



Генеральный директор

ООО «Северная Пальмира»



Дормутян В.С.

2021 г

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в столовой «МБОУ СОШ № 8»
по адресу: с. Сенгилевское, Комсомольская ул., д.77**

с. Сенгилевское, 2021 г.

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», санитарными правилами СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01(приложение)), введенным в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ №13 от 27.03.07 г. с 01.06.2007 г. и другими официально изданными санитарными правилами, методами и методиками контроля.

Оглавление

№ п/п	Наименование разделов	страница
1	Паспортные данные юридического лица оказывающего услуги по организации питания	3
2	Перечень официально изданных нормативных документов регламентирующих организацию работ, услуг и проведение производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.	4
3	Ответственные должностные лица за проведение производственного контроля.	6
4	Основные цели, задачи и составляющие производственного контроля.	8
5	Объем и периодичность выполняемых на предприятии мероприятий производственного контроля	10
6	Перечень возможных аварийных ситуаций	15
7	Перечень форм учета и отчетности при проведении производственного контроля	16

1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	ООО «Северная Пальмира»
2.	Юридический адрес	193362, г. Санкт-Петербург, поселок Парголово, шоссе Приозерское (Осиновая Роща), д.16, кор.4, кв.57
3.	Фактический адрес	193362, г. Санкт-Петербург, поселок Парголово, шоссе Приозерское (Осиновая Роща), д.16, кор.4, кв.57
4.	телефон	(911) 001-38-72
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1187847043955
7.	КПП	780201001
8.	ИНН	7802656086
9.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Генеральный директор – Цормутян Вагаршак Самвелович
10.	Телефоны руководителя	
11.	Вид деятельности, работ, услуг	Услуги по организации общественного питания
12.	Наименование лаборатории	Лабораторный контроль осуществляется с привлечением аккредитованных лабораторий
13.	Объем исследований по области аккредитации	Производственный лабораторный контроль; - за качеством приготовленной пищи; - за санитарным состоянием столовой и продовольственного склада; - за качеством поступающих в столовую продуктов питания; - за состоянием здоровья и условиями труда работающих; - за факторами среды обитания работающего персонала;

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ:

-Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ;

-Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03.1999 № 52-ФЗ;

-Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 №29-ФЗ;

-«Правила оказания услуг общественного питания», утверждённые Постановлением РФ от 15.08.1997 № 1036;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья»;

-ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

-ГОСТ Р50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;

-ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г, 1997 г.;

-Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Техника», Киев, 1989 г.;

-СанПиН 2.2.1./2.1.1.1031-01 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;

-Закон РФ от 09.01.96 г. №3-ФЗ "О радиационной безопасности населения»;

-МУ от 31.12.83г. №2657 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания";

-СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение

производственного контроля " за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

-СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования. Качество воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

-СанПиН 42-128-4690-88 " Санитарные правила содержания территорий населенных мест".

-СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин";

-СП 3.5.3.1129-02 "Организация и проведение дератизационных мероприятий";

-Приказ комитета по социальной защите населения Ленинградской области от 05.05.2009 №58«Об утверждении нормативов на мягкий инвентарь и нормы обеспечения питанием для государственных стационарных учреждений социального обслуживания Ленинградской области;

-Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (вместе с "Положением об организации деятельности врача-диетолога", "Положением об организации деятельности медицинской сестры диетической", "Положением о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений", "Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях") (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2003 № 5073);

-ГОСТ Р53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

-ГОСТ Р53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

-СанПиН 3.2.1.333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;

-СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита».

