

Предприятия общественного питания ИП Третиņикова Е.С.



### Программа производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализацией, и организующих питание детей в оздоровительном учреждении

Юридический адрес г. Артем, ул. Лазо 27, кв. 45

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Введение.
2. Обязанности юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) при осуществлении производственного контроля.
3. Паспортные данные юридического лица.
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Точки, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания). Периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.
8. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
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, органов и учреждений государственной санитарноэпидемиологической службы Российской Федерации.
11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
  - 11.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
  - 11.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Настоящая «Программа производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» разработана на основании требований ст. 32 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 г., СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно - противоэпидемических и (профилактических) мероприятий».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя (п.2.4. СП 1.1.1058-01)

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.2.1. СП 1.1.1058-01).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением (п.2.1. СП 1.1.1058-01).

## **2. Обязанности юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) при осуществлении производственного контроля.**

Юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч.:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, принять меры по применению (использованию) такой продукции, исключая причинение вреда человеку, или ее уничтожение.
- проинформировать соответствующие службы о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

## **3. Паспортные данные предприятия.**

1.	Наименование юридического лица	ИП Третьякова Е.С.
----	--------------------------------	--------------------

2.	Юридический адрес	г. Артем, ул. Лазо 27, кв.45
3.	Телефон, факс	8-914-797-37- 53
4.	Директор	Третиņикова Екатерина Сергеевна
5.	Основные виды деятельности	Услуга общественного питания
6.	Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»

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

1.	ФЗ. N 52-Ф от 30.03.99 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
2.	ФЗ. N 294 от 26.12.08г.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
3.	ФЗ. N 29 от 02.01.2002г.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4.	СанПиН 2.4.5.2409-08	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
5.	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевых продуктов»
6.	СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7.	СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8.	СП 3.5.3.1129-02	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9.	СанПиН 2.2.4.548-96	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
10.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
11.	СП 3.5.1378-03	«Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
12.	утв. заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31 декабря 1982 г. N 2657	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами
13.	N 299 от 28.05.2010г	«Единые санитарно - эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю)»
14.	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н	«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

#### 5. Перечень работников, на которых возложены функции

**по осуществлению производственного контроля.**

№ п/п	Фамилия И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией
1.	Третьякова Е.С.	директор	организация и проведение производственного контроля в соответствии с согласованной программой производственного контроля

**6. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Точки, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания). Периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).**

**6.1. Физические факторы**

Наименование участка	Оборудование	Фактор производственной среды		Периодичность	Основание (указать нормативный документ)
обеденный зал,  складское помещение	постоянные рабочие места	микроклимат	1*	Не реже 2 раз в год (теплый период года)	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработки пищевых продуктов и производственного сырья СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
		Естественное освещение	1**	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработки пищевых продуктов и производственного сырья СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
		Искусственная освещенность	1**	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год	

\* Количество точек определяется из расчета на каждое помещение, участок

\*\* Количество устанавливается по постоянным рабочим местам (цех холодных закусок, мясной, рыбный, овощной цеха, моечные столовой и кухонной посуды, помещения для резки хлеба и т.д.)

**6.2. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды**

Наименование участка	Виды исследований	Количество проб	Периодичность	Основание (нормативный документ)
мочная	вода из разводящей сети	1*	1 раз в 2 месяца	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Контроль качества»
рабочие шкафы, тех. оборудование, руки, санитарная одежда, личные полотенца.	Смывы с объектов окружающей среды:	**	1 раз в месяц в теплый период года,	«Единые санитарно эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28.05.2010 г. N 299
	БГКП	5		
	яйца гельминтов и цисты простейших,	10	1 раз в 2 месяца в холодный период	МУ N 2657 от 31.12.82 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
	патогенная микрофлора	3		
	готовые кулинарные изделия:	2***	1 раз в 2 месяца в теплый период года,	Единые санитарно эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28.05.2010г. N 299
	(КМАФАнМ, БГКП колиформы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. aureus, бактерии рода Proteus, дрожжи, плесени, E. coli)		1 раз в 4 месяца в холодный период	

\* исследования проводятся по микробиологическим показателям (ОКБ, ТТКБ, ОМЧ). При обнаружении в пробе питьевой воды термотолерантных колиформных бактерий и (или) общих колиформных бактерий проводится их определение в повторно взятых в экстренном порядке пробах воды. В таких случаях для выявления причин загрязнения одновременно проводится определение хлоридов, азота аммонийного, нитратов и нитритов. При обнаружении в повторно взятых пробах воды общих колиформных бактерий в количестве более 2 в 100 мл и (или) термотолерантных колиформных бактерий проводится исследование проб воды для определения патогенных бактерий кишечной группы и (или) энтеровирусов.

