

МБОУ «Кюереляхская СОШ им.С.Г.Коврова»



Директор

Тимофеев В.В

**Программа  
производственного контроля  
на 2020-2021 учебный год.**

с. Кюерелях 2020 год

## 1. Общее положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями ФЗ №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001г., 10 января, 30 июня 2003г., 22 августа 2004г., 9 мая, 31 декабря 2005г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «Кюереляхская СОШ им.С.Г.Коврова» возлагается на директора Тимофеева В.В
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей программе относятся термины с соответствующими определениями:
- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояния здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания**- совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания**- биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека**- воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека**- состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействия ее факторов на человека.
- **Безопасные условия для человека**- состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка**- состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив**- установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия**- организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания**- заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания**- инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются

тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения(эпидемии).

- **Массовые не инфекционные заболевания(отравления)**- заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля.**

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических)мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических)мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
  - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
  - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
  - 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
  - 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
  - 2.3.5. Современное информирование органов местного управления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
  - 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой а реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
  - 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8)
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9)
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11)

- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6)
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания, и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Горному улусу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждениями обязательных медицинских осмотров.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Горному улусу.**

- 5.1 В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.11058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо представляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством РФ.

#### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ №52 от 30.03.1999г
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями»	ФЗ №2300/1 от 07.02.1992г
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ №294-ФЗ от 26.12.2008
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях.	СанПиН 2.4.2.2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5.2409-08
7.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к	СанПиН 2.1.4.1074-01

	качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	
8.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
9	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СП 2.3.2.1324-03
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, изменения №1 и №2»	СП 2.2.2. / 2.4.1340-03 СП 2.2.2. / 2.4.2198-07 СП 2.2.2. / 2.4.2620-10

### **7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

Директор- **Тимофеев Василий Васильевич.**

Заведующий хозяйством – **Иванов Владимир Лукич**

Инструктор по гигиене – **Ноговицына Анна Николаевна**

Повар школы – **Слепцова Анна Лукинична.**

- За организацию производственного контроля.
- За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.
- За организацией питания и качественного приготовления пищи.
- За профилактикой травматизма и несчастных случаев.
- За температурой воздуха в холодное время года.
- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

### **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развития острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг для мужчин, 10 кг для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	---	--

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 и профессионально- гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Кол.работающих	Характер производимых работ и вредный фактор.	Кратность периодического медосмотра.	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Педагоги: учителя	25	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйствам Повар	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года 1 раз в год
4.	Учитель технологии	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	4	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года.
7.	Учитель химии	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа с веществами и соединениями, объединенными	1 раз в год	1 раз в 2 года

			химической структурой. Синтетические моющие средства		
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа.	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъем и перемещение груза вручную		

**10. 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, отдел Роспотребнадзора по Горному улусу.**

- Отключение электроснабжения.
- Аварии на системе водопровода, канализации.
- Отключение тепла в холодный период года
- Пожар
- Разлив ртути
- Непредвиденные ЧС
- Смерчи, ураганы, наводнение
- Обвалы, обрушения.
- Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	В течении года постоянно	Директор школы
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	По договору, инструктор по гигиене
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	Ежедневно	Завхоз
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Завхоз
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц комиссия по питанию. Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия, повар

7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно	Директор школы, инструктор гигиены
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	Ежедневно	Завхоз, инструктор по гигиене
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Директор школы
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Директор школы
11.	Санпросветработа	Постоянно	Завхоз, инструктор по гигиене
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Профком

**12. Объем и номенклатура, периодичность, лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечания
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	<b>Суточный прием, приемы пищи</b>
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	<b>Третья блюда</b>
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	<b>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.</b>
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	<b>Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</b>
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим.показателям) 1 раз в год(запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям-(ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год.	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры



			также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования.
--	--	--	--

**1. Входной контроль безопасности поступающих в пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация.
1.1	Документация право на поставок продовольственного сырья	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор поставщиков продуктов питания
1.2	Сопроводительный документ на пищевых продуктов	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

**2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовности продукции**

2.1	Соответствие безопасности выпускаемой продукции ассортиментом перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции.
2.2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

**3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.**

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с респотребнадзором, ассортиментный перечень
-----	----------------	-----------------	---	--

3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

**4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.**

4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильное и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал температурного режима

**5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.**

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Визуальный контроль
-----	---	-----------	---	---------------------

**6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.**

6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Визуальный контроль

**7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблок.**

7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Инструктор по гигиене.	Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организацией и качеством питания.	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

**8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.**

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания.	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и	Акты по проверке организации

			качеством питания.	питания школьной комиссии.
--	--	--	-----------------------	----------------------------------

### Лабораторный контроль.

№	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Периодичнос ть	Учетно- отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (мясо, рыба, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и м/б показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее время	2	1 раз в год, а также после реконструкц ии систем вентиляции; ремонта оборудовани я, являющегося	Акт проверки

				источником шума	
--	--	--	--	-----------------	--

### График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с применением дезрастворов.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатывается после использования, согласно санитарных правил.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	1 раз в неделю

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Личные медицинские книжки работников.
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д).