11. За соблюдение правил личной гигиены персоналом, ежедневное ведение журнала «Здоровья» - заведующий производством;
12. За прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров по приказам МЗ № 555 от 29.09.89 г., от 14.03.96 г. № 90 - начальник отдела персонала, заведующий производством;
13. За организацию профессионально- гигиенической подготовки, аттестации и переподготовки работников предприятия в соответствии с приказом МЗ РФ от 29.06.00 г. № 229 ежегодно по плану-графику - заведующий производством;
14. За организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды – заместитель начальника питания по материально-технической базе;
15. За наличие достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств - заведующий производством, заместитель начальника питания по материально-технической базе;
16. За проведение ежемесячной генеральной уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации один раз в месяц - заведующий производством, региональный управляющий;
17. За организацию проведения санитарно-просветительной работы с работниками предприятий (семинары, лекции, беседы) - по плану предприятия – региональный управляющий;
18. За наличие официально изданных санитарных норм и правил, гигиенических нормативов (формирование законодательной базы) - не реже одного раза в год – региональный управляющий;
19. За наличие санитарно-эпидемиологического заключения Центра Госсанэпиднадзора о соответствии продукции, работы, услуг санитарным нормам и правилам - при эксплуатации, после реконструкции, модернизации – региональный управляющий;
20. За организацию и исполнение программы производственного контроля в полном объеме и установленные сроки – региональный управляющий.

4. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И СОСТАВЛЯЮЩИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Основные цели и задачи:

Основными целями программы производственного контроля являются:

- обеспечение эффективного и безопасного (безвредного) питания.
- обеспечение безопасности (безвредности) для человека и среды его обитания в результате влияния объекта производственного контроля при его эксплуатации.

Данные цели достигаются организацией строгого, ежедневного контроля и постоянного надзора за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий среди объектов производственного контроля и лабораторно-инструментального подтверждения их эффективности.

Объектами производственного контроля являются:

- производственные, складские и подсобные помещения,
- водоснабжение, отопление, канализация, вентиляция и освещение используемых помещений,
- технологическое и холодильное оборудование,
- производственный и уборочный инвентарь, кухонная, столовая посуда,
- технологический процесс,
- рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства,
- специализированные транспортные средства по доставке пищевых продуктов в складские кладовые.

2. Основные составляющие производственного контроля:

1. Официально - изданные санитарные правила, методы и методики контроля за организацией технологического процесса производства, условиями транспортировки, приема и хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, факторами среды обитания, в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Определение организации и порядка проведения основных санитарно-гигиенических (противоэпидемических) мероприятий,
3. Организация и проведение медицинских осмотров, иммунопрофилактики, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников

- предприятия на знание санитарных правил и технологии производства при оказании услуг по организации питания;
4. Контроль за наличием личных медицинских книжек работников на рабочем месте, санитарных справок на транспорт, перевозящий пищевые продукты.
 5. Контроль за наличием сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений о качестве и безопасности, санитарно-эпидемиологических заключений, гигиенических и ветеринарных свидетельств, иных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего на склад сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, условиями их транспортировки, приема, хранения и сроками реализации.
 6. Проведение визуального контроля специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, а также разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений при производстве и реализации питания.
 7. Лабораторные исследования и испытания:
 - технологического процесса при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания, готовой продукции и используемой при ее производстве питьевой воды на соответствие действующему санитарному законодательству, пищевого рациона на соответствие действующим нормативам по энергетической ценности и кратности.
 - на рабочих местах, с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 8. Ведение форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
 9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов и иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и способы организации питания в сложившихся условиях.

5. ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ НА ПРЕДПРИЯТИИ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

№	Наименование содержания мероприятий	Сроки и периодичность выполнения	Обеспечивает выполнение работ	Осуществляет контроль за выполнением	Отчетный документ	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Мероприятия по контролю обеспечения безопасности технологического процесса производства, качества выпускаемой продукции.						
1.	Санитарное состояние складских помещений	ежедневно	Кладовщик	заведующий производством	Журналы из перечня программы	Ведется контроль, учет температуры, влажности
2.	Проверка сырья:	при поступлении каждой новой партии, перед началом работы	Кладовщик	заведующий производством	Удостоверения качества и сертификаты соответствия	на каждую партию продуктов иметь сертификат и докум. удост. ее качество
3.	Санитарно-техническое состояние транспорта (при наличии)	ежедневно перед началом работы	водитель	заведующий производством	Санитарный паспорт	Оценка санитарного Состояния, спец. одежды, уборочного инвентаря, мыла
4.	Санитарно-техническое состояние столовой оборудования и инвентаря, в т.ч.:	ежедневно перед началом работы	Зав. производством	Заведующий производством, санитарный врач	Санитарный журнал	Укомплектованность, исправность. При возникновении аварийной ситуации
	- проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, а также их рабочих растворов	ежедневно	повара,	Заведующий производством	Санитарный журнал	Дезинфекционные и моющие растворы готовятся централизованно.
	- санитарно-техническое состояние холодильного оборудования	ежедневно	повара, кладовщик (на складе)	Заведующий производством	Санитарный журнал	С проведением контроля температурного режима