\*\* расчет количества смывов проводится с учетом разделочного инвентаря, оборудования, столовой посуды, приборов, рук персонала и спец. одежды. Паразитологические исследования смывов приводятся только с инвентаря, оборудования, овощной продукции.

\*\*\* количество исследований указывается исходя из мощности предприятия и объема продукции.

**При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.**

**7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.**

Наименование должностей	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
Для всех работников	Флюорография	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	1 раз в год
	Прививки против дифтерии	Приказ МЗ РФ N236 от 03.02.97г	вакцинация из 3х прививок. Ревакцинация каждые 10 лет
	Терапевт (инфекционист)	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	ежегодно
	Дерматовенеролог , психиатр, нарколог	приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	1 раза год
	исследование крови на сифилис	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	1 раз в год
	исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям
	обследование на выявление инвазированных	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	при поступлении на работу в дальнейшем 1 раз в год
	стоматолог, отоларинголог (для работников кремово-кондитерских цехов, производств)	приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	при поступлении на работу 1 раза в год
	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	при поступлении на работу
	серологическое обследование на брюшной тиф	приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N2302Н	при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям
	профессиональная гигиеническая подготовка	Приказ МЗ РФ N229 от 29.06.00 г.	организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года

**7.1. Контингенты, работающие во вредных и опасных условиях труда, подлежащие**

**профилактическим медицинским осмотрам, согласно Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.11 г. № 302- н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».**

Работающих во вредных и опасных условиях труда, подлежащие профилактическим медицинским осмотрам, согласно Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.11 г. № 302- н на предприятии ИП Третиников Е.С. – нет.

**8. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Работ и услуг а также продукцию, представляющую потенциальную опасность для человека подлежащую санитарно эпидемиологической оценке, сертификации и лицензированию предприятие ИП Третиникова ЕС . не производит.

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	журнал учета выявления, ликвидации аварий и проведения ремонтных работ в централизованных системах водопровода и канализации.	по факту	директор
2.	журнал учета параметров микроклимата.	ежедневно	директор
3.	журнал получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте.	ежедневно	директор
4.	журнал осмотра наружных покровов на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	директор
5.	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	ежедневно	директор
6.	журнал бракеража готовой продукции	ежедневно	директор

**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, ТУ Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю.**

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Срок, ответственное должностное лицо	Способ информирования
1.	Пожар	сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать первичные средства пожаротушения	первый обнаруживший	по телефону
2.	Перебои в подаче электроэнергии водоснабжения, отопления, течи канализации	сообщить в соответствующую аварийную службу	директор	по телефону
3.	Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Обесточить оборудование. Вызвать электрика.	директор	по телефону
4.	Другие аварийные ситуации	сообщить в соответствующую аварийную службу	директор	по телефону

**11. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

**11.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
<b>1.</b>	<b>Основные организационно-административные мероприятия</b>		
1.1.	Разработка проектной документации по строительству, реконструкции, техническом переоборудовании, расширении объекта.	директор	согласно перспективного плана
1.2.	Гигиеническая оценка вводимого в эксплуатацию построенного (реконструированного) объекта	директор	согласно плана
1.3.	Получение результатов экспертных исследований, обследований, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг.	директор	согласно перспективного плана
<b>1.4.</b>	<b>Организация производственного контроля</b>		
1.5.	Комплектование штата для осуществления производственного контроля	директор	1 раз в год по приказу
1.6.	Определение ответственных для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля	директор	1 раз в год по приказу
1.7.	Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных правил	директор	согласно должностных инструкций
1.8.	Обеспечение проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц осуществляющих производственный контроль	директор	согласно графика
1.9	Организация лабораторного и инструментального контроля	директор	1 раз в год
1.10.	Заключение договора с иными организациями, испытательными лабораториями и центрами	директор	по истечению срока действия

