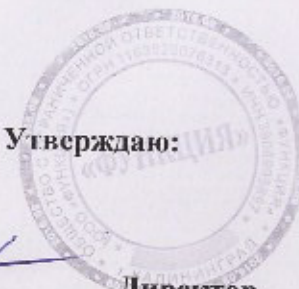


Утверждаю:



Директор  
Тельная А.В.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**ООО «Функция»**

**Столовая МАОУ гимназии № 40 им. Ю.А. Гагарина: г. Калининград, ул. Маточкина, 4  
Столовая МАОУ СОШ № 59: г. Калининград, пер. Рассветный, 5**

Сентябрь 2022г.

**Данные юридического лица, индивидуального предпринимателя (или отдельного объекта)**

Наименование юридического лица или физического и их объектов	Общество с ограниченной ответственностью «Функция»
Юридический адрес:	236010, г. Калининград, ул. Жуковского, 4
Фактический адрес:	столовая МАОУ гимназии № 40 им. Ю.А. Гагарина: г. Калининград, ул. Маточкина, 4 столовая МАОУ СОШ №59 г Калининград пер Рассветный,5
Телефон, факс:	8(4012)72-16-89
Электронная почта:	
ОКПО	
ИНН	3906995897
КПП	390601001
ОГРН	1163926076313
ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
Фамилия, имя, отчество руководителя	Директор Тельная Анна Васильевна
Телефон руководителя	8(4012)72-16-89
Вид деятельности, работ, услуг	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
Наименование лаборатории	Лабораторный контроль на базе аккредитованной лаборатории

## **1. Перечень официально изданных нормативных документов, которыми необходимо руководствоваться в работе:**

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций №2.3/2.4.3590-20 27.10.2020

Федеральный закон № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)

Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 № 157-ФЗ

Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

Приказ МЗ РФ № 214-н от 12.05.2014 «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения»

Постановление Правительства РФ от 28.12.2020 № 2314 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениями окружающей среде»

Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881

Технический регламент Таможенного союза « О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

Технический регламент Таможенного союза ТР «О безопасности мяса и мясной продукции» ТС 034/2013

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011)

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)

Технический регламент Таможенного союза « О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (ТР ТС 009/2011)

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные Постановлением Гл гос сан врача РФ от 28.012021 г №4

СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза 28.05.2010 г. № 299

Приказ от 6 декабря 2021 г. № 1122н об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок.

Приложение № 1 к приказу от 28 января 2021 г. № 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

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

**2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по производственному контролю:**

Руководитель предприятия – Директор, заместитель директора по подразделению, заведующий производством.

**3. Критерии безопасности, мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства.**

Нормативные документы на продукцию

Заявление-декларация.

Личные медицинские книжки.

Удостоверение качества.

Ярлык маркировочный.

Товарно-транспортная накладная.

**4. Перечень услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

- производство и реализация пищевой продукции

**Требования к услугам общественного питания в соответствии с ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания», СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20**

- Требования к размещению предприятия

- Требования к канализации и водоснабжению

- Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников

- Требования к планировке, размещению, устройству помещений организации общественного питания

- Требования к инвентарю, оборудованию, посуде

- Требования к персоналу

- Требования к приему, приготовлению, хранению пищевых продуктов

- Требования к реализации пищевых продуктов

- Требования к содержанию помещений и оборудования

- Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов

- Требования к мероприятиям по борьбе с насекомыми и грызунами

- Личная гигиена персонала

**Номенклатура исследований, кратность проведения предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров работников в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний (декретированные контингенты)**

Приказ от 28 января 2021 г. № 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

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям  Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям  Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступле

				нии на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	<p>Врач-оториноларинголог</p> <p>Врач-дерматовенеролог</p> <p>Врач-стоматолог</p>	<p>Исследование крови на сифилис</p> <p>Мазки на гонорею при поступлении на работу</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>

