**«Утверждаю»**

**Заведующая МКДОУ «Коллективизаторский д/с»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гаджиева З.К.**

**\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКДОУ «Коллективизаторский детский сад» при оказании общеобразовательных услуг**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательной организации **- МКДОУ «Коллективизаторский детский сад»**  Заведующий **- Гаджиева Заира Курбаналиевна**  Руководитель структурного подразделения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Вид осуществляемой деят ельности - **образовательная**  Юридический адрес **- РД, Кизлярский район, с.Коллективизатор, ул. Центральная д.№46 поч.индекс-368822**  Число работающих **-8**  Тип строения**\_приспособленное\_**  Режим работы**\_7ч.00м. до 17ч.30м.\_**  Наличие плавательного бассейна **– нет**  Наличие естественного освещения **– имеется**  Искусственное освещение, вид**- энергосберегающие лампы** | Система вентиляции**\_\_\_\_\_\_\_\_\_естественная\_\_\_\_\_\_\_**  Системы горячего и холодного водоснабжения **\_\_\_нет\_\_\_** канализации**\_\_\_\_\_имется\_\_\_\_\_\_\_**  Наличие ПЭВМ **\_\_\_\_\_имеется\_\_\_\_\_\_\_\_**  Лицензия на образовательную деятельность **\_\_\_7820 от 03.06.2014г.**  Проведение работ по дезинсекции, дератизации, дезинфекции помещений и систем вентиляции **\_\_\_ по договору\_\_\_\_**  Вывоз твердых бытовых отходов, люминесцентных, бактерицидных ламп**\_\_\_\_ по договору\_\_\_\_**  Проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля, медосмотров **\_\_\_по договору\_**  Ответственный за проведение производственного контроля**-**  **Гаджиева З.К.** |

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 31.07.2020г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;

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

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

**- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999г №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболеваний инфекционными болезнями и требуют обязательного проведения профилактических прививок»;**

**- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020г №1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;**

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

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

-ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

-ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

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

-ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021г. №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

