# МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»

# Утверждаю

# Магомедов Х.М.

# Приказ №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Программа

**производственного контроля на 2020-2021 учебный год**

## Общие положения

* 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
* 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
* 1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ» возлагается на директора.
* 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
* 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
* 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
* ***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** – состояние здоровья населения,

среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

* ***Среда обитания*** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
* ***Факторы среды обитания -*** биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
* ***Вредные воздействия на человека –*** воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
* ***Благоприятные условия жизнедеятельности человека –*** состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
* ***Безопасные условия для человека –*** состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
* ***Санитарно-эпидемиологическая обстановка -*** состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
* ***Гигиенический норматив –*** установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
* ***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) -*** нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
* ***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия –*** организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов

среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

* ***Профессиональные заболевания –*** заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* ***Инфекционные заболевания –*** инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
* ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или)

химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## Порядок организации и проведения производственного контроля

* 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
* 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
* 2.3. Производственный контроль включает:
* 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
* 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
* 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
* 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
* 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
* 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
* 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

## Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
* 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
* 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
* 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
* 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

## Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

* 1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
	4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
	5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
	6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
	7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
	8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

## Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Алданскому району

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического**

## благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный** |
| **п/п** | **номер** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями | ФЗ № 2300/1 от |
| и изменениями. | 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от |
| 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных | ФЗ № 294-ФЗ от |
| предпринимателей при осуществлении государственного | 26.12.2008г. |
| контроля (надзора) и муниципального контроля». |  |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| содержанию и организации режима работы в дошкольных |
| организациях |  |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| организации обучения в образовательных учреждениях». |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| питания обучающихся в образовательных учреждениях, |
| учреждениях начального и среднего профессионального |
| образования». |  |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| организации режима работы в оздоровительных учреждениях с |
| дневным пребыванием детей в период каникул». |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль |
| качества». |  |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| продовольственного сырья и пищевых продуктов». |
| 11. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 1058-01 |
| соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |
| противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |
| 12. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 2193-07 |
| соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |
| противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| хранения пищевых продуктов». |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно- | СанПиН 2.2.2. /2.4. |
| вычислительным машинам и организации работы», изменения | 1340-03 |
| №1 и №2 |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- |
|  |  | 07 |
|  |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- |
|  |  | 10 |
|  |  |  |

1. **Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

## Директор

* + - За организацию производственного контроля
		- за профилактикой травматических и несчастных случаев
		- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

## Инструктор по гигиеническому воспитанию

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

## Заведующий хозяйством

* + за профилактикой травматических и несчастных случаев.
	+ за температурой воздуха в холодное время года;

## Повар школы

* + за организацией питания и качественного приготовления пищи.
	+ за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
	+ за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

## Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для

**человека и среды его обитания**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной****среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз(зрительноеобщее утомление, боли | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведениегимнастики для глаз. |
|  | режущего характера в области глаз, |  |
|  | снижение зрения). |  |
| Физическиеперегрузки опорно- | При подъеме и переносе тяжестейвозможно развитие острых заболеваний | Ограничение подъема ипереноса тяжестей до 30 кг – |
| двигательного аппарата | пояснично-крестцового отделапозвоночника, острых миопатозов, периартритов. | для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течениекаждого часа рабочей смены. |
|  | При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических |  |
|  | заболеваний мышечно-связочного |  |
|  | аппарата кистей, предплечий, плеча. |  |

## Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально- гигиенической подготовке.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **воработающ** |  | **Кратность** | **Кратность** |
| **Характер** | **периодическо** | **профессионал** |
| **производимых работ** | **го** | **ьно-** |
| **и вредный фактор** | **медосмотра** | **гигиенической** |
|  |  | **подготовки** |
| 1. | Педагоги: | 13 | Работы в школьных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| учителя, | образовательных |
| заместитель | учреждениях |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | директора по |  | Перенапряжение |  |  |
| безопасности. | голосового аппарата, |
|  | обусловленное |
|  | профессиональной |
|  | деятельностью |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| образовательных |
| учреждениях |
|  |
| 3. | Заведующий | 2 | Работы в школьных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| хозяйством, | образовательных |
| Повар | учреждениях |
|  | Подъѐм и перемещение |
|  | груза вручную. |
|  |  |
| 4. | Учитель | 2 | Пыль растительного | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |
| технологии | происхождения |
| 5. | Учитель | 1 | Работы в школьных |  |  | 1 раз в 2 года |
| информатики | образовательных |  |  |
|  | учреждениях |  |  |
|  | Зрительно- |  |  |
|  | напряженные работы, |  |  |
|  | связанные с работами | 1 | раз в год |
|  | на компьютерах |
|  | Влияние |  |  |
|  | электромагнитного |  |  |
|  | поля широкополосного |  |  |
|  | спектра частот от |  |  |
|  | ПЭВМ |  |  |
| 6. | Уборщица | 2 | Работы в школьных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| служебных и | образовательных |
| производственн | учреждениях |
| ых помещений | Синтетические |
|  | моющие средства |
|  | Хлор и его соединения |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| соединениями, |
| объединѐнными |
| химической |
| структурой. |
| Синтетические |
| моющие средства |
| 8. | Рабочий по | 6 | Работа в школьном |  |  | 1 раз в 2 года |
| комплексному | образовательном | 1 | раз в год |
| обслуживанию и | учреждении |
| ремонту зданий, |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сторожа |  | Работа, связанная с |  |  |
| мышечным |
| напряжением, с |
| напряжением |
| внимания. |
| Подъѐм и перемещение |
| груза вручную. |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-**

