

Утверждено:

Ректор ФГБОУ ВО
«Кубанский государственный
аграрный университет
им. И.Т. Трубилина»



А.И. Трубилин

2020г.

**Программа производственного контроля
организации общественного питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» - Комбинат студенческого питания, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Калинина, 13.**

На срок от 01.01.2020г. по 01.01.2023г.

Основание: Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99. с изменениями, внесенными Федеральным законом № 394-ФЗ от 28.12.2011г., СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003г., 3 мая 2007г., 29 декабря 2010г., 31 марта 2011г.), СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», письмо Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

Краснодар
2020

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»

Фактический адрес: 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
Юридический адрес: 350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13

Свидетельство о государственной регистрации юридического лица ФГБОУ ВО «КубГАУ им. И.Т. Трубилина» ОГРН № 1022301814776

Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации ИНН/КПП 2311014546/КПП 231101001

Лицо, ответственное за выполнение производственной программы –
Директор Комбината студенческого питания Калита Наталья Ивановна

1. Форма обслуживания

Методом самообслуживания, через линию раздачи.

2. Режим работы.

С 7-30 до 16-00 часов.

3. Краткая характеристика объектов:

Столовая № 1

Столовая № 1 Комбината студенческого питания ФГБОУ ВО «КубГАУ им. И.Т. Трубилина» - общей площадью 1800 кв.м. представлена двухэтажным отдельностоящим капитальным строением на огороженной территории по адресу: г. Краснодар, ул. Калинина, 13 и осуществляет питание студентов и преподавателей Кубанского аграрного университета.

Сети холодного водоснабжения – от собственной артезианской скважины Кубанского аграрного университета. Канализация – централизованная, городские сети.

Горячая вода, отопление – от собственной котельной.

Освещение в обеденном зале, производственных помещениях - естественное и искусственное, от люминесцентных ламп и ламп накаливания, осветительные приборы обеспечены защитной арматурой.

В обеденном зале и производственных помещениях оборудована централизованная система приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляция в помещении горячего цеха - вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - локальная механическая вытяжная.

Санитарно – техническое, санитарно-гигиеническое состояние помещений, оборудования - удовлетворительное. Отделочные работы выполнены из материалов, отвечающих гигиеническим требованиям и подвергающихся санитарной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Организация общественного питания включает в себя следующий набор помещений: на 1-ом этаже - загрузочная сырьем с грузовым лифтом, складские помещения и холодильные камеры, овощной цех, выпечной цех, санитарно-бытовые помещения для персонала, холл для посетителей, буфет, туалеты для посетителей; на 2-ом этаже – обеденный зал на 380 мест с 2-я линиями раздачи, мясо-рыбный цех, мучной цех, холодный цех, горячий цех, складское помещение, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, кабинет руководителя.

Оборудовано 3 входа: для посетителей, для персонала, загрузочная товара. Соблюдается поточность движения сырья, полуфабрикатов и отпуска готовой продукции.

Предприятие укомплектовано тепловым, технологическим, холодильным оборудованием в соответствии с объемом и ассортиментом реализуемой продукции, обеспечено производственным, кухонным, разделочным инвентарем, столовой посудой, приборами. Имеющийся производственный, кухонный, разделочный уборочный, инвентарь промаркирован согласно его назначения. Цеха оборудованы моечными ваннами, производственными столами, холодильным оборудованием, раковинами для мытья рук персонала. В холодном цехе установлена бактерицидная лампа.

В моечной столовой посуды установлена стационарная посудомоечная машина, дополнительно установлено 8 моечных ванны. Выделены столы для чистой и грязной посуды. Оборудована движущаяся лента подачи грязной посуды из обеденного зала в помещение моечной. Поточность поступления грязной и чистой посуды соблюдается.

Для чистой посуды оборудованы стеллажи, сушилки. Имеются инструкции по обработке столовой посуды, инвентаря, инструкции по приготовлению дез. растворов.

На линиях раздачи в обеденном зале установлены остекленные охлаждаемые витрины для холодных закусок и порционных напитков, мармитные линии для 1-х и 2-х блюд, охлаждаемые витрины для напитков. Отпуск продукции посетителям – методом самообслуживания, через линию раздачи.

Поставка продукции проводится как транспортом поставщиков, так и собственным специализированным транспортом (автомобили ИЖ фургон, Газель с охлаждаемым фургоном).

Предприятие обеспечено: моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, санитарной одеждой для персонала.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы – имеются туалеты с умывальными раковинами, бытовые помещения с индивидуальными шкафчиками, душ.

Для посетителей (студентов и преподавателей) имеются отдельные туалеты с умывальными раковинами.

Персонал обеспечен санитарной одеждой, стирка организована в прачечной. Личные медицинские книжки работающего персонала, включают необходимые медицинские обследования.

Прилегающая территория огорожена, благоустроена, имеются хозяйственные постройки, организован подъезд автотранспорта.

