |
| | | -наличие маркировки | 2 раза в год |
| | | -концентрация моющих средств | ежедневно |
| | | -эффективность дез. средств | 1 раз в квартал |
| | -эффективность мытья, сан. обработки посуды, инвентаря | (экспресс-метод 1 раз в сезон, смывы 1 раз в сезон) | |
| 5. Приемочный | Кулинарная | 1) Органолептические показатели: -цвет | Каждая партия |

| | | | |
|---|-----------|---|--|
| контроль | продукция | -запах | |
| | | -консистенция | |
| | | 2) Соответствие массы блюда/изделия | Каждое блюдо и изделие |
| | | 3) Физико-химические показатели | 1 раз в квартал |
| | | -пищевая ценность | |
| | | -эффективность химической обработки | |
| | | 4) Показатели безопасности: | 1 раз в квартал |
| 6. Условия труда | | Микробиологические показатели: (КМАФАнМ, БГКП, E.coli, S. aureus, Proteus, патогенные) | |
| | | 1) Параметры микроклимата: | 2 раза в год |
| | | - температура воздуха | |
| 7. Лабораторный контроль (по договор) с аккредитованной лабораторией) | | - относительная влажность, скорость движения воздуха | |
| | | 2) Параметры освещенности: | 1 раз в год |
| | | Кулинарная продукция: -физико-химические показатели (пищевая ценность, эффективность термической обработки); -микробиологические показатели | В соответствии с договором, согласно графика |
| Смывы на БГК, ЯГ, гельминтов | | | |

VII. ПЕРЕЧЕНЬ

Должностей работников подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

| Должность | Кратность прохождения | |
|-------------------------|-----------------------|--|
| | Медицинский осмотр | Профессионально-гигиеническое обучение |
| Работники пищеблока | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Педагогический персонал | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Обслуживающий персонал | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

Работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

- услуга обучения и воспитания;
- услуга общественного питания;
- условия труда работающих (специальная оценка условий труда);
- проведение производственного контроля;
- спец.транспорт;

IX. МЕРОПРИЯТИЯ,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

| Мероприятия: | Методы контроля |
|--|---|
| производственный контроль за: | 1. Наличие НД, ее актуализация |
| - качеством производимой и реализуемой кулинарной продукцией | 2. Проведение производственного контроля согласно настоящей программы |
| - условиями труда в учреждении | 3. Профессионально-гигиеническое обучение работников |

| | |
|--|--|
| | 4. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров |
| - соблюдение условий обучения и воспитания | 5. Проведение специальной оценки условий труда |
| | 6. Соблюдение режима, методики обучения и воспитания |
| - соблюдение охраны окружающей среды | 7. Сбор, хранение, утилизация ТКО, ртутьсодержащих отходов |

X. ПЕРЕЧЕНЬ

Форм учета и отчетности, установленной в учреждении по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Учебный план работы
2. Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи
3. Бракеражный журнал сырой продукции.
4. Бракеражный журнал по оценке качества блюд и кулинарных изделий.
5. Журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний
6. Журнал амбулаторного приема.
7. Журнал учета инфекционных заболеваний (Ф-60).
8. Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
9. Медицинская карта ребенка (Ф-026)
10. Журнал учета получения и расхода дез.средств и проведения дез.работ
11. Журнал учета мероприятий по контролю.
12. Протоколы лабораторных исследований:
13. Результаты специальная оценки условий труда.
14. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
15. Журнал медицинских осмотров работников
16. Калькуляционные и технологические карты,
17. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
18. Примерное 10-дневное меню.
19. Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих отходов.

XI. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

1. Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
4. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.

1. Журнал учета мероприятий по контролю.

| № № | Наименование органа государственного контроля | Дата, время | Правовые основания | Цели, задачи и предмет мероприятий по контролю | Выявленные нарушения |
|-----|---|-------------|--------------------|--|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

| Протоколы, предписания | Ф.И.О. осуществившего мероприятия по контролю | Подпись лица осуществляющего мероприятия по контролю |
|------------------------|---|--|
| 7 | 8 | 9 |

2. Журнал «Сведения о поступлении дезинфицирующих средств»

| № № | дата | Приход дезинфицирующих средств | | | | |
|--------|------|--|---|------------------------------|---------------|---|
| | | Наименование дезинфицирующего средства | № счета, дата получения препарата, качественное удостоверение | Кол-во закупаемого препарата | Срок годности | Ф.И.О., подпись лица, ответственного за выдачу дез. средств |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

3. Журнал «Расчет потребности в дезинфицирующих средствах»

| № № | Наименование объекта, подлежащего дезинфекции | Кол-во объектов | Площадь объекта, (кв.м) | Вид обработки | Кратность обработок в месяц | Дезинфицирующее средство | |
|--------|---|-----------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| | | | | | | наименование | рабочая концентрация, % |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

| Расход рабочего раствора на 1 кв.м | Количество рабочего раствора дез.средства для однократной обработки объекта | Потребность в дезинфицирующем средстве | | |
|------------------------------------|---|--|----------------------|----------------------------------|
| | | На одну обработку (л) | На один месяц кг (л) | Расход рабочего раствора 100 мл. |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

4. Журнал «Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях»

| № № | дата | Наименование объекта, подлежащего дезинфекции | Площадь объекта (кв.м) | Наименование дезсредства, концентрация | Количество израсходованного препарата (кг, л) | Ф.И.О., подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ |
|--------|------|---|------------------------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| № п.п. | Дата, час | Наименование холодильной установки | температура |
|--------|-----------|------------------------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |

6. Журнал проведения санитарных дней

| Дата и время проведения | Наименование объекта | Проверка качества | Подпись контролера |
|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------------|
| 1 | 2 | | 4 |

7. Журнал бракеража готовой продукции (ведется медработником)

| Дата, время приготовления | Наименование блюд | Кол-во порций, выход | Замечания по весу, соответствие | Общая оценка качества | Ф.И.О. повара | Разрешение на выдачу | Подпись |
|---------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------|----------------------|---------|
|---------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------|----------------------|---------|

9. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания (ведется медработником)

| №№ п/п | Ф.И.О. | Месяц, дата | Условные обозначения | Щ - кожные покровные и слизистые без изменений |
|-----------|--------|-------------|-------------------------|---|
|-----------|--------|-------------|-------------------------|---|

10. Журнал витаминизации блюд (ведется медработником)

| №№> п/п | Дата витаминизации | Время витаминизации | Наименование блюда | Кол-во порций | Дозы аскорбиновой кислоты в мг | Общее кол-во вит. «С» введ в блюдо | роспись |
|------------|-----------------------|------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|--|---------|
|------------|-----------------------|------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|--|---------|

11. Накопительная ведомость (ведется медработником)

| №№ n/n | Наименование продукта | норма | День я/с | Недодано продуктов | Передано продуктов |
|-----------|--------------------------|-------|-------------|-----------------------|--------------------|
|-----------|--------------------------|-------|-------------|-----------------------|--------------------|

12. Журнал регистрации замеров температуры холодильных установок

| №№ n/n | Дата, час | Наименование холодильной установки | температура |
|-----------|-----------|------------------------------------|-------------|
|-----------|-----------|------------------------------------|-------------|

13. Журнал «Здоровье»

| №№ n/n | Ф.И.О. сотрудника | Дата | Роспись об отсутствии у себя и родственников признаков инфекционных заболеваний |
|-----------|-------------------|------|--|
|-----------|-------------------|------|--|