№	Наименование содержания мероприятий	Сроки и периодичность выполнения	Обеспечивает выполнение работ	Осуществляет контроль за выполнением	Отчетный документ	Примечание
5.	- контроль температурных режимов мытья и дезинфекции: а) посуды б) контроль состояния оборотной тары	не реже 2-х раз в смену	мойщики	Зав производством, санитарный врач		замеры температуры моечных ванн при помощи термометра, определение концентрации моющих средств
6.	Проверка выполнения и оценка качества мероприятий генеральной уборки и дезинфекции	ежемесячно	зав. производством	Заведующий столовой, санитарный врач	Санитарный журнал	Санитарные дни, согласно графика, не реже 1 раза в месяц делается запись
7.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции (контроль на выходе)	Ежедневно, каждую партию выпускаемой продукции	Повар	Заведующий производством, санитарный врач	-Журнал учета качества готовой продукции (бракеражный журнал)	По основным органолептическим и физико-химическим показателям
Мероприятия лабораторного контроля, выполняемого на базе аккредитованной испытательной лаборатории						
1.	Проведение комплекса лабораторных испытаний на гигиеническую безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции по микробиологическим показателям.	1 раз в 3 месяца (2 – 3 пробы)	Зав. производством	заведующий производством, санитарный врач	Сертификат соответствия, удостоверение качества, протоколы	Все результаты регистрируются в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центра (Лаборатории)
2.	Объективная оценка санитарного состояния предприятия по результатам лаб. Исследований -на БГКП (бактерии группы кишечной палочки) -на наличие возбудителей Иерсиниозов (при работе с неочищенными овощами)	1 раз в квартал Не менее 10 смывов на БГКП Оборудование, Инвентарь в складах хранения овощей, цехе Обработки неочищенных овощей 10 смывов 1 раз в год	санитарный Врач, зав производством (доставка проб, отбор смывов)	заведующий производством, санитарный врач	Санитарный журнал; Протоколы лаб. исследований	Все результаты регистрируют в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центра (Лаборатории)

№	Наименование содержания мероприятий	Сроки и периодичность выполнения	Обеспечивает выполнение работ	Осуществляет контроль за выполнением	Отчетный документ	Примечание
3.	Оценка энергетической ценности рациона питания (блюда, конкретного приема пищи, суточного).	1 раз в 6 месяцев	Заведующий производством, сан.врач (отбор и доставка проб)	Заведующий производства, санитарный врач	Санитарный журнал, протоколы лаб. исследований	Все результаты регистрируются в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центра (Лаборатории)
4.	Лабораторный анализ качества питьевой воды	2 раза в год	Заведующий производством, сан.врач (отбор и доставка проб)	Заведующий производства, санитарный врач	Санитарный журнал, протоколы лаб. исследований	Все результаты регистрируются в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центра (Лаборатории)
5.	Контроль качества выполнения дератизационных мероприятий	1 раз в квартал	Заведующий производством, сан.врач (отбор и доставка проб)	Заведующий производства, санитарный врач	Санитарный журнал, наряды, акты выполненных работ	Все результаты регистрируются в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центра (Лаборатории)
Мероприятия лабораторного и визуального контроля приготовленной продукции общественного питания						
1.	Контроль за технологическим процессом производства и качеством выпускаемой продукции по органолептическим показателям	Контроль каждой партии готовой продукции. Отбор и оформление суточных проб	Повар, санитарный Врач	Зав. производством, санитарный врач	Бракеражный журнал, Лист отбора суточных проб	С обязательным оформлением заключения о качестве по каждому приготовленному у блюду
Мероприятия по обеспечению контроля за состоянием здоровья персонала (работников питания)						
1.	Осмотр, опрос заступающего на смену работников предприятия о состоянии здоровья	Опрос ежедневно	Заведующий производством, сан. врач	Зав. производством, и сотрудники предприятия общественного питания	Журнал Здоровья (журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний)	Записи ежедневно
2.	Организация периодических мед. осмотров в объеме: флюорографическое обследование -дерматовенеролог с анализами на ЗППП -бак обследование на носительство тифопаратифозной патогенной кишечной группы	1 раз в год 1 раз в полгода с 01.10. по 01.04. - 1 раз в квартал; с 01.04. по 01.10. - 1 раз	Зав. производством и сотрудники предприятия.	Заведующий производства, санитарный врач	Личные мед. книжки; Журнал регистрации результатов мед. осмотров;	За допуск к работе обследованных лиц ответственность в соответствии с законодательством

