



Утверждаю

Директор ООО «Феникс»

Ожгихина М.Ю.

*М.Ю. Ожгихина*

« 2 » 09 2024 г

## Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях  
общественного питания  
ООО «Феникс» с применением принципов ХАССП**

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для работника и среды его обитания, вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарного-противоэпидемических (профилактических) мероприятия, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## **Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции**

Политика обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Феникс» распространяется на выпуск пищевой продукции и основывается на:

- a) стабильной работе;*
- b) соответствие выпускаемой продукции законодательной и нормативной документации Российской Федерации;*
- c) выполнение требований международного стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции».*

При реализации политики обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции ООО «Феникс» заявляет, что:

- учитывает требования безопасности выпускаемой продукции в области инвестиционных, организационных, технических и кадровых вопросов по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, основанной на принципах ХАССП;
- разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, обеспечивающие безопасность продукции в процессе производства, основанные на принципах ХАССП;
- выбирает необходимые для обеспечения безопасности выпускаемой продукции технологические процессы в соответствии с определенной последовательностью и поточностью;
- осуществляет контроль на всех этапах производства продукции общественного питания: входной контроль, технологический контроль, контроль выпускаемой продукции;
- осуществляет контроль за функционированием технологического оборудования;
- соблюдает условия хранения и транспортирования сырья, хранения и транспортирования готовых блюд;
- содержит производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь в состоянии, исключающем загрязнение выпускаемой продукции;
- обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены, санитарно-гигиенических требований к предприятиям общественного питания;
- обеспечивает оформление информации в виде документов, которые подтверждают соответствие выпускаемой продукции, установленным нормативным требованиям;
- поддерживает эффективные схемы обмена информацией по вопросам безопасности выпускаемой продукции с сотрудниками, поставщиками, потребителями.

Руководство в лице директора Ожгихиной Марии Юрьевны отвечает за предоставление трудовых и финансовых ресурсов, необходимых для стабильного функционирования и развития Систем Менеджмента, выполнения планов ХАССП, и гарантирует выпуск качественной и безопасной пищевой продукции.

Группа безопасности пищевой продукции несет ответственность за обеспечение соблюдения условий **ПОПМ (PRP)** – программа обязательных предварительных мероприятий, предусмотренных для внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Группа пищевой безопасности ХАССП (далее – группа) – это группа специалистов с квалификацией в разных областях, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности пищевых продуктов организации.

Группа ХАССП рассматривает все предложенные изменения перед их внедрением для определения их воздействия на безопасность пищевых продуктов и систему менеджмента безопасности пищевых продуктов.

В своей деятельности рабочая группа безопасности пищевой продукции (далее – группа) руководствуется требованиями законодательных и нормативных актов, приказами и распоряжениями директора, государственными стандартами, руководящими и методическими документами по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

В состав группы входят: руководитель группы и члены группы. Состав группы утверждается приказом директора.

На заседания группы могут быть приглашены консультанты, компетентные в соответствующей области.

Заседания группы проводятся не реже одного раза в месяц в период разработки и внедрения системы, и не реже одного раза в год в период функционирования системы. Заседания группы безопасности пищевой продукции могут быть внеплановыми, если произошла авария на производстве, обнаружен новый опасный фактор, ККТ вышла из-под контроля.

## **Термины и определения**

**ККТ:** этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции. ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. ГОСТ Р 51705.01-2001.

**ПОПМ (PRP):** основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах пути создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу. ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

**Система ХАССП:** совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП. ГОСТ Р 51705.01-2001.

**Группа ХАССП:** группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП. ГОСТ Р 51705.01-2001.

## Пояснительная записка

### 1. Характеристика объекта.

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя) : Общество с ограниченной ответственностью «Феникс»

---

Юридический адрес :

Город Сарапул ул.Совесткая 128-135

Фактический адрес :

Столовая, школа №17, ул. Вадима Сивкова, д. 24г

Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия: Ожгихина Мария Юрьевна

Телефон руководителя: 8 9120061533

**Вид деятельности:** деятельность организации общественного питания

Ответственный за проведение производственного контроля Ожгихина Мария Юрьевна

- Работа столовой организована на сырье

-При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание, и исключаются продукты с раздражающими свойствами.