	аккредитованной испытательной лаборатории аккредитованными в областях необходимых для осуществления исследований, испытаний и измерений для целей производственного контроля		
1.11.	Проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год	директор	1 раз в год
<b>2.</b>	<b>Санитарно - гигиенические мероприятия:</b>		
2.1.	Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления требованиям санитарных правил	директор	по графику
2.2.	Постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями санитарных правил	директор	ежедневно
<b>3.</b>	<b>Медико - санитарные мероприятия:</b>		
3.1.	Обеспечение соответствия качества питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения	директор	ежедневно
3.2.	Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка	директор	1 раз в год
3.3.	Составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам	директор	1 раз в год
3.4.	Составление по фамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований с указанием профессий, подразделения, вредного производственного фактора	директор	1 раз в год
3.5.	Заключение договора с лечебно- профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований	директор	1 раз в год
3.6.	Подготовка приказа о проведении медицинских осмотров в лечебно-профилактическом учреждении, имеющем лицензию на данный вид деятельности	директор	1 раз в год
3.7.	Составление графика прохождения медицинских осмотров	директор	1 раз в год
3.8.	Контроль за полнотой проведения медицинских обследований	директор	ежемесячно
3.9.	Контроль за наличием личных медицинских книжек.	директор	при приеме на работу
<b>4.</b>	<b>Дезинфекционные мероприятия:</b>		
4.1.	Оформление журнала получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте	директор	1 раз в год
4.2.	Проведение расчета потребности объекта в дезинфекционных средствах	директор	1 раз в год
4.3.	Заключение договора на поставку дезинфекционных средств, приобретение этих средств	директор	по истечению срока действия
4.4.	Получение свидетельства о государственной регистрации, сертификата соответствия и методических указаний по применению дезинфекционного средства (для каждого препарата предполагаемого к использованию)	директор	при получении новой партии
4.5.	Заключение договора на проведение контроля качества эффективности проводимых дезинфекционных работ в профилактических целях	директор	по истечению срока действия
4.6.	Контроль за ведением учета получения и расхода дезинфекционных средств и проведением дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте	директор	ежедневно
4.7.	Контроль за наличием месячного неснижаемого запаса дезинфекционных средств	директор	ежедневно
<b>5.</b>	<b>Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности, выполняемой работы и</b>		

	<b>оказываемой услуги</b>		
5.1.	Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно - эпидемиологической обстановкой на объекте	директор	ежедневно
5.2.	Контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты	директор	ежедневно
5.3.	Осуществление контроля за соблюдением медицинских противопоказаний при приеме на работу и допуске к работе	директор	ежедневно
5.4	Организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно - профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок).	директор	в соответствии с графиком

**11.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№ п/п	Мероприятия	Контроль-ные точки	Срок выполнения	Ответственный
1.	Обеспечение наличия на объекте официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью		постоянно	директор
2.	Организация лабораторных исследований и испытаний	рабочие места	в соответствии с графиком	директор
3.	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров	все сотрудники	при поступлении на работу	директор
4.	Организация прохождения флюорографического обследования	все сотрудники	1 раз в год	директор
5.	Организация проведения профилактических прививок	все сотрудники	в установленные сроки	директор
6.	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	все сотрудники	в соответствии с графиком	директор
7.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации		постоянно	директор
8.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля		постоянно	директор
9.	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений		постоянно	директор
10.	Контроль температуры воздуха внутри холодильного оборудования	холодильное оборудование	ежедневно	директор
11.	Контроль за использованием средств индивидуальной защиты	на рабочих местах	ежедневно	директор
12.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников, соблюдением правил личной гигиены	все сотрудники	ежедневно	директор

13.	Контроль за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий	все помещения и прилегающая территория	ежедневно	директор
14.	Контроль за хранением и использованием уборочного инвентаря	место хранения уборочного инвентаря	ежедневно	директор
15.	Контроль за состоянием благоустройства прилегающей территории, фасада здания, контейнерной площадки	Территория на 15 метров от здания	ежедневно	директор
16.	Контроль за санитарно гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей	все помещения и прилегающая территория	ежедневно	директор

### **Дополнительные мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID- 19 :**

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены («входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

3. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

4. Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

5. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

6. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

7. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

8. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

9. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

10. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

11. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

12. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

13. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

14. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

16. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