Столовая № 2

Столовая № 2 Комбината общественного питания ФГБОУ ВО «Куб ГАУ» общей площадью 300 кв.м. расположена на 1-ом этаже 5-ти этажного здания общежития на территории Кубанского аграрного университета по адресу: г. Краснодар, ул. Калинина, 13.

Сети холодного водоснабжения – от собственной артезианской скважины Кубанского аграрного университета. Канализация – централизованная, городские сети. Горячая вода, отопление – от собственной котельной.

Освещение – смешанное естественное и искусственное, за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, светильники имеют защитную арматуру.

Вентиляция – естественная, за счет оконных и дверных проемов и искусственная, приточно-вытяжная, в горячем цехе над тепловым оборудованием установлены вытяжные зонты. Для соблюдения температурных режимов установлены сплит-системы.

Санитарно-техническое, санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала и производственных помещений – удовлетворительное. Отделочные работы в производственных помещениях выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной уборки с применением моющих и дез. средств

Столовая общей площадью 300 кв.м. включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал на 60 мест с линией раздачи, загрузочная сырья, мясной цех, овощной цех, горячий цех, цех холодных закусок, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, складские помещения, душ и туалет для персонала, участок хранения личных вещей персонала с индивидуальными шкафчиками, туалеты для студентов с умывальными раковинами.

Столовая № 2 укомплектована тепловым, технологическим, холодильным оборудованием в соответствии с объемом и ассортиментом реализуемой продукции, обеспечена производственным, кухонным, разделочным инвентарем, столовой посудой, приборами. Имеющийся производственный, кухонный, разделочный уборочный, инвентарь промаркирован согласно его назначения.

Обработка столовой посуды предусмотрена в моечной, где установлены пять моечных ванн с подводкой горячей и холодной воды, столы и стеллажи для грязной и чистой посуды. Поточность подачи грязной и чистой посуды соблюдается.

Предприятие обеспечено: моющими, дез. средствами, производственным, уборочным инвентарем, столовой посудой, санитарной одеждой для персонала.

Имеющийся производственный, кухонный, разделочный уборочный, инвентарь промаркирован согласно его назначения.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы. Имеются туалет, душ для персонала, выделен участок хранения личных вещей.

Для студентов имеются отдельные туалеты с умывальными раковинами.

Прилегающая территория благоустроена, заасфальтирована, имеются подъездные пути, у входа установлена урна.

4. Перечень вырабатываемой и реализуемой продукции Комбината студенческого питания

4.1 Перечень вырабатываемой и реализуемой продукции в столовых Комбината студенческого питания

- холодные закуски
- салаты
- натуральные овощи и фрукты
- бутерброды, гамбургеры, сэндвичи
- первые блюда
- вторые блюда
- гарниры
- пицца
- мучные кондитерские изделия
- мучные выпечные и жареные изделия
- горячие напитки
- безалкогольные напитки в пром. упаковке и в розлив
- соки и нектары в тетрапаках и в розлив
- молоко и кисломолочная продукция в пром. упаковке из хол. оборудования
- мороженое в пром. упаковке из морозильного оборудования
- кондитерские изделия в промышленной упаковке
- кремовые кондитерские изделия из холодильного оборудования
- коктейли
- десерты

4.2 Перечень продукции, реализуемой в буфетах Комбината студенческого питания

- холодные закуски, салаты в мелкой потребительской таре
- бутерброды, гамбургеры, сэндвичи
- вторые блюда в мелкой потребительской таре
- пицца
- мучные кондитерские изделия
- мучные выпечные и жареные изделия
- горячие напитки
- безалкогольные напитки в пром. упаковке и в розлив
- соки и нектары в тетрапаках и в розлив
- молоко и кисломолочная продукция в пром. упаковке из хол. оборудования
- мороженое в пром. упаковке из морозильного оборудования
- кондитерские изделия в промышленной упаковке

5. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 17.07.1999г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в РФ».
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Федеральный закон от 10.01.2003г. № 15-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон от 19.12.1991г. № 2060-1 «Об охране окружающей природной среды».
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
- Постановление правительства Российской Федерации от 11.03.1999 г. № 279 «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
- Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003г., 3 мая 2007г., 29 декабря 2010г., 31 марта 2011г.).
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
- Методические указания по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ 2657-82 от 31.12.82г.
- Методические указания «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды» МУ 2671-83 от 24.02.83г.
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» МУ 1-40/3805 от 11.11.91г.
- Сборник рецептов – «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», составили: Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лапшина В.Т., Мальгина Р.М. и т.д. под редакцией Ф.Л. Марчука, ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция реализуемая населению».

