

УЧРЕЖДЕНИЕ

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Емельяновская средняя общеобразовательная школа»

«УТВЕРЖДАЮ»

(должность руководителя
организации)

М.А.Давыдова

Ф.И.О. руководителя

«__» _____ 20__ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E667BFA5A7C2CABA7F67B78822CB875C
Владелец: Давыдова Марина Александровна
Действителен: с 04.09.2023 до 27.11.2024

Программа производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в МБОУ «Емельяновская средняя общеобразовательная школа»

общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

МБОУ «Емельяновская средняя общеобразовательная школа»

1.2. Юридический адрес:

461876, Оренбургская область, Матвеевский район, с. Емельяновка, ул. Школьная, д.11

1.3. Фактический адрес, телефон:

461876, Оренбургская область, Матвеевский район, с. Емельяновка, ул. Школьная, д.11

1.4. Виды деятельности по классификатору(ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.12	Начальное общее образование
85.13	Основное общее образование
85.14	Среднее общее образование

1.5. Количество работающих: **19**

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано): **56 №003355239, 25 августа 1999 г. Федеральная налоговая служба**

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Давыдова Марина Александровна

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Давыдова Марина Александровна № 01-11/ 86 от 30.08.2024

1.9. Режим (график) работы предприятия (столовой):

с 8 – 00 до 14 – 00

с 14 – 00 до 15 – 00 – обеденный перерыв

график ежедневного питания обучающихся

11.35 – 11.55 – завтрак – 1 – 9 классы

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

-на вывоз мусора и утилизации отходов производства	Договор с МО «Емельяновский сельсовет»
-на проведение лабораторных исследований	Договор №513/23-к возмездного оказания услуг от 01 декабря 2023 г
-на техническое обслуживание технологического оборудования	Договор от 09.04.2024 г. № 120
-на проведение очистки систем вентиляции кондиционирования	Нет
-на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	Нет
-на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	Нет
-на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	Договор № 2 от 09.01.2024 г.

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Структурное подразделение		Должность (специальность, профессия), разряд, класс (категория) квалификации	Количество штатных единиц
наименование	код		
1	2	3	4
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		директор	1
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		учитель	11,78
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		заместитель директора по учебной работе	0,5
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		заместитель директора по воспитательной работе	0,5
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		библиотекарь	0,5
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		уборщик служебных помещений	3
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		повар	1
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		посудомойщица	0,5
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		рабочий по обслуживанию и текущему ремонту зданий, сооружений	0,5
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		сторож	2
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		водитель	1
МБОУ «ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СОШ»		оператор газовой котельной	4
Итого			26,28

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	Отдельное здание, количество этажей - 2, кирпичное, 1980 г.
Общая площадь помещений, кв.м.	1920,6 кв.м.
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	Централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	За счет бойлера работающего на электричестве
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	Газовая котельная
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Совмещенное: естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп

	накаливания
Вентиляция (вид–приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием–местная вытяжка)	Над тепловым оборудованием–местная вытяжка
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	Локальное сооружение
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	Имеется

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв.м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование(шкафы)
Овощной цех(первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех(вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух) , моечная ванна(не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник,

	раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук в базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых

	приборов, стеллаж(шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна-для стеклянной посуды и столовых приборов,стеллаж(шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв.м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания(СанПиН2.4.5.2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, Не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, Овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой Витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
---	--	-----------	-------------

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, до готовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем(АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный,	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных

	инструментальный	документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “ Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование ит.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, вт.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный вт.ч. экспресс- методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный–на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр–с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования ит.п.–при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)

	реализации	
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие Сан Пи Н 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие Г Н 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
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
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

8. Перечень химических веществ физических иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302–нот12.04.2011г. и профессионального и гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону.
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля.
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
- 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
- 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
-соблюдение температурных условий транспортировки						
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

				поступления, срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			-лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<u>Технология производства</u> - наличия необходимой технологической инормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному(циклично) технологическим картам журнал	Ежедневно	Заведующий производством

				Витаминизация и третьих и сладких блюд		
			<u>условия производства:</u> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			<u>Ассортимент и объем производимой продукции:</u> - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			- лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний Аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			<u>соблюдение условий хранения готовой продукции:</u> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно Каждая партия	

5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжения и канализации;	Акт о Техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
			-санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			-лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1)соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав.производством
			2)соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3)маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами ,условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5)соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	

			6)смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7)своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8)вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	Поусловиямдоговора	
			9)контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год 1 раз в год	
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на	1)микроклимат: -температура; -влажность воздуха; -скорость движения воздуха;	Журнал Регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав.производством
			2)освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции модернизации	
			3)эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		

		рабочем месте	4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
		2) территория объекта	1)благоустройство санитарное содержание территории; 2)оборудование площадки мусоросборника; 3)дезинфекция контейнера		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
8	Контроль личной гигиены обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав.производством
			1)своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров журнал Результаты медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2)наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3)наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	

			4)наличие аптечки первой помощи;		1 раз вмесяц	
			5)контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8)санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз вмесяц	