**Организационные мероприятия по МКДОУ «Коллективизаторский детский сад»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование мероприятий** | **Ответственные лица** | **Сроки исполнения** | **Отметка о выполнении** |
| Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемиологических ( профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля |  | До окончания срока действия приказа |  |
| Организация проведения специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль |  | До окончания срока действия свидетельства доп.обучения 1 раз в 5 лет |  |
| Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом |  | Ежегодно |  |
| Составление списка сотрудников на обучение и гигиеническую аттестацию . Контроль за соблюдением сроков гигиенической переаттестации. |  | 1 раз в 2 года |  |
| Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у сотрудников личных медицинских книжек, правильности их оформления. Соблюдение периодичности и обьема медицинских обследований , в том числе с составлением перечня должностей работников , подлежащих медицинским осмотрам |  | По графику |  |
| Оформление, пролонгирование договора с соответствующими организациями , имеющими аккредитацию для проведения лабораторно-инструментального контроля |  | До окончания срока действия |  |
| Проверка наличия аккредитации организаций, осуществляющих лабораторные и инструментальные исследования |  | При заключении договоров |  |
| Получение санитарно-эпидемиологиского заключения на виды деятельности на обьекте |  | До окончании срока действия лицензии |  |
| Получение экспертного заключения на программы, методики и режимы воспитания и обучения детей |  | При введении нового расписания |  |
| Организация и проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории обьектов |  | Постоянно , до окончания срока действия |  |
| Создание условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками |  | Постоянно |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Контроль за соблюдений требований к объекту** | | | | | | | | | | | | | |
| **Объект контроля** | | | **Определяемые показатели** | | | **Периодичность** | | | | **Форма учета(отчетности)** | | | **Лица, проводящие ПК** |
| Территория участка | | | Наличие ограждения высотой не менее 1,5 метра и его целостность | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-профилактических мероприятий | | | Заведующая |
| Проведение ежедневной уборки территории | | | Ежедневно | | | |  | | | Дворник, мл.воспитатель |
| Организация лабораторных исследований почвы | | | 1 раз в год | | | | Протоколы исследований | | | Заведующая |
| Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО | | | Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 15 метров от здания | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпидемических мероприятий | | | Заведующая |
| Проведение обработки мусоросборников с использованием дез/средств | | | После каждого опорожнения мусоросборников | | | |  | | |
| Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дез/средств | | | 1 раз в 5-10 дней | | | |
| Физкультурно-спортивная зона | | | Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпидемических мероприятий | | |  |
| Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпидемических мероприятий | | | заведующая |
| Общеобразовательная организация | | | Контроль числа воспитанников ( не должно превышать вместимость общеобразовательного учреждения (по проекту) | | | При осуществлении приема детей в образовательную организацию | | | | Утвержденный список воспитанников | | | Заведующая |
| Наполняемость групп | | | Площадь на одного воспитанника должна быть не менее 2,0 кв.м на 1 ребенка в дошкольных группах без мебели и ее расстановки | | | При осуществлении приема детей в образ.организацию | | | | Утвержденные списки воспитанников по группам | | | Заведующая |
| Групповые помещения | | | Соблюдения режима проветривания | | | Ежедневно | | | | График проведения проветривания в групповых помещениях | | | Заведующая |
| Наличие систем приточно-вятяжной вентиляции (исправность оборудования) | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпидемических мероприятий | | | Воспитатель |
| Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли | | | 1 раз в месяц | | | | Лист санитарного состояния содержания | | | Мл.воспитатель |
| Очистка и мытье окон | | | 2 раза в год | | | |  | | | Мл.воспитатель |
| Своевременная замена неисправных ламп( в течение 1-2 дней) | | | Ежедневный визуальный контроль исправности ламп | | | |  | | | Мл.воспитатель |
| Очистка осветительной арматуры светильников | | | 2 раза в год | | | | Лист санитарного состояния содержания | | | Мл.воспитатель |
| Влажная уборка с применением моющих средств | | | ежедневно | | | |  | | | Мл.воспитатель |
| Генеральная уборка с применением дез.средств | | | 1 раз в месяц | | | |  | | | Мл.воспитатель |
| Обеспечение воспитанников мебелью, соответствующей росту | | | 2 раза в год | | | | Протокол исследования | | | Воспитатель, мл.воспитатель |
| Соблюдение размеров проходов и расстояния меду предметами оборудования и мебели | | | 2 раза в год | | | |  | | | Воспитатель |
| Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в групповых помещениях, кабинетах | | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпидемических мероприятий | | |
| Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления де.растворов | | | Наличие поддонов с подводкой горячей и холодной воды | | | заведующая |
| Работа систем вытяжной вентиляции | | |
| Мастерские, кабинеты  Обслуживающих видов труда- | | | Соблюдения расстояния между предметами относительно светопроемов | | |
| Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в лабораториях | | | -//- |
| санузлы | | | Влажная уборка с применением дез средств | | | ежедневно | | | | Лист санитарного сосотяния и содержания | | | Технические работники |
| Обработка санитарно-технического оборудования применением дез.средств | | |  | | |  |
| Контроль за режимом обучения | | | | | | | | | | | | | |
| Учебный план | | | Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям | | | 2 раза в год | | | | Экспертное заключение | | | заведующая |
| Продолжительность учебной недели в зависимости от обьема максимальной учебной нагрузки | | |
| Учебное расписание | | | Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности воспитанников в течение недели и дня | | |  | | |
| Наличие отдельного расписания для дополнительных занятий | | |  | | |
| Проведение занятий | | | Наличие физкультминуток во время занятий | | |
| Организация физического воспитания | | | Выполнение двигательной активности детей.  Выполнение требований организации закаливания детей | | | 2 раза в год (в 1и 2 полугодии) | | | | Учебный план  Инструкции по проведению | | | заведующая |
| Учебные материалы | | | Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий | | | 1 раз в год | | | | Экспертное заключение, протоколы исследований | | | заведующая |
| ***Обьект контроля*** | | | ***Определяемые показатели*** | | | ***периодичность*** | | | | ***Формула учета (отчетности)*** | | | ***Лица, поводящие ПК*** |
| **Контроль проведение работ по дезинфекции, дератизации и дезинфекции** | | | | | | | | | | | | | |
| Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинфекции | | | Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинфекции специализированной организацией | | | 1 раз в год | | | | договор | | | заведующая |
| Качество проведения работ по дератизации | | | Обследование обьекта на грызунов | | | Согласно договору | | | | Акты обследования, акты выполненных работ | | |
| Качество проведения работ по дезинсекции | | | Обследование обьекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение | | | 2 раза в месяц | | | |
| контроль за дезинфекционными мероприятиями | | | Наличие дез.средств обеспечение условий их хранения | | | 1 раз в месяц | | | | Регламентированная документация | | |
| Наличие разрешительной документации на применяемые дез.средства и инструкции по их применению | | | При поступлении | | | | Разрешительная документация | | |
| Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной | | | При разведении | | | |  | | |