6. Медицинские осмотры и обследования персонала:

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонал, связанный с производством и реализацией продукции обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.
- Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.
- Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

7. Медицинские осмотры проводятся в случаях:

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

Кратность прохождения медицинских обследований в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Наименование обследований:	Кратность обследований:	Ответственный:
Результат осмотра терапевта	При поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Исследование крови на сифилис - МРП, бактериоскопически на гонорею, трихомонады	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Стоматолог	При поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
ЛОП	При поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Флюорография	1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Бактериологическое обследование на наличие энтеропатогенных кишечных бактерий, в том числе возбудителей брюшного тифа. Обследование на HbsAg и анти-HCV. Клинические лабораторные исследования (кровь, моча). Исследования на стафилококк.	При поступлении на работу однократно бактериологическое исследование (кал) и однократно РПГА с эритроцитарным сальмонеллезным Виантигеном, в дальнейшем по эпидпоказаниям	Ответственное лицо по приказу
Исследования на гельминтозы и кишечные протозоозы.	При поступлении копроовоскопия, соскоб, кровь на ИФА (токсокароз, эхинококкоз), далее 1 раз в год.	Ответственное лицо по приказу
Врач - нарколог	При поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Врач - психиатр	При поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу

8. На предприятии имеются следующие производственные журналы:

- Журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (ведется ежедневно) п. 13.5., 15.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Бракеражный журнал, п. 15.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Журнал контроля качества фритюрных жиров, п. 15.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

9. Контроль за условиями труда работающих в организации общественного питания:

- измерения состояния микроклимата;
- измерения теплового излучения и индекса тепловой нагрузки.

Мероприятия по производственной программе выполняются в соответствии с приложениями № 1, 2, 3.

Мероприятия, проводимые по осуществлению производственного контроля по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия объекта.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	Ответственный исполнитель
1	2	3	4	5
1	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение её должностными лицами и персоналом	Постоянно	Наличие перечня документации, создание электронной базы	Лицо, ответственное по приказу
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом, контроль эксплуатации инженерных сетей.	Постоянно	Визуальный контроль. Ведение журнала производственного контроля	Лицо, ответственное по приказу
3	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, наличие и исправность термометров, психрометров. Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортирования, хранения и реализации.	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Лицо, ответственное по приказу
4	Контроль за соблюдением температурного режима при приготовлении, хранении и реализации блюд, кулинарных изделий, с отбором проб смывов, готовой продукции.	Постоянно	Журнал оценки качества блюд и кулинарных изделий	Лицо, ответственное по приказу
5	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции -соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности	Лицо, ответственное по приказу

	-соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);		пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 022/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции ТР ТС 021/2011	
6	Контроль на этапе технологических процессов: Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров) Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: -органолептические, микробиологические показатели.	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида собственн. блюд 2 раза в год	СП 2.3.6.1079-01 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ТР ТС 021/2011, нормативная и техническая документация ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции МУ 1-40/3805 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01	Лицо, ответственное по приказу
7	Санитарно-эпидемиологический режим - Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз в квартал – 10 смывов	СП 2.3.6.1079-01 МУ 2671-83	Лицо, ответственное по приказу
8	Проверка соблюдения санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемического режимов на производстве, обеспечение необходимых условий труда, качество санитарной обработки помещений, обеспечение необходимого микроклимата, освещенности, влияющих на ход технологических процессов, проверка температуры	Постоянно	Протоколы лабораторных испытаний. Журнал производственного контроля	Лицо, ответственное по приказу

	воздуха внутри холодильного оборудования, наличия холодной и горячей проточной воды, дезинфицирующих средств с замерами физических факторов (температура, влажность)			
9	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха) на рабочем месте повара в горячем цехе, повара в холодном цехе. - освещенность, тепловое излучение на рабочем месте повара в горячем цехе, шум, вибрация - химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) 	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового оборудования При аттестации рабочих мест</p>	<p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01 Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p>	<p>Лицо, ответственное по приказу</p>
10	<p>Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника. Отстранение от работы лиц не прошедших периодические медосмотры, гигиеническое обучение и аттестацию.</p> <p>Наличие не менее двух комплектов санитарной одежды. Организация регулярной централизованной стирки санитарной одежды.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Журнал регистрации результатов мед. осмотров.</p>	<p>Лицо, ответственное по приказу</p>

11	Контроль соответствия доставляемой продукции и автотранспорта для перевозки продуктов питания требованиям соответствующих санитарных правил.	При поступлении	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Лицо, ответственное по приказу
12	Контроль за проведением мероприятий дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	Постоянно	СП 2.3.6.1079-01	Лицо, ответственное по приказу
13	Контроль за утилизацией использованных люминесцентных ламп.	По окончании срока эксплуатации	Журнал учета утилизированных люминесцентных ламп	Лицо, ответственное по приказу
14	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.	Постоянно	Визуальный	Лицо, ответственное по приказу
15	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Управления Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций	Лицо, ответственное по приказу
16	Своевременно информировать Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил в аварийных ситуациях, остановках производства, нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	Письменная информация	Лицо, ответственное по приказу

При возникновении следующих ситуаций:

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

Немедленно оповестить:

- Администрацию округа
- Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю т. 259-36-86
г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.