## эпидемиологическому благополучиюнаселения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Ботлихскому району

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

## Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **Ответственн** |
| **п/** | **ые** |
| **п** |  |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических | В течение года | Директор |
| требований | постоянно | школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических | при приемке на работу | Директор |
| медицинских осмотров работников | и в соответствии с перечнем | школы |
|  | согласно п.9 |  |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинфекции, | постоянно | По договору |
| дератизации и дезинфекции. |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки | ежедневно | завхоз |
| помещений, территории. |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов | постоянно | завхоз |
| питания, соблюдение условий транспортировки, |
| хранения и реализации пищевых продуктов. |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания | 1 раз в месяц- комиссия по | Бракеражная |
| детей, качественным приготовлением пищи, | питанию | комиссия |
| организацией питьевого режима обучающихся, | Ежедневно бракеражная |  |
| проведения витаминизации, хранением суточных | комиссия |  |
| проб. |  |  |
| 7. | Своевременное проведение профилактических | постоянно | Директор |
| прививок детей и персонала в соответствие с | школы |
| национальным календарем прививок. |  |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений | постоянно | завхоз |
| для пребывания детей и режимом проветривания. |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на | постоянно | директор |
| поступающие товары: мебель, отделочные и | школы. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | строительные материалы при проведении |  |  |
| косметических ремонтов. |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал | постоянно | директор |
| образовательного учреждения. | школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | завхоз |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Зам.директора |
| по ВР, учитель |
| ОБЖ |

* 1. **Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений**

## начального и среднего образования.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** | **Кратность** | **Место замеров** | **Примечание** |
| **исследования** | **(количество замеров)** |
| Готовая продукция | 1 | раз в квартал | 2 пробы исследуемого | Салаты, сл.блюда, |
| на |  |  | приема пищи | напитки, вторые блюда, |
| микробиологические |  |  | - пищеблок | гарниры, соусы, |
| показатели |  |  |  | творожные, яичные, |
| (КМАФнМ, БГКП) |  |  |  | овощные блюда |
| Калорийность | 1 | раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы |
|  |  | пищи |
| Содержание «С» | 2 | раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| витамина |  |  |
| Смывы на БКГП | 1 | раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты |
|  |  | производственного |
|  |  | окружения, руки и |
|  |  | спецодежда персонала |
| - на наличие | 1 | раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь |
| возбудителей |  |  | и овощехранилища и |
| иерсиниозов |  |  | склады хранения овощей, |
|  |  |  | цех обработки овощей |
| - на наличие яиц | 1 | раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, |
| гельминтов |  |  | тара, спецодежда |
|  |  |  | персонала, сырье, |
|  |  |  | пищевые продукты (рыба, |
|  |  |  | мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 | раза в год | 1 проба (по хим. |  |
|  |  | показателям) 1 раз в год |
|  |  | (запах, цветность, |
|  |  | мутность), 1 проба по |
|  |  | м/б показателям – |
|  |  | (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в |
|  |  | год |
| Освещенность | 1 | раз в год | 2 помещения (по 5 |  |
| в темное время | точек в каждом) |
| суток |  |
| Температура | Ежедневно | Все помещения |  |
| воздуха | (самостоятельно) |
| Шум | 1 | раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также |
|  |  | после введения |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | реконструируемых системвентиляции, ремонта оборудования |

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая -пищеблок |
| Адрес | С. Нижнее-Инхело улица Саида Ободинского 28 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в сборно-щитовом объекте |
| Холодное водоснабжение | Имеется  |
| Горячее водоснабжение | установлен водонагреватель |
| Отопление | имеется |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор | производственных | и | Пищеблок, обеденный зал 28 м2 |
| вспомогательных помещений |  |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