<1> ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ ВСЕМ ОБСЛЕДУЕМЫМ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ПРОВОДЯТСЯ: КЛИНИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ КРОВИ (ГЕМОГЛОБИН, ЦВЕТНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ЭРИТРОЦИТЫ, ТРОМБОЦИТЫ, ЛЕЙКОЦИТЫ, ЛЕЙКОЦИТАРНАЯ ФОРМУЛА, СОЭ); КЛИНИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ МОЧИ (УДЕЛЬНЫЙ ВЕС, БЕЛОК, САХАР, МИКРОСКОПИЯ ОСАДКА); ЭЛЕКТРОКАРДИОГРАФИЯ; ЦИФРОВАЯ ФЛЮОРОГРАФИЯ ИЛИ РЕНТГЕНОГРАФИЯ В 2-Х ПРОЕКЦИЯХ (ПРЯМАЯ И ПРАВАЯ БОКОВАЯ) ЛЕГКИХ; БИОХИМИЧЕСКИЙ СКРИНИНГ: СОДЕРЖАНИЕ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ ГЛЮКОЗЫ, ХОЛЕСТЕРИНА. ВСЕ ЖЕНЩИНЫ ОСМАТРИВАЮТСЯ АКУШЕРОМ-ГИНЕКОЛОГОМ С ПРОВЕДЕНИЕМ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО (НА ФЛОРУ) И ЦИТОЛОГИЧЕСКОГО (НА АТИПИЧНЫЕ КЛЕТКИ) ИССЛЕДОВАНИЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗА В ГОД; ЖЕНЩИНЫ В ВОЗРАСТЕ СТАРШЕ 40 ЛЕТ ПРОХОДЯТ 1 РАЗ В 2 ГОДА МАММОГРАФИЮ ИЛИ УЗИ МОЛОЧНЫХ ЖЕЛЕЗ.

<2> УЧАСТИЕ ВРАЧА-ТЕРАПЕВТА, ВРАЧА-ПСИХИАТРА И ВРАЧА-НАРКОЛОГА ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО И ПЕРИОДИЧЕСКОГО МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ДЛЯ ВСЕХ КАТЕГОРИЙ ОБСЛЕДУЕМЫХ.

**Примечание:**

1. При поступлении на работу наличие предварительного медицинского осмотра для всех сотрудников, включая административно- хозяйственный персонал обязательно, предварительный медицинский осмотр должен включать все лабораторные исследования и осмотр специалистов.
2. Кратность обследования вышеперечисленных контингентов может быть увеличена по эпидемическим показаниям.
3. Участие в медицинском осмотре врача-инфекциониста\* проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.
4. Иностранцы граждане обследуются также как граждане РФ, в зависимости от профессии (занимаемой должности);
5. Профилактические прививки проводятся в соответствии с приказом от 6 декабря 2021 г. № 1122н об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок.

**ВАКЦИНОПРОФИЛАКТИКА****Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний.**

- против дифтерии и столбняка - по схеме две вакцинальных прививки с интервалом 45 дней, первая ревакцинация через 6-9 мес после законченной вакцинации, последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет;
- против гепатита «А» - по схеме прививок с учётом предварительного скрининга на наличие антител к гепатиту «А» 2-кратно до 55 лет;
- против гепатита «В» однократно до 55 лет
- против кори прививают мужчин и женщин до 35 лет однократно не болевших, не привитых или привитых более 5 лет назад;
- против краснухи прививают женщин до 35 лет, не привитые и не болевшие;

**6.Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке к аттестации**

№ п/п	Наименование профессий	Количество работающих	Кратность
<b>Администрация</b>			
1	Директор	1	1 раз в год
2	Главный бухгалтер	1	1 раз в год
3	Экспедитор	1	1 раз в год
<b>Столовые и буфеты университета</b>			
4	Заместитель директора по подразделению	1	1 раз в год
5	Кассир раздачи	7	1 раз в год
6	Повар	2	1 раз в год
7	Повар раздачи	7	1 раз в год