№	Наименование содержания мероприятий	Сроки и периодичность выполнения	Обеспечивает выполнение работ	Осуществляет контроль за выполнением	Отчетный документ	Примечание
	<p>-анализ на яйца гельминтов, энтеробиоз, цисты простейших;</p> <p>-гигиеническое обучение и аттестация по программе общественного питания.</p> <p>- РНГА на брюшной тиф</p> <p>-терапевт</p> <p>Организация иммунопрофилактики:</p> <p>-вакцинация против Вирусного гепатита А</p> <p>-вакцинация против Брюшного тифа</p>	<p>в месяц.</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в два года</p> <p>При поступлении на работу</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.</p> <p>По календарному плану прививок</p> <p>-1 раз в 10 лет</p> <p>1 раз в 3 года</p>				
3.	Проверка своевременности прохождения мед обследования	Не реже 1 р. в месяц	Зав. производством.	Заведующий производством, сан.врач	Журнал регистрации результатов мед. осмотров	Личные медицинские книжки.
Мероприятия контроля и обеспечения безопасности (или безвредности) факторов производственной среды.						
1	Контроль микроклимата в производственных помещениях	2 раза в год (в холодный и теплый период года)	Заведующий столовой, сан.врач	Главный санитарный врач аккредитованного Центра	Санитарный журнал, протоколы испытаний	Проводится по договору с аккредитованном центром (лабораторией) Все результаты регистрируются в делопроизводстве предприятия и аккредитован. Центром (Лаборатории)
2	Измерение уровня звукового давления на раб. местах	При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудовании	Заведующий столовой, сан.врач	Главный санитарный врач аккредитованного Центра	Санитарный журнал, протоколы испытаний -	
3	Измерение уровня освещенности на раб. местах	- / - / -	Заведующий производствасан.врач й,	Главный санитарный врач аккредитованного Центра	Санитарный журнал, протоколы испытаний -	
4.	Тяжесть и напряженность трудового процесса (аттестация рабочих мест)	1 раз в 5 лет	Заведующий производства, сан.врач	Главный санитарный врач аккредитованного Центра	Санитарный журнал, протоколы испытаний -	

№	Наименование содержания мероприятий	Сроки и периодичность выполнения	Обеспечивает выполнение работ	Осуществляет контроль за выполнением	Отчетный документ	Примечание
Мероприятия профилактической дезинсекции и дератизации						
1	Профилактическая дезинсекция	1 раз в квартал	Зав. производством.	Заместитель начальника питания по хозяйственной части, сан. врач	Санитарный журнал, акты выполненных работ-	Проводится по договору
2	Профилактическая дератизация	1 раз в квартал	Зав. производством.	Заместитель начальника питания по хозяйственной части, сан. врач	Санитарный журнал, акты выполненных работ.	
Мероприятия по контролю за выполнением правил личной гигиены и гигиенической подготовки и переподготовки персонала столовой						
1	Подготовка и переподготовка по программе гигиенического обучения и сдача зачета	1 раз в 2 года	Зав. производством	Заместитель начальника питания по хозяйственной части, сан. врач	Личные мед. книжки, в делопроизводстве	Проводится с привлечением специалистов аккредитован. Центра (Лаборатории)
2	Проверка комплекса мероприятий личной гигиены работниками питания.	Ежедневно перед началом работы и в течение смены принимать душ, тщательно мыть и дезинфицировать руки, работать в чистой, исправной сан одежде.	Зав. производством	заведующий производством, сан.врач	Санитарный журнал	Готовность специальной (санитарной) одежды, чистоты рук, душ, мыло
3	Проверка сан. тех состояния душевой и укомплектованность аптечки медицинской помощи	ежедневно	Зав. производством	заведующий производством, сан.врач	Запись в санитарном журнале	Проверка порядка, чистоты и укомплектованности, запись делается в случае неисправности или отсутствия