***Контролируется:***

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

**План производственного контроля организации питания в МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная документация** |
| **контроля** | **исполнитель** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1*. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** |
| 1.1. | Документация поставщика на право | При заключении | Руководитель | Договор с поставщиком продуктов |
| поставок продовольствия . | договоров | образовательного | питания |
|  |  | учреждения |  |
| 1.2. | Сопроводительная документация на | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Товарно-транспортные накладные. |
| пищевые продукты | партия | организацией и качеством | Журнал бракеража сырой |
|  |  | питания |
|  |  | продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Акт ( при выявлении нарушений |
| партия | организацией и качеством | условий транспортировки) |
|  | питания |  |
| **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Ассортиментный перечень |
| продукции ассортиментному перечню | организацией и качеством | вырабатываемой продукции |
| и производственным мощностям | питания |  |
| пищеблока. |  |  |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| организацией и качеством | продукции. |
| питания. медсестра. |  |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| организацией и качеством | продукции. |
| питания. |  |

|  |
| --- |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 12 дней | Комиссия по контролю за | Примерное меню, согласованное с |
| организацией и качеством | роспотребнадзором, |
| питания | ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Сборник рецептур. |
| технологической документации. | организацией и качеством | Технологические и |
|  | питания | калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
| продукции. | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
|  | питания | заключение на пищеблок. |
|  |  | Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Журнал регистрации температуры |
| оборудование | организацией и качеством | теплового оборудования. |
|  | питания. |  |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| обработки блюд. | организацией и качеством | продукции. |
|  | питания. |  |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
| полуфабрикатов и готовой продукции, | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
| за потоками чистой и грязной. | питания. | заключение на пищеблок. |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Санитарный журнал пищеблока. |
| соблюдение условий и сроков | организацией и качеством | Журнал температурного режима и |
| хранения продуктов. | питания. | относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал температурного режима |
| (холодильные и морозильные камеры). | организацией и качеством |
|  | питания. |

|  |
| --- |
| **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*** |
| 5.1. | Условия труда. Производственная | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| среда пищеблоков. | организацией и качеством |
|  | питания. |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** |
| 6.1. | Производственные, складские, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| подсобные помещения и оборудования | организацией и качеством |
| в них. | питания. |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| организацией и качеством |
| питания. |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Медицинские книжки |
| организацией и качеством | сотрудников. |
| питания. | Журнал здоровья |
| Медсестра |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Инструкции режима обработки |
| режим. | организацией и качеством | оборудования инвентаря, тары, |
|  | питания. | столовой посуды. |
|  |  | Инструкция по эксплуатации |
|  |  | посудомоечной машины. |
| **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся*** |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Приказ об организации питания обучающихся. |
| организацией и качеством |
| питания. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за | График приема пищи. |
| организацией и качеством |
| питания |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Акты по проверке организации |
| организацией и качеством | питания школьной комиссии. |
| питания. |  |

# Лабораторный контроль

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследований | Объект |  | исследования | Количес | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| (обследования) |  | тво, не |
|  |  | менее |
| 1 | Качество готовой продукции | Салаты, первые, вторые |  | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| Микробиологические исследования | блюда, овощные блюда, |
| проб готовых блюд |  | напитки |  |  |  |
| 2 | Калорийность, выход блюд и | Суточный рацион питания | 2-3 | 1 раз в год | Акт проверки |
| соответствие химического состава блюд | блюда |
| рецептуре |  |  | исследу |
|  |  |  | емого |
|  |  |  | приема |
|  |  |  | пищи |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические | исследования | Объекты | производственного | 10 | 1 раз в год | Акт проверки |
| смывов | на | наличие | санитарно- | окружения, руки и спецодежда | смывов |
| показательной микрофлоры (БГКП) | персонала |  |  |  |
| 5 |  |  | Оборудование, | инвентарь, | 10 | 1 раз в год | Акт проверки |
| Исследования | смывов на наличие яиц | тара, | руки, | спецодежда | смывов |
| гельминтов |  | персонала, | сырые пищевые |  |

## 13

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | продукты (рыба, мясо, зелень) |  |  |  |
| 6 | Исследования | питьевой | воды | на | Питьевая | вода | из | 2 пробы | По | химическим | Акт проверки |
| соответствие требованиям | санитарных | разводящей сети | помещений: | показателям- 1 раз |
| норм, | правил | и | гигиенических | моечных столовой и кухонной | в год, |  |
| нормативов | по | химическим | и | посуды; цехах: овощном, | микробиологич |
| микробиологическим показателям |  | холодном, | горячем, | еским | показателям |
|  | доготовочном (выборочно) | – 2 раза в год |
| 7 | Исследование параметров микроклимата | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в | Акт проверки |
| холодный и теплый |
| производственных помещений |  |
| периоды) |
| 8 | Исследование | уровня | искусственной | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное | Акт проверки |
| освещенности | в | производственных | время суток |
| помещениях |  |  |
| 9 |  |  |  |  | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также | Акт проверки |
|  |  |  |  |  | после |
|  |  |  |  | реконструкции |
| Исследование | уровня | шума | в | систем вентиляции; |
| производственных помещениях |  | ремонта |
|  |  | оборудования, |
|  |  | являющегося |
|  |  | источником шума |

**ГРАФИК**

## проведения генеральной уборки столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим | Ежедневно |
| мыльным раствором. |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. | Ежедневно |
| минимума. |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, | Ежедневно |
| согласно сан. правилам. |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

## Личные медицинские книжки работников;

1. **Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;**

## Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

1. **Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**