Столовая гимназии № 40			
8	Заместитель директора по подразделению	1	1 раз в год
9	Заведующий производством	1	1 раз в год
10	Заведующий складом	1	1 раз в год
11	Старший пекарь	1	1 раз в год
12	Пекарь	2	1 раз в год
13	Повар	5	1 раз в год
14	Повар раздачи	3	1 раз в год
15	Кассир раздачи	3	1 раз в год
16	Продавец-кассир	2	1 раз в год
17	Рабочий кухни (зал и кухня)	4	1 раз в год
18	Мойщик посуды	2	1 раз в год
19	Кухонный работник	1	1 раз в год
Столовая МАОУ СОШ № 59			
20	Заведующий производством	1	1 раз в год
21	Заведующий складом	1	1 раз в год
22	Пекарь	2	1 раз в год
23	Повар	4	1 раз в год
24	Повар раздачи	2	1 раз в год
25	Кассир раздачи	2	1 раз в год
26	Продавец-кассир	2	1 раз в год
27	Рабочий кухни (зал и кухня)	4	1 раз в год
28	Мойщик посуды	2	1 раз в год
29	Кухонный работник	1	1 раз в год

**7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством:**

- Журнал учёта проверок.
- Бракеражный журнал (органолептическая оценка качества выпускаемых блюд и изделий)
- Бракеражный журнал контроля поступающей продукции
- Ведомость контроля за рационом питания (ведется организатором питания или медицинским сотрудником школы)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета дезинфицирующего раствора
- Журнал здоровья (осмотра на гнойничковые и острые респираторные заболевания)
- Журнал замеров температуры в холодильном оборудовании.
- Журнал учета медицинских книжек работающих.
- Журнал учёта аварийных ситуаций.
- Журнал замеров температуры и влажности в складском помещении.
- Меню-раскладка ежедневного комплексного питания
- Заключительный акт о проведении периодических медосмотров (Приказ №302)

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

Наименование этапов технологического процесса	Параметры подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации
<b>1 Приемка сырья и пищевых продуктов</b>	Наличие специализированного автотранспорта	Визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
1.1 Санитарное состояние автотранспорта	Санитарное содержание Наличие мед. книжки у водителя (экспедитора)	Визуальный	Наличие сан.обработки транспорта 1 раз в месяц
1.2Условия транспортировки	Температура для скоропортящихся продуктов Время транспортировки	Термометрия Визуальный	При получении сырья и пищевых продуктов
1.3Поступающее сырье и пищевые продукты	Наличие сопроводительных документов Соответствие продуктов и маркировки сопроводительным документам	Визуальный	Журнал контроля поступающей продукции
	Температура для скоропортящейся продукции	Термометрия	
<b>2. Приемка вспомогательных материалов( упаковка, моющие и дез. средства</b>	Наличие сопроводительных документов	Визуальный	При получении материалов
<b>3 Хранение сырья и пищевых</b>	Температурный режим складских помещений и холодильных	Термометрия	Ежедневно, журнал контроля

<b>продуктов</b> 3.1.Условия хранения	установок		условий хранения
3.2.Сроки хранения	Срок хранения	Контроль сроков	Ежедневно
<b>4. Подготовка сырья и пищевых продуктов к производству и реализации</b>	Контроль соответствия пищевых продуктов и сырья сопроводительным документам	Визуальный	Ежедневно
<b>5. Производственный и обслуживающий персонал</b>			
5.1 Соблюдение правил личной гигиены	Внешний вид персонала Обработка рук	Визуальный контроль	Ежедневно
5.2.Своевременность прохождения медицинских осмотров	Контроль за наличием санитарных книжек с отметкой о результатах прохождения медосмотров	Журнал здоровья	1 раз в квартал согласно графика
5.3 Контроль условий труда женщин	Наличие и ведение гигиенических паспортов на постоянные рабочие места женщин	Протоколы измерений физических факторов	Ежегодно
5.4. Осмотр персонала на гнойничковые, острые кишечные заболевания	Опрос и наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний	Визуальный	Ежедневно до начала работы
	Осмотр на гнойничковые заболевания		Журнал здоровья (гнойничковых заболеваний)

