

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель
Шершнева Ульяна Михайловна



У.М. Шершнева

ПРОГРАММА

**по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

(пищевые блоки общеобразовательных школ)

2021г.

I. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность субъекта и функционирование объекта при оказании услуг общественного питания

1. Федеральный закон от 08.08.2001 г. № 129 «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
2. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52;
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300;
4. Федеральный закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» 26.12.2008 г. N 294;
5. Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
6. Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» от 22.11.1995 г. № 171 (с изменениями и дополнениями);
7. Постановление Правительства РФ «О справке к товарно-транспортной накладной на этиловый спирт, алкогольную и спиртосодержащую продукцию» от 31.12.2005 г. № 864;
8. Постановление Правительства РФ «Об утверждении общих требований к средствам укупорки потребительской тары алкогольной продукции, обеспечивающих возможность визуального определения факта вскрытия тары» от 28.12.2005 г. № 822;
9. Постановление Правительства РФ «О маркировке алкогольной продукции акцизными марками» от 31.12.2005 г. № 866;
10. Постановление Правительства РФ «Об акцизных марках для маркировки алкогольной продукции» от 21.12.2005 г. № 786;
11. Постановление Правительства РФ «О маркировке алкогольной продукции федеральными специальными марками» от 21.12.2005 г. № 785;
12. Постановление Правительства РФ «О внесении изменений в Постановление Правительства РФ от 21.12.2005 г. № 785 «О маркировке алкогольной продукции федеральными специальными марками» от 31.12.2005 г. № 863;
13. Постановление Кабинета Министров Республики Адыгея «О лицензировании деятельности по розничной продаже алкогольной продукции на территории Республики Адыгея» от 24.04.2006 г. № 54;
14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противозаразительных (профилактических) мероприятий»;
17. ГОСТ Р 50764 – 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
18. ГОСТ Р 50935-2007 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";
19. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
20. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями);
21. «Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба», утв. ГосНИИХП, от 24.08.1998 г. № 110/2451-8-115;
22. Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 г. N 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (с изменениями от 02.10.1999 г., 16.04.2001 г.);
23. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
24. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
25. СанПиН 2.3.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий против синантропных членистоногих»;
26. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"
27. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфекционных мероприятий на объектах Республики Адыгея» от 18.12.2001г. № 60.

НД, регламентирующие качество и безопасность вырабатываемой и реализуемой продукции

1. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29;
2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. № 880;
3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
4. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

5. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
6. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
7. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
9. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 16.06.2008 г. № 88;
10. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 26.06.2008 г. № 90;
11. Федеральный закон от 27 октября 2008г № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. Федеральный закон «Технический регламент на табачную продукцию» от 22.12.2008 г. № 268;
13. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657-82;
17. Руководство 3.5.1904 – 04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
18. Постановление Правительства РФ от 26.01.2010 г. «О специальных марках для маркировки табачной продукции»;
19. ГОСТ Р 51074 -0 03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
20. СП 3.1.7.2616 – 10 «Профилактика сальмонеллеза»;
21. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
22. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.1991 г. № 1-40/3805;
23. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
24. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
25. Технологические карты, технико – технологические карты, стандарты предприятия; сборники рецептур мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий, калькуляционные карты

НД, регламентирующие соблюдение требований охраны окружающей среды

1. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416 «О водоснабжении и водоотведении»;
2. СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»;
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
4. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
5. СанПиН 2.2.1/2.1.1/200-03 «Санитарно-защитные зоны санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;
6. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете, сборе, временном хранении и обезвреживании ртутисодержащих отходов производства и потребления на объектах РА» от 15.12.2005 г. № 65.

НД, регламентирующие соблюдение условий труда работающих

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197;
2. Приказ министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
3. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
4. Руководство Р 2.2.2006 – 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов работ и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» от 29.05.2006 г. № 07;

**II. ПЕРЕЧЕНЬ
должностных лиц (работников), на которых
возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Заведующий производством	Обеспечивает: <ul style="list-style-type: none"> - наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия; - выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; - организацию производственного, лабораторного контроля; - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; - выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по РА; - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования; - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение; - рациональную организацию технологического процесса; - постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;
Повара	Обеспечивают: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий приема и сроков хранения сырья, п/ф, пищевых продуктов; - соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, напитков; - соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции; - соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - ежедневное ведение необходимой технологической документации;
кухрабочая	Обеспечивают: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - соблюдение правил мытья посуды, столовых приборов, инвентаря;
Лицо, ответственное за осуществление дезинфекционного режима - повар	Обеспечивает: <ul style="list-style-type: none"> - расчет потребности в дезинфицирующих средствах; - контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств и проведением дезинфекционных работ; - своевременное заполнение журналов.