### 2.Характеристика зданий, набор помещений:

-Площади: школа №17 – обеденный зал 99,6 кв.м, складские помещения, кухня, моечная столовой и кухонной посуды 140,9 кв.м

### 3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам).

- Естественное освещение в обеденном зале, моечных кухонной и столовой посуды, горячих цехах

- Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания и лампами дневного света.

- Система отопления центральная, теплоноситель – вода. Отопительные приборы представлены ребристыми батареями и гладкими регистрами из труб, удобными для проведения уборок.

- Система водоснабжения холодное и горячее водоснабжение от центральной городской водопроводной сети.

- Система канализации. Сброс канализационных вод в общий городской коллектор. Выпуски производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод отдельные во внутриплощадочные канализационные колодцы. В производственных помещениях оборудованы канализационные трапы.

Подсоединение производственных ванн к канализационной сети выполнено в соответствии с санитарными правилами.

- Система вентиляции. Производственные и административно-бытовые помещения имеют естественную неорганизованную и организованную вентиляцию. Организованная естественная вентиляция осуществляется через шахтные колодцы в стенах.

**4. Характеристика территории.** Прилегающая к школам территория имеет твердое покрытие. Имеется ливневая канализация. Временное хранение мусора организовано в емкости, установленные в загрузочной, емкости оборудованы крышками. Вывоз сухого мусора производится спецтранспортом на городскую свалку. Выделена площадка для стоянки автотранспорта.

#### **5. Штат сотрудников**

№	должность	Количество
1	Директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Зав производством	1
4	Повар	4
5	Пекарь	2
6	Кухонный работник	5

## **6. Ассортимент выпускаемой продукции.**

1. Первые блюда
2. Вторые блюда из полуфабрикатов мяса, птицы, рыбы.
3. Гарниры из овощей, круп, макарон
4. Горячие напитки: чай, кофейный напиток, холодные напитки-компоты
5. Выпечные мучные изделия с начинками

## **Набор складских, производственных и вспомогательных помещений (участков):**

- Загрузочная для хранения сырья и пищевых продуктов;
- Обеденный зал
- Моечная кухонной посуды; моечная столовой посуды, приборов, чайной посуды;
- Цеха
- Склады

## **Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий в организациях общественного питания.**

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов
3. Подготовка сырья к процессу производства
4. Холодная обработка сырья
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции
7. Приготовление холодных напитков
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных обработка полуфабрикатов мяса птицы и рыбы

9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.

10. Хранение и реализация блюд, кулинарной продукции.

**Номенклатура, объем и периодичность  
проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора**

	Вид исследований	Содержание:	Периодичность	Ответственный
1.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных правил.	-Соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче;	Постоянно, ежедневно	Повар Зав производством Кухонный работник Руководитель организации
		-Качество готовой пищи (бракераж, ведение бракеражного журнала);		
		-Проверка качества и своевременность уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции		
		-Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильность использования		
		-Проверка качества и своевременности мойки, чистки тех. Оборудования и инвентаря, соблюдение режима дезинфекции		
		-Контроль за исправной работой технологического и холодильного оборудования		
		-Проведение генеральной уборки	Один раз в неделю	
		-Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Руководитель организации
-Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	-Один раз в пол года, по требованию	Руководитель организации		

2.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания	Лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (физико-химические, химические, микробиологические): -Готовая продукция на микробиологические исследования	*Примечание: по согласованию с ФФГУЗ «ЦГиЭ» в зависимости от вида исследования, вида продукции и эпидситуации.  -1 блюдо, 2 раза в год	Руководитель организации
		-Качество термической обработки	-1 блюдо ,2 раза в год	
		-Смывы БГКП с оборудования, спец.одежды, рук	- 2 раза в год, 5 смывов	
		-Смывы на наличие яиц гельминтов	- 2 раза в год, 5 смывов	
		-Продукты на бак исследование(молочная продукция)	-1 продукт, 2 раз в год	
3.	Контроль качества используемой водопроводной воды	-Бактериологическое исследование водопроводной воды	-1 проба, ежегодно, бак. анализ -2 раза в год	
4	Контроль за прохождением предварительных и периодических мед. осмотров, гигиенической подготовкой и аттестацией	-Мед осмотр -Гигиеническая подготовка и аттестация	Медосмотр при поступлении на работу, далее 1 раз в год Гигиеническая подготовка и аттестация 1 раз в год	Руководитель организации