**9. Перечень химических веществ, биологических, физических и других факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания -**

**Карта контрольных критических точек технологического процесса предприятия общественного питания**

	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<p><b>- соответствие видов и наименований поступившей продукции</b> маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>-соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация
Контроль на этапе технологических процессов	Контроль готовой продукции	Процессы приготовления, готовая продукция	<p><b>Лабораторный и инструментальный контроль:</b></p> <p><b>- на этапах технологического процесса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соответствия закладки сырья рецептурам</li> <li>- температура приготовления ,</li> <li>- время приготовления,</li> <li>- контроль температурных режимов хранения сырья и продукции,</li> <li>- соблюдение сроков реализации,</li> <li>- температура реализации, (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров);</li> </ul> <p><b>Готовой продукции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели;</li> <li>- физико-химические показатели:</li> <li>-калорийность (белки, жиры, углеводы),</li> <li>-сухие вещества,</li> <li>-массовая доля соли</li> <li>- микробиологические показатели.</li> </ul> <p>КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, эшерихии колли,</p>	<p>Ежедневно, каждый вид сырья и блюд</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>Холодные закуски, первые блюда, Гарниры, вторые блюда из мяса, из рыбы, из творога, из морепродуктов и др</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>МУ 2657-82</p> <p>нормативная и техническая документация</p>

	Контроль системы водоснабжения	Вода питьевая	<p>плесень, дрожжи</p> <p><b>Воды питьевой:</b> Лабораторные исследования воды питьевой: <b>-органолептические:</b> Привкус, Запах, Цветность, Жесткость, Мутность</p> <p><b>микробиологические показатели:</b> ОМЧ, ОКБ, ТКБ</p>	<p>выпечка с начинками (пицца, пирожки, пироги, блинчики,)</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Гост р 54607,4-2015 МУ № 1-40/3805 Гост 10444.15-94 Гост 30425-97 Гост 31659-2012</p>
	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<p><b>Смывы на БГКП</b> с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала</p> <p><b>Смывы на гельминты</b> в мясном и овощном цехах</p> <p><b>Контроль за дезсредствами:</b> Определение действующего вещества в дезрастворе</p>	<p>1 раз (не менее 5 смывов) в квартал</p> <p>1 раз (не менее 5 смывов) в полугодие</p> <p>Ежедневно (тест-полоски)</p>	<p>MP 4.2.0220-20 П.3.2</p> <p>МУК 4.2.796-99</p> <p>В соответствии с инст. на дезсредство</p>
	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p><b>Физические факторы:</b> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, шум, тепловое излучение, вибрация;</p> <p><b>-химические факторы;</b> физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе объекта в эксплуатацию, оформлении паспорта</p>	<p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.2006-05</p>

нагрузки, эмоциональные нагрузки,  
монотонность нагрузок, режим работы)

**10. ПРОГРАММА  
лабораторного контроля вредных факторов производства**

п/п	Рабочее место	Вредные факторы производства	к	К	Нормативный документ	к	Периодичность контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
.	Директор	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С</p> <p><b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО, %</p> <p><b>тяжесть напряженность труда</b></p> <p><b>Шум</b> <b>Вибрация</b> <b>ЭМП</b></p>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96	1	2раза в год
.	Главный бухгалтер	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движе-</p>	-	-	<p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.4./2.1.8.566-96 СанПиН 2.2.4.1191-03</p> <p>СанПин 2.2.4.548-96</p>	1	1раз в год 1раз в год 1раз в год 1раз в 5 лет

		<p>ния воздуха, м/с температура, С</p> <p><b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,%</p> <p><b>тяжесть напряженность труда</b> <b>Шум</b> <b>Вибрация</b> <b>ЭМП</b></p>	-	-	<p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.4./2.1.8.566-96 СанПиН 2.2.4.1191-03</p>		<p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p> <p>1раз в год 1раз в год 1раз в год</p>
	Заведующий складом	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С</p> <p><b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,%</p> <p><b>тяжесть напряженность труда</b> <b>Шум</b> <b>Вибрация</b> <b>ЭМП</b></p>	-	-	<p>СанПин 2.2.4.548-96</p> <p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.4./2.1.8.566-96 СанПиН 2.2.4.1191-03</p>	1	<p>2раза в год</p> <p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p> <p>1раз в год 1раз в год 1раз в год</p>
	Экспедитор	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, %</p>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96	2	2раза в год

		<p>скорость движения воздуха, м/с  температура, С  <b>освещенность:</b>  искусственная, Люкс  -яркость  -показатель ослепленности  -пульсация  естественная, КЕО,%  <b>тяжесть  напряженность труда</b>  <b>Шум</b>  <b>Вибрация</b>  <b>ЭМП</b></p>	-	-	<p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97,  Р 2.2.2006-05  СанПиН  2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96  СанПиН  2.2.4./2.1.8.566-96  СанПиН 2.2.4.1191-03</p>		<p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p> <p>1раз в год  1раз в год  1раз в год</p>
	Заместитель директора по подразделению	<p><b>Микроклимат:</b>  влажность, %  скорость движения воздуха, м/с  температура, С  <b>освещенность:</b>  искусственная, Люкс  -яркость  -показатель ослепленности  -пульсация  естественная, КЕО,%  <b>тяжесть  напряженность  труда</b>  <b>Шум</b>  <b>Вибрация</b>  <b>ЭМП</b></p>	-	-	<p>СанПин 2.2.4.548-96</p> <p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97,  Р 2.2.2006-05  СанПиН  2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96  СанПиН  2.2.4./2.1.8.566-96  СанПиН 2.2.4.1191-03</p>	1	<p>2раза в год</p> <p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p> <p>1раз в год  1раз в год  1раз в год</p>
	Шеф-повар. Заведующий производ-	<p><b>Микроклимат:</b>  влажность, %</p>	-	-	<p>СанПин 2.2.4.548-96</p>	1	<p>2раза в год</p>



	СТВОМ.	<p>скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности естественная, КЕО,%</p> <p><b>тяжесть напряженность труда</b></p> <p><b>Шум</b> <b>Вибрация</b> <b>ЭМП</b></p>	-	-	<p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03</p> <p>СП 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.4./2.1.8.566-96 СанПиН 2.2.4.1191-03</p>		<p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p> <p>1раз в год 1раз в год 1раз в год</p>
	Кассир раздачи	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности естественная, КЕО,%</p> <p><b>Шум</b> <b>тяжесть напряженность труда</b></p>	-	-	<p>СанПин 2.2.4.548-96</p> <p>Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 СП 2.2.4/2.1.8.562-96</p>	7	<p>2раза в год</p> <p>1раз в год</p> <p>1раз в год</p> <p>1раз в 5 лет</p>
	Повар	<p><b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с</p>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96	2	2раза в год

		температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум</b> <b>тяжесть</b> <b>напряженность труда</b>	-	-	Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96		1раз в год  1раз в год  1раз в 5 лет
	Повар раздачи	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум</b> <b>тяжесть</b> <b>напряженность труда</b>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96	7	2раза в год  1раз в год  1раз в год  1раз в 5 лет
	Заведующий производством	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН	1	2раза в год  1раз в год

		ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум тяжесть напряженность труда</b>	-	-	2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96		1раз в год  1раз в 5 лет
	Старший пекарь	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движе- ния воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум тяжесть напряженность труда</b>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтр- уда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96	1	2раза в год  1раз в год  1раз в 5 лет
	Пекарь	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движе- ния воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтр- уда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН	2	2раза в год  1раз в год

		ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум тяжесть напряженность труда</b>	-	-	2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96		1раз в год  1раз в 5 лет
	Повар	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движе- ния воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум тяжесть напряженность труда</b>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтр- уда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	4	2раза в год  1раз в год  1раз в год  1раз в 5 лет
	Повар раздачи	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воз- духа, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленно-	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтр- уда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05	3	2раза в год  1раз в год

		сти -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум</b> <b>тяжесть</b> <b>напряженность труда</b>	-	-	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96		1раз в год  1раз в 5 лет
	Продавец-кассир	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум</b> <b>тяжесть</b> <b>напряженность труда</b>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96	6	2раза в год  1раз в год  1раз в год  1раз в 5 лет
	Рабочий кухни (зал и кухня)	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С <b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,% <b>Шум</b> <b>тяжесть</b> <b>напряженность труда</b>	-	-	СанПин 2.2.4.548-96  Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  СП 2.2.4/2.1.8.562-96	6	2раза в год  1раз в год  1раз в год  1раз в 5 лет

Мойщик посуды	<b>Микроклимат:</b> влажность, % скорость движения воздуха, м/с температура, С	-	-	СанПин 2.2.4.548-96	6	2раза в год
	<b>освещенность:</b> искусственная, Люкс -яркость -показатель ослепленности -пульсация естественная, КЕО,%	-	-	Постановление Минтруда №12 от 14.03.97, Р 2.2.2006-05 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03		1раз в год
	<b>Шум</b>	-	-	СП 2.2.4/2.1.8.562-96		1раз в год
	<b>тяжесть напряженность труда</b>					1раз в 5 лет

#### 11. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.

1. Неисправность системы водоснабжения:

- 1.1 сообщить о случае аварии на водопроводе
- 1.2 прекращение работы до устранения неполадок
- 1.3 сообщить в Управление Роспотребнадзора

2. Нарушение электроснабжения:

- 2.1 сообщить о случае аварии на электросети
- 2.2 прекращение работы до устранения неполадок или сократить ассортимент выпускаемых блюд
- 2.3 сообщить в Управление Роспотребнадзора

3. Неисправность системы канализации:

- 3.1 сообщить о случае аварии и приостановить слив жидких хоз-бытовых отходов
- 3.2 провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дез. средств
- 3.3 усилить санитарно-эпидемиологический режим
- 3.4 сообщить в Управление Роспотребнадзора

4. Неисправность холодильного и технологического оборудования:

- 4.1 сократить ассортимент до устранения неполадок

5. Возникновение пожара:

5.1. Вызвать пожарную службу (тел. **01**)

5.2 сообщить в Управление Роспотребнадзора

6. Выявление больного инфекционными заболеваниями:

6.1 Госпитализировать больного

6.2 Довести до сведения Роспотребнадзор

6.3 Провести дезинфекционные работы

**Ответственный за информирование Управление Роспотребнадзора по аварийным ситуациям – директор, заместитель директора по подразделению, заведующий производством.**

### Приложение № 1

Формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

#### 1. Журнал учета поступающей продукции (скоропортящейся, сырья):

п/п	Дата поступления	Продукт	Производитель/ Поставщик	№КУ, ТГН, Сертификат соответствия	Объем партии	Срок годности	Соответствие товара сопроводительной документации

#### 2. Журнал контроля за холодильным оборудованием

Наименование производственного помещения « \_\_\_\_\_ »

Наименование холодильного оборудования « \_\_\_\_\_ »

Дата (ежедневно)	t ° в градусах Цельсия (внутри холодильника)	Отметка о обработке при помощи дез. средства «Оптимакс» согласно инструкции	Подпись проверяющего

#### 3. График проведения ежедневных и генеральных уборок

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку

**4. Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий**

Дата, час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кул-го изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд
------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	---	-------------------------------------	--

**5. ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ (Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (здоров / не здоров)	Подпись ответственного лица (зав. Про-ом)
-------	------	--	-----------	---	---	---	---