



Сертификат: 2853BA00D0B08F8F410E0D5504AC9B45
Владелец: Шакиров Рустам Мансурович
Действителен: 06.12.2023 до 06.03.2025

График производственного контроля на 2024г.

Наименование предприятия	Месяц	Число	Продукты			Вода			Смывы (БГКП) стаф	Договор от насекомых и грызунов	Примечание
			бак	хим	рад	бак	хим	рад			
ООО «Татнефть-УРС» Блок столовых № 6 Заведующая блоком столовых Шигапова Г. А.	1										
	2										
	3	14.03.2024 лицей №1	14.03.24	14.03.24		14.03.24	14.03.24				
	4										
	5										
	6										
	7	17.07.2024 столовые	17.07.24	17.07.24		17.07.24	17.07.24				
	8										
	9	16.09.204 лицей№1	16.09.24	16.09.24		16.09.24	16.09.24				
	10										
	11	13.11.2024 столовые	13.11.24	13.11.24		13.11.24	13.11.24				
	12										

«Согласовано»
Начальник производственного отдела
ООО «Татнефть-УРС»

Г.Г.Тимадиева
2024г.

«Утверждаю»
Директор ООО «Татнефть-УРС»
И.М.Мишанова
2024г.




План-график проведения лабораторных исследований на 2024г.
по блоку столовой №6
столовая при линии №1

№	Наименование проб	Кол-во проб в год	Кратность контроля	Критические точки отбора	Цель исследования	Контролируемые показатели	Дата отбора
1.	Пищевые продукты	4	1 раза в квартал по 1 пробе	- Салаты в ассортименте - из сырых овощей, - из вареных овощей - мясной - рыбный - 2-ое блюдо(котлеты, биточки, пшеницы бифштексы, тефтели и т. п. из мяса, рыбы, птицы, круп, овощей и т. п. соусы, творожные, яичные, овощные блюда - гарниры - напитки собственного производства	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013, ЕСТ №299от28.05.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	микробиологические показатели	14.03.2024г. 16.09..2024г.
		4	1 раза в квартал по 1 пробе				
		2	1 раз в шесть месяцев				

2.	Смывы	5	1 раз в год	- с оборудования -с рук, сан. одежды персонала -с объектов производственного окружения	МУ 2657-82	БГКП	16.09.2024г.
		5	1 раз в год	- с оборудования, инвентаря, тары -с рук, сан. одежды персонала -сырых пищевых продуктов(рыба,мясо, зелень)	СП 3.2.3215-14	Исследование на наличие яиц гельминтов	16.09.2024г.
3.	Вода водопроводная	2	2 раз в год по 1 пробе	- в моечной кухонной и столовой посуды; цехах: овощном, холодном, горячем(выборочно)	СанПин 2.3.6.1079-01 СанПин 2.1.4.1074-01	Микробиологические показатели	14.03.2024г. 16.09.2024г.
4.	Горячий завтрак	1	2 раза в год по 1 пробы	-горячий завтрак	СП2.3/2.4.3590-20	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре(полнота вложения	16.09.2024г.

5.	Содержание дезинфицирующих веществ в дезинфицирующем растворе	2	1 раз в год	-рабочий дезинфицирующий раствор. -концентрированный раствор	Р 4.2.2643-10	Массовая доля хлора	16.09.2024г.
6	Освещенность	4	1 раз в 2 года 07.12.2023г.	- Обеденные залы - Производственные помещения - Складское помещение - моечная	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-01	Значения искусственной освещенности	16.09.2024г.
7	Микроклимат	6	2 раза в год по 3 образца	- Обеденные залы - Производственные помещения - Складское помещение - моечная	СанПиН 2.2.4.548-96	Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	14.03.2024г. 16.09.2024г.
8	Шум	1	1 раз в 2 года 07.12.2023г.	- От работы технологического оборудования и вентиляции в горячем цехе	СП 2.2.4/2.1.8.562-96	Уровень звука и звукового давления, вибрация	16.09.2024г.

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Шакиров Р.М.		 Подписано 02.04.2024 - 09:01	-