**III. ПЕРЕЧЕНЬ
химических веществ, биологических и иных факторов, а также
объектов производственного контроля, представляющих
потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
----------------	-----------------	--------------------	------------------------

1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Пищевые продукты: хлеб, хлебобулочные изделия, гастрономические мясные, рыбные, молочные продукты, масложировые продукты, мясо, рыба, мясо птицы, полуфабрикаты в ассортименте (охлажденные, замороженные), консервы в ассортименте, плодоовощная продукция, макаронно – крупяные продукты, мука, кондитерские изделия пром. производства, напитки безалкогольные, соки, яйца, чай, пищевые концентраты	1) Наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортные накладные (акты закупок), - сертификаты соответствия/декларации о соответствии, - качественные удостоверения; 2) Соответствие упаковки, 3) Наличие и правильность маркировки, 4) Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), 5) Соблюдение: сроков и условий хранения (для хранения гастрономических, молочных продуктов, мяса, птицы и п/ф охлажденных при температуре +4+/-2°С, замороженных при температуре -18°С, рыбопродуктов - 0-8°С, 4+/-2°С, кондитерских изделий при температуре +18+/-3 °С, зелени, плодоовощной продукции при температуре -0 +10°С, яиц при температуре до +20 °С и относительной влажности не более 75%, - правил товарного соседства, - норм складирования 6) Физико-химические и микробиологические показатели	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов в случае сомнения доброкачественности продукции
2. На этапе транспортировки	пищевые продукты	- соблюдение температурно-влажностного режима	Каждая партия - ежедневно
	спецтранспорт	- санитарное состояние и своевременность проведения дезинфекции	Транспорт поставщиков при каждой доставке
	транспортная тара	- соответствие упаковки - наличие и правильность маркировки	Каждая партия при приеме
	водитель-экспедитор, грузчик	- наличие санитарной одежды, - наличие личной медицинской книжки	При проведении разгрузки пищевых продуктов
3. Технологический контроль на этапе производства	Процессы приготовления, кулинарная продукция Вода питьевая питьевая	Контроль: - на этапах технологического процесса; Соблюдение: - рецептур; - требований технологии производства; - поточности производства, - режимов обработки готовых продуктов, - температуры тепловой обработки, - продолжительности тепловой обработки; Органолептические показатели готовности и качества Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико – химические показатели	Ежедневно Ежедневно каждая партия По договору с аккредитованной лабораторией – 1 проба 1 раз в год
4. На этапе хранения	Пищевые продукты	1. Сроки хранения; 2. Температурные режимы хранения; 3. Товарное соседство; 4. Нормы складирования	Ежедневно Показания термометров (в холодильных установках), психрометров (в складских помещениях)

<p>5. Соблюдение санитарного и дезинфекционного режимов</p> <p>Проведение санитарного дня</p>	<p>Оборудование, инвентарь, посуда, тара</p> <p>Технологическое оборудование, инвентарь, посуда; уборочный инвентарь; холодильное оборудование</p>	<p>1. Наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инструкций о правилах мытья с указанием названий и концентраций используемых моющих средств; - неснижаемого месячного запаса моющих средств, дезсредств, - сертификатов на используемые дез. средства, инструкций по применению дез. средств; - маркировки на инвентаре; <p>2. Концентрация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - используемых моющих средств; - используемых дезинфицирующих средств; <p>3. Эффективность мытья, санитарной обработки оборудования, кухонной посуды, инвентаря</p> <p>4. Проведение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня; - генеральной уборки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией; - оттаивание и обработка холодильного оборудования: кратность согласно технических паспортов. <p>5. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации,</p> <ul style="list-style-type: none"> - площадь, подлежащая дератизации: 	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>По договору с аккредитованной лабораторией СМЫВЫ 1 раз в год – 10 проб</p> <p>Текущая уборка – ежедневно</p> <p>Санитарный день – 1 раз в месяц –</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>постоянно и регулярно в установленном порядке</p>
<p>6. Приемочный контроль</p>	<p>Кулинарная продукция</p>	<p>1) Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид, цвет, запах, вкус; - соблюдение температуры подачи блюд и напитков; <p>2) Показатели микробиологической безопасности;</p> <p>3) Показатели безопасности</p>	<p>Каждая партия с записью в «Бракерном журнале по оценке качества блюд и кулинарных изделий»</p> <p>1 проба – 1 раз в год при необходимости</p>
<p>7. Контроль за условиями труда</p>	<p>Рабочие места повара</p>	<p>1) Параметры микроклимата (2 т.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - температура воздуха, - относительная влажность; <p>2) Уровень освещенности</p>	<p>2 раза в год (в теплый и холодный периоды года)</p> <p>При замене осветительного оборудования, при проведении специальной оценки условий труда</p>
			<p>По мере образования РСО</p> <p>Постоянно</p>

ИТОГО:

