Додаток 1

**Записи температури холодильника, холодильної камери або холодильної вітрини**

Місяць…………… Рік…………………….

|  |
| --- |
| **Температура холодильників або холодильнИХ КАМЕР**  |
| **Назва або номер обладнання** | №1 |  |  |  |  |  | Примітки | Підпис |
| **Параметри** | 4ОС |  |  |  |  |  |  |  |
| **Дата** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Перевірка керівником, дата** | **/ /** | **/ /** | **/ /** | **/ /** | **/ /** |
|  **Підпис** |  |  |  |  |  |

**План проведення технічного огляду**

**на 20\_\_\_ рік**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Устаткування/прилад/контрольний засіб** | **Дата проведення:****(останній техогляд перевірка інтервалу проведення техогляду/проміжок часу перевірки)**  | **Коментар** | **Підпис** |
| **Калібрування** | **Планові ремонтні роботи** | **Позапланові ремонтні роботи** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал навчання персоналу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва теми** | **Періодичність** | **Відповідальний за проведення** |
| **1** | Вхідний інструктаж | 1 р/рік | Керівник групи НАССР |
| **2** | Навчання з безпечності продукції (НАССР) | 1 р/рік | Керівник групи НАССР |
| **3** | Правильне поводження з небезпечними речовинами. | За потребою, не менше 1р/рік | Керівник групи НАССР |
| **4** | Гігієна персоналу | 2 р/рік | Керівник групи НАССР |
| **5** | Поводження зі сторонніми предметами | 1р/рік | Керівник групи НАССР |
| **6** | Правила прибирання | За потребою, не менше 1р/рік | Керівник групи НАССР |
| **7** | Простежуваність | 1р/рік | Керівник групи НАССР |
| 8 | Управління невідповідною продукцією, коригувальні та запобіжні дії | 1р/рік | Керівник групи НАССР |

**Протокол навчання персоналу**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тривалість \_\_\_\_\_\_\_\_ год

Навчання провів: (ПІБ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (організація) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (посада) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учасники навчання:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ПІБ | Посада | Підпис |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Графік прибирання приміщень та обладнання**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Об’єкт | Періодичність миття(Д- щоденно, Т – щотижня, М – 1 раз у місяцьб Р – 1 раз у рік) | Метод прибирання | Засоби, що використовуються | Відповідальна особа |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Підтвердження прибирання**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зона обладнання | Понеділок | Вівторок | Середа | Четвер | П’ятниця |
| Час | Ініціали | Час | Ініціали | Час | Ініціали | Час | Ініціали | Час | Ініціали |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Перевірено (дата) |  / / |  / / |  / / |
| Ініціали |  |  |  |

**Звіт з контролю шкідників**

**за \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ року**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дата моніторингу** | **Номер пастки/Кількість шкідників/Стан обладнання** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Дата | Моніторинг (наявність шкідників, поїдання приманки) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стан обладнання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата | Моніторинг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стан обладнання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата | Моніторинг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стан обладнання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата | Моніторинг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стан обладнання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дата | Моніторинг |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Стан обладнання |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Зразок процедури з управління відходами**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тип відходів** | **Місце утворення та тимчасового зберігання** | **Спосіб видалення з приміщень (засоби, виконавці, планування)** | **Періодичність та спосіб вивезення та утилізації.** | **Відповідальна особа (посада, ПІП)** |
| Харчові продукти |  |  |  |  |
| Пакувальні матеріали |  |  |  |  |

**Форма для поставок харчових продуктів**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Харчовий продукт(назва, форма постачання, фасування)** | **Постачальник** | **Термін придатності** | **Темпера-тура** | **Документація** | **Рішення** | **Підпис** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Список миючих і дезінфікуючих засобів та інших потенційно небезпечних речовин**

**на 20\_\_ рік**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Назва засобу** | **Правила безпечного поводження** | **Призначення** | **Вихідна концентрація** | **Робоча концентрація (відповідно до об’єкту прибирання)** |
| 1 |  |   |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_