

			производства	
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий производства пищевой продукции				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков (в т.ч. холодильных камер).	Ежемесячно	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Управляющий	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4	Качество моющих и дезинфицирующих веществ: - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дез.средств обрабатываемым поверхностям перед использованием	Перед использованием Перед использованием	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению охраны труда, личной гигиены и контроля за здоровьем персонала, занятого на работах, связанных с производством (изготовлением) пищевой продукции				

5.1	<p>Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы 	<p>При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p>	<p>Технолог по питанию</p>	<p>Приказ МЗ России № 29н</p>
5.2	<p>Личная гигиена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка отсутствия (наличия) симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых; - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц; - визуальный контроль за качеством обработки рук; - оценка санитарного состояния спецодежды и санитарной одежды 	<p>Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>Ежедневно до начала работы и в течение смены</p>	<p>Старший повар/ Заведующий производств а</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
5.3	<p>Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников и аттестации гигиенической подготовки.</p>	<p>При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p>	<p>Старший повар/ Заведующий производств а</p>	<p>Приказ МЗ РФ 229</p>
5.4	<p>Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Управляющ ий</p>	<p>Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды</p>
5.5	<p>Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий</p>	<p>При необходимости</p>	<p>Технолог по питанию</p>	<p>Приказ МЗ России № 29н</p>
5.7	<p>Специальная оценка условий труда</p>	<p>Не реже 1 раза в 5 лет</p>	<p>Управляющ ий</p>	<p>ТК РФ</p>
5.8	<p>Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест</p>	<p>При организации рабочего места</p>	<p>Управляющ ий</p>	<p>№426-ФЗ</p>

5.9	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Управляющий	ТР ТС 021/2011 СП 2.2.3670-20
5.10	Организация контроля за стиркой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Управляющий	ТК РФ ТР ТС 021/2011
5.11	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Управляющий	№426-ФЗ
6. Общие организационные мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Технолог по питанию	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в территориальные органы Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Технолог по питанию	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Технолог по питанию	№ 52-ФЗ
7. Контроль за функционированием инженерных систем, состоянием помещений, производственного оборудования и инвентаря.				

7.1.	Вентиляция (кондиционирование), водоснабжение, водоотведение, освещение: -визуальный контроль исправностей инженерных систем -оценка эффективности работы инженерных сетей и их обслуживание, дезинфекция и т.д.	Ежедневно перед началом работы В соответствии с графиком планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.1.1	Проведение обследования технического состояния системы вентиляции с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.	Перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.	С привлечением специализированной организации	СП 2.1.3678-20 (п. 2.6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.2.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно перед началом работы	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль состояния внутренней отделки помещений (поверхностей стен, потолков, полов); - мойка и очистка остекления	Ежедневно перед началом работы Не реже 1 раза в 6 месяцев	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.4	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря: -визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля; - визуальная оценка состояния производственного инвентаря;	Перед началом работы Перед началом работы	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

-оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств измерения автоматического контроля.	Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов, графику поверки СИ		
---	--	--	--

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям¹:

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н	Периодичность ФЛГ ²	Периодичность медицинского осмотра
1.	Старший повар/ Заведующий производства	Прил.1: п. 23, п.25	1 раз в год	1 раз в год
2.	Повар	Прил.1: п. 23, п.25	1 раз в год	1 раз в год
3.	Кухонный работник	Прил.1: п. 23, п.25	1 раз в год	1 раз в год

¹ Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

² Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет

	(включительно)
Вакцинация от гриппа	Взрослые ежегодно
Вакцинация от вирусного гепатита А, шигеллез (дизентерия Зонне)	Лица, подверженные профессиональному риску заражения, в т.ч. работники предприятий общественного питания. Иммунизация проводится вакцинами в соответствии с инструкциями по их применению.
Вакцинация от коронавируса	Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников.

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля						
№ пп	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Ответственное лицо и/или привлекаемая сторонняя организация	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда						
1	Параметры микроклимата на рабочих местах	Рабочие места	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 раза в год (холодный и теплый период года) 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.2, 5.28) МР 2.3.6.0233-21
2	Параметры освещенности на рабочих местах	Рабочие места	Искусственная освещенность	Не реже 1 раза в год 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.25) МР 2.3.6.0233-21
3	Параметры уровня шума в производственных помещениях	Рабочие места	Уровень шума	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21

Санитарно-эпидемиологический режим

1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала, тары и упаковки Смывы с оборудования инвентаря	Производственные помещения Овощехранилища и склады хранения овощей, цехе обработки овощей	БГКП Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших Иерсинии	10 смывов 1 раз в полгода 10 смывов 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21 МР 4.2.0220-20 Приложение 36 СанПиН 3.3686-21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
Поступающая пищевая продукция, сырье и материалы						
1	Пищевая продукция, сырье и материалы	Участки приемки и хранения	Микробиологические показатели, физико-химические, санитарно-химические, ГМО	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности и продукта	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на отдельные виды продукции МР 4.2.0220-20
Готовая продукция, блюда						
1	Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Производственные цеха	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21