<p>Лабораторный контроль (по договору с аккредитованной лабораторией)</p>		<p>Кулинарная продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические показатели; - показатели безопасности; 	<p>1 проба 1 раз в кв., при необходимости</p>
		<p>Смывы</p>	<p>10 проб 1 раз в кв.</p>
		<p>Вода питьевая</p>	<p>1 проба 2 раза в год</p>
		<p>Микроклимат (температура,</p>	<p>2 т. 2 раза в год (в</p>

	относительная влажность воздуха)	холодный, теплый периоды года)
	Освещенность	2 т. при замене осветительного оборудования, при проведении специальной оценки условий труда

IV. ПЕРЕЧЕНЬ

должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Ф.И.О.	Кратность прохождения	
		Мед.осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Повара		1 раз в год	1 раз в 2 года
Кух. рабочая		1 раз в год	1 раз в 2 года

V. ПЕРЕЧЕНЬ

осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

1. деятельность в области оборота алкогольной продукции;
2. услуги общественного питания (питания кафе),
3. ассортимент производимой и реализуемой продукции;
4. проведение производственного контроля;
5. условия труда;
6. спец. транспорт.

VI. МЕРОПРИЯТИЯ,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Мероприятия:

- производственный контроль за:
- качеством производимой и реализуемой продукцией;
 - за условиями транспортировки продукции;
 - соблюдением санитарного и дезинфекционного режимов;
 - соблюдением условий охраны окружающей среды;
 - условиями труда.

Методы контроля

- Наличие НД, ее актуализация.
- Проведение производственного контроля согласно настоящей программы.
- Профессионально-гигиеническое обучение работников.
- Соблюдение сроков прохождения мед. осмотров работниками
- Изучение отзывов и предложений потребителей

VII. ПЕРЕЧЕНЬ

форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
2. Бракеражный журнал по оценке качества блюд и кулинарных изделий;
3. Журнал остатков пищи;
4. Журнал регистрации результатов медицинских осмотров работников;
5. Журнал учета получения и расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ;
6. Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля;

7. Протоколы лабораторных исследований:
- готовой кулинарной продукции; воды, смывов;
 - микроклимата, освещенности;
 - карты специальной оценки условий труда.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Республике Адыгея, Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в Майкопском районе и в особо охраняемой территории Майкопского района

по телефонам:

8 – 772 – 52 – 12 – 05, 5 - 11 – 77; 5 – 19 - 92

1. Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции;
2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации;
3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения;
4. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования;
5. Нарушения требований санитарных правил;
6. Прекращение деятельности; изменение формы собственности, собственника.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках)	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Разрешение к реализации, время	Ответственный исполнитель (ФИО, должность)	ФИО лица, проводившего бракераж	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни				
			1	2	30	31

Журнал остатков пищи

№ п/п	Наименование продукции	Количество порций	Условия хранения	Способ обработки	Срок реализации	Подпись должностного лица
1	2	3	4	5	6	7

Журнал учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Длжность, Ф.И.О. контролера
							8	9	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки

Наименование и габариты помещения, № и место расположения	№ и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию	Тип ультрафиолетовой установки	Наличие средств индивидуальной защиты (лицевая маска, очки, перчатки)	Срок замены ламп (прогоревших установленных срок)	Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампы	
					Месяц/год	количество часов
1	2	3	4	5	6	7

Дата	№ лампы	Условия обеззараживания	Вид микроорганизмов	Время	Длитель-	Остаток	ФИО,
------	---------	-------------------------	---------------------	-------	----------	---------	------

		(в присутствии или отсутствии людей)	(санитарно-показательный или иной)	включения	выключения	ночь	часов	подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Журнал
учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте**

Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№	Наименование подразделения объекта, подлежащего дезинфекции*	Количество объектов	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Т, Г)**	Кратность обработок в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход раствора на 1 кв.м	Количество рабочего раствора дез. средства для однократной обработки объекта	Потребность в дезинфицирующем средстве		
						наименование	рабочая концентрация (%) ^			На одну обработку	На один месяц	На один год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

* Объект, подлежащий дезинфекции: поверхности помещений, оборудования, инструментария, инвентаря, посуды, а также отходы и т.д.

** Т – текущая дезинфекция, Г – генеральная уборка или проведение санитарных дней.

Сведения о поступлении дезинфицирующих средств

№	Дата	Приход дезинфицирующих средств				Ф.И.О., подпись лица, ответственного за выдачу дезсредства
		Наименование дезинфицирующего средства	Номер счета, дата получения препарата	Количество закупаемого препарата	Срок годности	
1	2	3	4	5	6	7

Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях

№	Дата	Наименование подразделения объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь объекта (кв. м)	Наименование дезсредства, концентрация	Количество израсходованного препарата	Ф.И.О., подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ
1	2	3	4	5	6	7