**«Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»**

Наименование нормативного документа	Регистр.номер
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40)	от 30.03.1999 № 52-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40)	от 27.12.2002 №184 -ФЗ
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР Робадминистративных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г(ред.от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ от 30.03.1999 №52
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011(ст.1-ст.29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г .№68 (ст.1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №67 (ст.1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012г.№58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1,ст.2,ст.3,ст.4,ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10,ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г№769	ТР ТС 005/2011

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N880	ТР ТС 021/2011
«Об утверждении <a href="#">перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры</a> »	<a href="#">Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н</a>
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
<a href="#">Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)</a> , утвержденные <a href="#">Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299</a> .	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН 2.3.2.2722-2010 "Дополнение N 19 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"	СанПиН 2.3.2.2722-10
<b>СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов</b>	СанПиН 2.3.2. 1324-03
<a href="#">СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"</a>	СанПиН 3.3686-21
<b>СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов</b> (р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху,	СанПиН 2.1.3684-21 от 29.01.2021

почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	
<b>СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b> (п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г
СП 2.1.3678-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей и свиной печени, языка, сердца,
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
14. Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия ), из них приготовленные.
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Список технологического оборудования  
Столовая, школа №17, ул. Вадима Сивкова, д. 24г

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оборудования</i>	<i>Количество</i>	<i>Год ввода в эксплуатацию</i>	<i>Температура</i>	<i>Рабочее состояние</i>
<b>Цех готовой продукции</b>					
1	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2013	От 20 до +270С	Исправны
2	Плита эл.4-х конф. С жарочным шкафом ЭПК-47ЖШ	1	2013	От 20 до +270С	Исправны
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
4	Электрическая сковорода ЭСК-90-0,27-70	1	2013	От 20 до 270 С	Исправен
5	Мармит вторых блюд ПМЭС-70 КМ-60	1	2013	До 400 °С	Исправен
	Холодильный прилавок ПВВ (Н-70КМ-НШ)	1	2013	От 0 до +6 С	Исправен
	Мармит первых блюд ПМЭС-70 КМ	1	2013	До 400 °С	Исправен
	Котел пищеварочный КПЭМ-60/90	1	2013	До 95 °С	Исправен
<b>Овощной цех</b>					
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
<b>Мучной цех</b>					
	Тестомесильная машина ТММ-65	1	2013		Исправен
<b>Мясной цех</b>					
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	Не выше -18 С	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
<b>Холодный цех</b>					
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен

	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
<b>Приемка</b>					
	Холодильный шкаф Эльтон 1 ОК	1	2013	От 0 до +7 Не выше -18	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
	Морозильник Бирюса	1	2010	Не выше -18	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 105S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
	Холодильный шкаф Polair CM 107S	1	2013	От -5 до +5 С	Исправен
<b>Моечная кухонной и столовой посуды</b>					
<b>Цех для обработки яйца</b>					
<b>Кладовая сухих продуктов</b>					
<b>Кладовая овощей</b>					

### **Перечень форм учета и отчетности.**

- 1.ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ
- 2.ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ/ПОМЕЩЕНИЯ
- 3.ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- 4.ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ,ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
5. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
6. ЖУРНАЛ ПРОВЕТРИВАНИЯ
7. ЖУРНАЛ ОСМОТРА РУК
- 8.ЖУРНАЛ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
- 9.ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАСТВОРА ДЕЗ СРЕДСТВ
10. ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ
11. ЖУРНАЛ ПО УБОРКЕ И ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЯ
- 12.ЖУРНАЛ ВЫДАЧИ СИС (СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ)
13. ЖУРНАЛ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА