

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**С.И. Елисеев**

(ФИО директора)



**« 09 » 2022 Г.**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях**

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Крутишская средняя общеобразовательная школа»
Юридический адрес	Алтайский край, Шелаболихинский район, село Крутишка, улица Школьная 3
Фактический адрес	Алтайский край, Шелаболихинский район, село Крутишка, улица Школьная 3
ИНН	2290003004
ОГРН	1022202362819
e-mail	krutscoola@mail.ru
Контактное лицо, № телефона:	Елисеев Сергей Иванович, 8(38558) 2-84-87, 89627985625

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

## **Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организации общественного питания (пищеблок).**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. 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, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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 работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за работу ППК и проведение производственного контроля является *(ответственное должностное лицо)*:

<b>ФИО</b>	<i>Елисеев Сергей Иванович</i>
<b>Должность</b>	<i>Директор школы</i>
<b>Телефон</b>	<b>8(38558) 2-84-87, 89627985625</b>

## Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
<b>1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:</b>						
<b>1а</b>	Продовольствен	- оценка условий	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011;	Учреждение

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	ное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>транспортирования и сроков годности</li> <li>- наличие</li> <li>товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)</li> <li>- наличие маркировки (транспортирующей, потребительской)</li> <li>- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортирующей, потребительской</li> <li>- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, представленных поставщиком)</li> <li>- оценка качества и безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований</li> </ul>	-	Каждая партия	ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
16 Контроль на	Сырье и пищевая продукция.	- условия хранения пищевой продукции	-	Ежедневно с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные	Учреждение (ответственное должностное лицо)

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
этапе хранения продукции	упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка маркировки, сроков годности</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</li> </ul>	-	Ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> <li>виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> </ul>
<b>В</b> Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим,</li> </ul>	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>Каждая партия</li> <li>Ежедневно</li> <li>Ежедневно</li> <li>при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ТР ТС 021/2011;</li> <li>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> <li>Учреждение (ответственное должностное лицо)</li> <li>Аккредитованная лаборатория</li> </ul>
		Каждая партия	-	при возникновении сомнений в доброкачественности	Аккредитованная лаборатория	

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1г Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - Производственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	физико-химическим и микробиологическим показателям		сти и безопасности продукции		
		- температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		Учреждение (ответственное должностное лицо); Аккредитованная лаборатория
1д Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	<b>Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям:</b> ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ <b>1-е блюда (при наличии в ассортименте)</b> - КМАФАнМ; - БГКП;	1 образец	Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технологические карты, технологические инструкции	Учреждение (ответственное должностное лицо)
				1 раз в квартал / 6 мес. / год <sup>1</sup>		

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации
1е Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- <i>St. aureus</i> ; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. <b>2-е блюда</b> (гарниры, соусы) - КМАФАнМ; - БГКП; - <i>St. aureus</i> ; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей	1 образец	1 раз в квартал / 6 мес. / год		
		- оценка условий хранения (температура) - оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо) Учреждение (ответственное должностное лицо)
1ж Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственным транспортом)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям	Каждая партия	Ежедневно		Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	Учреждение (ответственное должностное лицо)
применительно к буфет-раздаточных)		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно		Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания	Каждая партия	Ежедневно		Учреждение (ответственное должностное лицо)

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации
<b>2. Производственное оборудование, инвентарь</b>						
Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		
<b>3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:</b>						
Контроль за	вентиляция и кондиционирова	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на	Учреждение	



Объект контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
36 Контроль за состоянием инженерных систем	функционирование инженерных систем	Оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	(ответственное лицо)
<b>4. Лабораторный и инструментальный контроль:</b>						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21  <i>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производства контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i>	Аккредитованная лаборатория
4б Качество моющих и моющих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; инструкции на моющие и	Учреждение (ответственное должностное лицо)

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации	
дезинфицирующих средств		предприятия общественного питания и пищевой промышленности			дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства	лицо)	
		- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	-	перед использованием		Учреждение (ответственное должностное лицо)	
4в Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	1 образец	1 раз в год*		Аккредитованная лаборатория	
		<b>Лабораторный контроль смывов:</b>					
		- БГКП	5	1 раз в год*		ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	Аккредитованная лаборатория
		- сальмонеллы	3	1 раз в год*			
		- стафилококк	3	1 раз в год*			
		- иерсинии	3	1 раз в год*			
- яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	3	1 раз в год*					
4г Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются	- оценка полноты проведения превентивных и периодических медицинских осмотров		при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью		Учреждение (ответственное должностное лицо)	
		- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Учреждение (ответственное должностное лицо)	
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		Учреждение (ответственное должностное)	

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
4д Факторы трудового процесса	непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	совместно проживающих лиц работника				лицо)
		- визуальный контроль за качеством обработки рук	ежедневно до начала работы в течение смены			Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	ежедневно до начала работы и в течение смены			Учреждение (ответственное должностное лицо)
	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции	Ежедневно перед началом работы			Учреждение (ответственное должностное лицо)
		- микроклимат (контроль температуры воздуха) - освещенность (уровни искусственной освещенности)	1 раз в год*		СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория
			1 раз в год*			Аккредитованная лаборатория

*Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:*

- свыше 1000 – ежеквартально;

- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.

\* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

### Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующий проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	Учреждение (ответственное должностное лицо)
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Учреждение (ответственное должностное лицо)
4	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах на каждом этаже	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория
5	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	по 1 замеру в каждом кабинете информатики	1 раз в год*	СанПиН 1.2.3685-21	Аккредитованная лаборатория

\*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:**

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
<b>Административно-хозяйственный персонал:</b>	1 раз в год	1 раз в 2 года
<b>Педагогический персонал</b>	1 раз в год	1 раз в 2 года
<b>Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрывание столов</b>	1 раз в год	1 раз в год

**Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;
2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

**Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Примечание:** в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно *(по дополнительному согласованию)*.

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: Елисеев С.И.

Рабочую программу составил: С.И. Елисеев

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»