

Основание: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.2193-07 «Изменение и дополнение № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозидемических (профилактических) мероприятий»

- 18. итцёзор МБОУ СОШ № 15, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, г. Тёмрюк-2, ул. Гагарина.
- 19. итцёзор МБОУ СОШ № 16, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Таманскый, ул. Краснодарская, 11.
- 20. итцёзор МБОУ СОШ № 17, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Ильич, ул. Ленина, 36.
- 21. итцёзор МБОУ СОШ № 19, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, ст. Фронталовская, ул. Собака, 9.
- 22. итцёзор МБОУ СОШ № 20, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Красный Октябрь, ул. Школьная, 1.
- 23. итцёзор МБОУ СОШ № 22, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Пересыль, ул. Бондарева, 94.
- 24. итцёзор МБОУ СОШ № 23, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Кучурь, ул. Комсомольская, 23.
- 25. итцёзор МБОУ СОШ № 24, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Гурьта, ул. Миткого, 1а.
- 26. итцёзор МБОУ СОШ № 25, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Веселовка, ул. Советская, 2. (по качественнее фото)
- 27. итцёзор МБОУ СОШ № 26, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Прогресс, ул. ул. Даманная, 17.
- 28. итцёзор МБОУ СОШ № 27, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, ст. Стрелковская, ул. Садовая, 151.
- 29. итцёзор МБОУ СОШ № 29, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Приморский, ул. Стрелковой Дивизии, 26.
- 30. итцёзор МБОУ СОШ № 30, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, х. Белый, ул. Мира, 28.
- 31. итцёзор МБОУ СОШ № 31, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Юстиция, ул. Ленина, д. 17.
- 32. итцёзор МБОУ СОШ № 32, расположённыи по адресу: Краснодарскый край, п. Волна, ул. Приморская, д. 2

1. Сведения о организации общественного питания:

Пищевые ООО «Комбинат питания «КК»

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д. 98, пом. 1, 2, 5.

Фактические адреса:

1. пищеблок МБОУ СОШ № 21, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Голубицкая, ул. Красная, д. 126
2. пищеблок МБОУ СОШ № 3, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Мира, 73А
3. пищеблок МБОУ СОШ № 9, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Некрасова, д. 5
4. пищеблок МБОУ СОШ № 13 расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Урицкого, д. 44
5. пищеблок МБОУ СОШ № 18, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Старотитаровская, ул. Коммунистическая, д. 83Б
6. пищеблок МБОУ СОШ № 28, расположенный по адресу: Краснодарский край, Темрюкский р-он, ст-ца Тамань, ул. Карла Маркса, д. 176
7. пищеблок МБОУ СОШ № 2, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Терлецкого, д. 2
8. пищеблок МБОУ СОШ № 1, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Володарского, д. 37
9. пищеблок МБОУ СОШ № 4, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Курчанская, ул. Кирова, д. 126
10. пищеблок МБОУ СОШ № 5, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Стрелка, ул. Ленина, д. 8а
11. пищеблок МБОУ СОШ № 6, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Старотитаровская, ул. Ленина, д. 211
12. пищеблок МБОУ СОШ № 7, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Вышестеблинская, ул. Ленина, д. 100
13. пищеблок МБОУ СОШ № 8, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Сенной, ул. Мира, д. 24
14. пищеблок МБОУ СОШ № 10, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Ахтаннзовская, ул. Красная, д. 27
15. пищеблок МБОУ СОШ № 11, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Запорожская, ул. Ленина, д. 29
16. пищеблок МБОУ СОШ № 12, расположенный по адресу: Краснодарский край, п.

- Виноградный, ул. Ленина, д.27
17. питейный МБОУ СОШ № 14, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Октябрьская, д.109
18. питейный МБОУ СОШ № 15, расположенный по адресу: Краснодарский край, г. Темрюк-2, ул. Гагарина.
19. питейный МБОУ СОШ № 16, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Таманский, ул. Краснодарская, 11.
20. питейный МБОУ СОШ № 17, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Ильич, ул. Ленина, 36.
21. питейный МБОУ СОШ № 19, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Фанталовская, ул. Собина, 9.
22. питейный МБОУ СОШ № 20, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Красный Октябрь, ул. Школьная, 1.
23. питейный МБОУ СОШ № 22, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Пересыпь, ул. Бондаревой, 94.
24. питейный МБОУ СОШ № 23, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Кучугуры, ул. Комсомольская, 23.
25. питейный МБОУ СОШ № 24, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Таркуша, ул. Мичкова, 1а.
26. питейный МБОУ СОШ № 25, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Веселовка, ул. Советская, 2. (по качественнее фото)
27. питейный МБОУ СОШ № 26, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Прорес, ул. ул. Лиманная, 17.
28. питейный МБОУ СОШ № 27, расположенный по адресу: Краснодарский край, ст. Стартировская, ул. Садовая, 151.
29. питейный МБОУ СОШ № 29, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Приморский, ул. Стрелковой Дивизии, 26.
30. питейный МБОУ СОШ № 30, расположенный по адресу: Краснодарский край, х. Белый, ул. Мира, 28.
31. питейный МБОУ СОШ № 31, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Облиный, ул. Ленина, д. 17.
32. питейный МБОУ СОШ № 32, расположенный по адресу: Краснодарский край, п. Волна, ул. Приморская, д. 2
- Лица, ответственные за выполнение программы производственного контроля – Царенко М.С.

2. **Краткая характеристика предприятий** представлена индивидуально по каждому предприятию в Производственной программе обязательных предаварительных мероприятий по выбору точности технологических операций производства пищевой продукции. Управление перекрестными загрязненными ППОПМ - 012
3. **Ассортимент реализуемой продукции в пищеблоках:**
согласно утвержденному меню
4. **Режим работы: 7-00 – 16-00**
5. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**
 - 5.1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 - 5.2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1
 - 5.3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - 5.4. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
 - 5.5. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
 - 5.6. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
 - 5.7. Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»
 - 5.8. Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»
 - 5.9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - 5.10. ТР ТС 05-2011 «О безопасности упаковки»
 - 5.11. ТР ТС 015-2011 «О безопасности зерна»
 - 5.12. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - 5.13. ТР ТС 023-2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»
 - 5.14. ТР ТС 024-2011 «На масложировую продукцию»
 - 5.15. ТР ТС 033-2012 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - 5.16. ТР ТС 034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - 5.17. ТР ЕАЭС 040/2016г «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

- 5.18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противорадиационных (профилактических) мероприятий»
- 5.19. СП 1.1.2193-07 «Изменение и дополнение № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противорадиационных (профилактических) мероприятий»
- 5.20. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- 5.21. СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.22. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 5.23. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 5.24. СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противорадиационных профилактических мероприятий»
- 5.25. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- 5.26. СанПин 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- 5.27. СП 3.5.3.223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий»
- 5.28. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 5.29. Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные профилактические медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- 5.30. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных профилактических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации»

Федерации, переняв медицинские противопоказания к осуществлению работ с вредными (и/или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные профилактические и периодические медицинские осмотры»

5.31. Приказ МЗ РФ от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»

5.32. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы профилактических требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

5.33. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

5.34. Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

5.35. Приказ МЗ РФ от 20.02.2021 № 129н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования какающих и к порядку его размещения»

5.36. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

6. Медицинские обследования персонала:

Руководители предприятий и организации обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работников, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции, работник обязан проходить профилактические медицинские осмотры.

Перечень врачей, наименование обследований	
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Уровень холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение относительного сердечно-сосудистого SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г.

- профилактические медицинские осмотры - при поступлении на работу, с целью определения соответствия состояния здоровья персоналу поручаемой им работе;
- периодические медицинские осмотры - при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;
- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показатели к проведению медицинских осмотров персонала.

- измерения состояния освещенности;

приказу.

Контроль за условиями труда, работающих осуществляется ответственным лицом по
 Заведующие производством, повара, кухонные работники, обслуживающие
 профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие профессии:
 Преварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также

Профилактические прививки.

Наименование	Возраст, периодичность
Против дифтерии	1 раз в 10 лет
Против кори	от 18 до 35 лет
Против краснухи (женщины)	от 18 до 25 лет
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет, не привитые ранее

лет	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Исследование крови на сифилис
При поступлении на работу и далее по эпидпоказаням	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф
При поступлении на работу и далее 1 раз в год либо по эпидпоказаням	Исследования на гельминтозы
При поступлении на работу и далее по медицинским и эпидпоказаням	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Исследование у женщин бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	УЗИ органов малого таза у женщин
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет
При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Прохождение профессиональной гигиенической аттестации

- измерения состояния микроклимата;
- измерения шума;
- воздушных рабочей зоны

Перечень производственных журналов:

1. Гигиенический журнал.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
5. Журнал входного контроля
6. Журнал контроля целостности
7. Журнал учета медицинских осмотров
8. Журнал осмотра технологического состояния оборудования.
9. Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений.
10. Журнал приготовления моющих и дезинфицирующих средств.
11. Журнал генеральных уборок
12. Журнал учета работы бактерицидной лампы.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	НТД
Контроль выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, разработка и реализация мероприятий по выявлению нарушений.	Ежедневно	Наличие нормативной документации в электронном или бумажном виде	См. раздел № 5
Контроль за технологическими процессами, обеспечением безопасности и поточности производственных процессов, химическую.	Ежедневно	Ведение журналов и инструкций	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011
Предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания			

Биологическую, физическую, безопасность.	Контроль за разработкой и внедрением полнорекламных процедур системы менеджмента, основанных на принципах HACCP	Каждая партия	Наличие товаросопроводительной документации, декларация о соответствии продукции техническим регламентам	Технические регламенты на соответствующую продукцию, виды не соответствующих продукции, Ф3-29 от 02.01.2000г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Входной контроль безопасности поступающих и сырьевых продуктов	Контроль за безопасностью поступающего сырья и пищевой продукции: - условия и режима перевозки - соответствие видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительной документации; соответствие маркировки товара	Контроль за ассортиментом изготовляемой продукции	В начале деятельности и далее постоянно	Разработка меню: - наименование предлагаемой продукции - назначение способов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Меню, утвержденное руководителем	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил
		Приказы, инструкции, журналы		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011			Контроль за ассортиментом изготовляемой продукции	В начале деятельности и далее постоянно	Разработка меню: - наименование предлагаемой продукции - назначение способов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Меню, утвержденное руководителем	Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил

<p>приготовления блюд и взвешивания в них основных ингредиентов;</p> <p>- сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;</p> <p>- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в т.ч. калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания)</p>	<p>Контроль за оснащением техническими средствами, технологическим оборудованием, тарой, его исправностью</p>	<p>При открытии предприятия и далее постоянно</p>	<p>Журнал осмотра состояния оборудования</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011</p>	<p>См. раздел № 5</p> <p>Личные медицинские книжки</p> <p>Гигиенический журнал</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н</p>
<p>оказание услуг общественного питания»</p>					

медцинских осмотров, осмотр перед началом смены открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, признаки инфекционных заболеваний																						
Контроль за отсутствием на предприятии	Ежемесячно	Договор со специализированной организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	Контроль за своевременным вывозом твердых коммунальных отходов, содержанием территории	Контроль за качеством воды: микробиологические организмы, химические показатели	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21	Протоколы лабораторных исследований акридитовой лаборатории	1 раз в год	Контроль параметран (температура, влажность, скорость движения воздуха) -воздуха рабочей зоны	Ежедневно	График уборки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Свидетельство о регистрации, инструкции по применению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль за наличием инвентаря, его маркировкой, хранением	Постоянно	Визуально	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- выход из строя холодильных камер;
- аварии в системе канализации со сливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- кишечные, инфекционные заболевания, связанные с употреблением изготовленных блюд, среди питающихся и персонала;
- выпуск некачественной продукции.

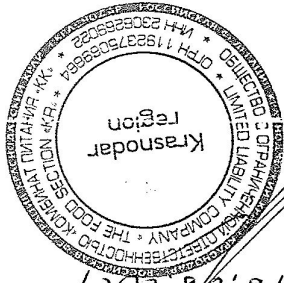
Перечень аварийных ситуаций:

Средств	дня	Журнал бракеража	По мере выработки пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль за сроком реализации готовой продукции
Средств	1 раз в год	Протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории	Контроль за состоянием действующего вещества дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Предотвращение вредного воздействия химических факторов
Предотвращение вредного воздействия физических факторов					
Термометр	Технологические карты	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль за температурой блюд при выдаче	При возникновении ситуаций, создающих урезу санитарно- эпидемиологи- ческому благополучию населения	Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих урезу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета аварийных ситуаций	СП 1.1.1058-01	Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих урезу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.	СП 1.1.1058-01	Предотвращение вредного воздействия физических факторов

План лабораторных испытаний по программе производственного контроля

Именование мероприятия		МЕСЯЦЫ											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
мывка ВКП с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды ерсонала 10 смывов мывы на песени (холодильная камера) лабораторные исследования воды из разводящей сети, в том числе горячей; мкробиологические показатели 2 раза в год проведение инструментальных исследований на рабочем месте тоара: микроклимат (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха) воздуха рабочей зоны контроль за содержанием ествяющего вещества етифицирующих средств контроль на этапе ехнологических процессов оровой продукции	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												
	+												

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в двойном количестве.



16.08.2024
16 смп.

Исполнено
Исполнитель

12