| Контоль за обращением с отходами производства и потребления | | | | | | | | | | | | | |
| Организация сбора и хранения отходов | | | Контроль за организацией раздельного сбора отходов ( ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы) | | | постоянно | | | | Журнал ПК | | | Заведующая |
| Заключение договоров на вывоз отходов | | | ежегодно | | | | Договор | | |
| Своевременный вывоз отходов | | | В соответствии с договором | | | | Акты выполненных работ | | |
| **Контроль за организацией питания** | | | | | | | | | | | | | |
|  | № п/п | Обьект контроля | | Периодичность контроля | | | Ответственный исполнитель | | | | | Учетно-отчетная документация | |
|  | 1 | 2 | | 3 | | | 4 | | | | |  | |
| *1.Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов* | | | | | | | | | | | | | |
|  | 1.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | | При заключении договоров | | | Руководитель образовательного учреждения | | | | | Договор с поставщиком продуктов питания | |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | | Каждая поступающая партия | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | | | Товарно-транспортные накладные | |
| 1.3 | Условия транспортировки | | Каждая поступающая партия | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | | | Акт ( при выполнении нарушений транспортировки) | |
| ***2.Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Соответствие обьема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | | ежемесячно | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | | | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции | |
| 2.2 | Качество готовой продукции | | ежемесячно | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | | | Журнал бракеража готовой продукции | |
| 2.3 | Суточная проба | | ежемесячно | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | | | Журнал бракеража готовой продукции | |
| ***3.Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | | | | | | | | | | |
|  | 3.1 | Рацион питания | | | 1 раз в 10 дней | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | Примерное меню, ассортиментный перечень | | |
| 3.2 | Наличие нормативно технической и технологической документации | | | 1 раз в 6 месяцев | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы | | |
| 3.3 | Первичная и кулинарная обработка продукции | | | Каждая партия | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов 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 за организацией и качеством продуктов питания | | | Журнал регистрации температуры теплового оборудования | | |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | | | Каждая партия | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | Журнал бракеража готовой продукции | | |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | | | ежедневно | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов 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 за организацией и качеством продуктов питания | | | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности | | |  |  |
| 4.2 | Холодильное оборудование ( холодильные и морозильные камеры). | | | Ежедневно | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | | Журнал температурного режима | | |
| ***5.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.*** | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда пищеблока. | | | Ежедневно | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | Визуальный кнтроль | | |
| ***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 за организацией и качеством продуктов питания | | Визуальный кнтроль | | |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока. | | | 1 раз в неделю | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | Визуальный кнтроль | | |
| ***7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке*** | | | | | | | | | | | | |
|  | 7.1 | Сотрудники пищеблока | | | Ежедневно | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья | | |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим. | | | 1 раз в неделю | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. | | |
| ***8.Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиены приема пищи обучающихся.*** | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 | Контингент питающихся детей | | | Ежедневно | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | |  | | |
| 8.2 | Режим питания | | | Ежедневно | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | График приема пищи | | |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | | | ежедневно | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством продуктов питания | | Акты по проверке организации питания | | |
| **Лабораторный контроль**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Вид исследований | | Обьект исследования | | Количество , не менее | периодичность | | Учетно-отчетная форма | | 1 | Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд | | Вторые блюда | |  | 1 раз в год | | 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 | 1 раз в год | | Акт проверки | | 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры ( БГКП) | | Обьекты производственного окружения, руки и спец.одежда персонала | | 10 смывов | 1 раз в год | | Акт проверки | | 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спец.одежда персонала, сырые пищевые продукты ( рыба, мясо, зелень) | | 10 смывов | 1 раз в год | | Акт проверки | | 6 | Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим микробиологическим показателям | | Питьевая вода из разводящей сети помещений : моечных, столовой 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 ( теплый и холодный период) | | Акт проверки | | 8 | Исследования уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | | Рабочее место | | 2 | 1 раз в год в темное время суток | | Акт проверки | | 9 | Исследования уровня шума в производственных помещениях | | Рабочее место | | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума | | Акт проверки | | ***Контроль за организацией медицинского обслуживания*** | | | | | | | | | | Документация | | Наличие договоров на организацию медицинского обслуживания | | ежегодно | | | договор | Заведующая , | | Медицинские осмотры воспитанников | | Организация медицинских осмотров учащихся | | В соответствии с нормативными документами | | | Медицинская карта ребенка | | Проведение медицинским персоналом осмотров на педикулез | | еженедельно | | | Журнал осмотра | | Медицинские осмотры персонала | | Наличие медицинской документации ( в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала | |  | | | Регламентрированная документация | | Проведение предварительных медосмотров перед приемом на работу | | Перед исполнением обязанностей | | |  | | Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа | | Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подьема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики | | При выявлении лиц с заболеванием, в противоэпидемический период. В течение эпидемической вспышки. | | | В соответствии утвержденной медицинской документации |  | | Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций | | Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге. | | При выявлении лиц с заболеванием | | |   **Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № п/п | Наименование услуг | Ед.изм. | | 1 | Измерение скорости и движения воздуха | проба | | 2 | Измерение температуры воздуха | проба | | 3 | Измерение влажности воздуха | проба | | 4 | Измерение искусственной освещённости | проба | | 5 | Измерения электромагнитного поля создаваемые ПЭВМ | проба | | 6 | Бак анализ воды: исследования питьевой воды по СанПиН мембранным методом | проба | | 7 | Исследования питьевой воды на Колифаги | проба | | 8 | Бак анализ готовых блюд:  На ТР ТС021/2011 «Исследование пищевой продукции» | проба | | 9 | Смывы на БГКП |  | | 10 | Смывы на патогенную микрофлору | проба | | 11 | Воздух закрытых помещений аспирационным методом |  | | 12 | Смывы на яйца гельминтов | проба | 5 | 251,94 | 1259,70 | | | | | | | | | | | | | | |

**Перечень форм учета в отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Журнал здоровья.

4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

6. Ведомость контроля за рационом питания.