Мероприятия, проведение которых необходимы для осуществления эффективного производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий:

- проведение дополнительных санитарных дней (часов);
- при необходимости – дополнительная дезобработка – дезинфекция дератизация и дезинсекция помещения;
- организация хранения и вывоза пищевых отходов;
- содержание производственного оборудования в рабочем, исправном состоянии;
- использование чистой, исправной сан одежды;

Для осуществления данных мероприятий между предприятием и рядом других предприятий заключаются договора:

- (осуществление медицинских обследований сотрудников)
- (осуществление дезобработки (дезинфекция, дезинсекция, дератизация))
- (вывоз пищевых отходов)
- (обслуживание холодильного оборудования)
- (обслуживание технологического и теплового оборудования)
- (стирка санитарной одежды)

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

1. Отключение холодной воды.
 - остановка работы предприятия.
2. Отключение горячей воды.
 - в данном случае организовывается подогрев воды.
3. Отключение отопления в отопительный сезон.
 - в данном случае следует приостановить эксплуатацию столовой.
4. Отключение электроэнергии.
 - в данном случае требуется приостановить работу столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения.
5. Выход из строя холодильного и технологического оборудования.
 - в данном случае потребуется рассредоточение продуктов, требующих охлаждения в другие рабочие холодильники, при этом соблюдая товарное соседство.
6. Авария на сетях и сооружениях канализации с изливом стоков, засоры

канализационных сетей.

- в данном случае нужно обязательно приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийные службы. Обеспечить сохранность продуктов питания от впитывания посторонних запасов.

7. Авария на сетях водопровода внутри объекта.

- приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу, прекратить подачу воды путём перекрытия кранов. Обеспечить устранение последствий аварии.

8. Неисправность вентиляционных систем.

- вызвать специалиста для устранения неисправностей.

9. Обнаружение неспецифических запахов.

- выявить источник, по возможности устранить; усилить вентиляционную мощность.

7. Перечень форм учета и отчетности для осуществления производственного контроля.

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающей продукции на пищеблок;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья;
- Журнал контроля за состояние здоровья персонала (допуск к работе, осмотр на гнойничковые заболевания);
- Журнал инструктажа по технике безопасности;
- Журнал регистрации инструктажа по пожарной технике безопасности;
- Журнал проведения генеральных уборок;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Сертификаты соответствия и удостоверение качества на продукцию;
- Журнал учета доброкачественности поступающей продукции (скоропортящейся и сырья);
- Санитарный журнал (журнал учета мероприятий по выполнению производственного контроля);
- Журнал регистрации медицинских осмотров;
- Журнал учета проверок;
- Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной лампы;
- Книга жалоб и предложений;
- Папка учета мероприятий по производственному контролю (протоколы лабораторных и инструментальных испытаний, акты выполненных работ организаций в соответствии с договорами, отчеты);
- Отчетная форма предприятия ООО «Северная Пальмира» по мероприятиям производственного контроля за каждый квартал года (хранится в папке учета мероприятий по производственному контролю).

Ответственность за претворение в жизнь и реализацию данной программы производственного контроля возложена на регионального управляющего, заведующего производством, санитарного врача столовой. Общий контроль и руководство возложены на начальника отдела питания ООО «Северная Пальмира»

Региональный управляющий _____

Заведующий столовой _____

Санитарный врач _____