	Изделия кулинарные мясные и рыбные	Горячий цех	Определение степени термической обработки	2 пробы 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
2	Рацион питания	Раздача	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	МР 2.3.6.0233-21 ТТК и ТК

Водопроводная вода						
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети централизованного источника водоснабжения	Производственные помещения	Микробиологические	2 пробы 1 раз в полгода	Производственная лаборатория предприятия	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.1.3678-20 п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
			Химические	1 раз в год		

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

10.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

11. Критические контрольные точки:

Критическая контрольная точка № 1

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие в сырье свыше допустимых санитарных норм при несоблюдении условий транспортировки – биологическая опасность
Критический предел (КП):	СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным изготовителем. Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции	1 раз в смену	Старший повар	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность).	Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции

Критическая контрольная точка №2

ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность	
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:	
	Наименование продукта	Температура, не менее °C
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85
	Изделия из фарша	+90
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68
	Свинина	+71
	Мясо птицы	+74
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия	

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Журнал готовой продукции бракеража пищевой

Критическая контрольная точка №3 РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД НА МАРМИТЕ)

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении температуры и времени реализации готовых блюд – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Готовые блюда на линии раздачи:
Средство управления:	Температура реализации:

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурного режима на участках хранения готовой продукции	1 раз в 2 часа	Старший повар	С помощью пирометров (термощупов) оценивает температуру готовых блюд (выборочно 3 блюд, через 2 часа новые блюда)	Лист учета температуры реализации готовых блюд на мармите

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал учета проверок
2. Журнал гигиенический
3. Журнал здоровье
4. График генеральных уборок помещений
5. График профилактического обслуживания оборудования
6. Журнал истории поломок
7. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеража)
8. График поверки средств измерений
9. График поточности технологических процессов
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
12. Журнал учета дезинфекции
13. Журнал учета работы бактерицидной лампы
14. Журнал регистрации инструктажей (обучения) сотрудников
15. Журнал учета аварий
16. Журнал регистрации жалоб
17. Чек-лист уборки и проветривания
18. Журнал приемки
19. Лист учета температуры реализации готовых блюд на линии раздачи
20. Журнал отбора суточных проб
21. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д)
22. Протоколы лабораторных исследований и измерений

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.

Сведения о проводимых проверках

Таблица № 1. Журнал учета проверок

1	Дата начала и окончания проверки	
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах)	
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	
5	Цель, задачи и предмет проверки	
6	Вид проверки (плановая или внеплановая): для плановой проверки – ссылка на ежегодный план проведения проверок; для внеплановой проверки в отношении субъектов малого или среднего предпринимательства – дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки	
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	
8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушенное требование, допустившее его лицо)	
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	
10	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводящего(их) проверку	
11	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	

Таблица 2. Журнал гигиенический

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и члена семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (подпись, отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Таблица № 3. Журнал здоровья

N п/п	Дата	Ф.И.О.	Должность	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и членов его семьи	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Подпись работника	Подпись лица, ответственного за медицинский осмотр

Таблица № 4. График генеральных уборок помещений

№ п/п	Наименование подразделения	Планируемая дата проведения	Наименование дезинфицирующего средства	Режим дезинфекции		Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
				%	Время экспозиции		

Таблица № 5. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеража)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Температура внутри продукта	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Таблица 6. График поточности технологических процессов

Время	Процесс/этап
ЦЕХ/ ЗОНА/ УЧАСТОК	

Таблица № 7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Дата	Показания термометра		Подпись ответственного работника	Примечание (отметка об отключении электроэнергии, размораживании, неисправного холодильного оборудования)
	Утром	вечером		

№ п/п

Время записи

Показания термометра (температура в помещении)

Показания прибора (психрометр, гигрометр)

Показания увлажненного прибора

Относительная влажность

Подпись

Таблица № 8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

№ п/п	Время записи	Показания термометра (температура в помещении)	Показания прибора (психрометр, гигрометр)		Подпись
			Показания увлажненного прибора	Относительная влажность	

Таблица №9. Журнал учета дезинфекции

Дата	Наименование объектов дезинфекции		Причина дезинфекции	Наименование дезсредства и концентрация его раствора	Количество израсходованного дезраствора, кг	Подпись врача
	Помещение, м ²	Инвентарь, оборудование (количество предметов)				

Таблица №10. Журнал учета работы бактерицидной лампы

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии людей/в отсутствие людей)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Остаток часов	Подпись
			Вкл	Выкл		