



## Оглавление

- Введение.....
1. Общие положения.....
  2. Контроль санитарного состояния и организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах
  3. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления.....
  4. Контроль условий труда работающих.....
  5. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров.....
  6. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
  7. Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности
  8. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ
  9. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....
  10. 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, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах
  11. План производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 5 им. И.Д.Черняховского»
  12. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана с целью обеспечения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МАОУ «СОШ № 5 им. И.Д.Черняховского»**

Название объекта	Школьная столовая -пищеблок	
Адрес	Место нахождения Учреждения: 238151, Калининградская обл., г.Черняховск, ул. Ленинградская, дом №18, корпус №2 Место ведения образовательной деятельности: 238151, Калининградская обл., г.Черняховск, ул. Ленинградская, дом №18, корпус №2 238151, Калининградская обл., г.Черняховск, ул. М. Горького дом № 2	
Холодное водоснабжение	Имеется	
Горячее водоснабжение	установлен водонагреватель	
Отопление	имеется	
Вентиляция	Естественная	
Освещение	Комбинированное	
Набор производственных вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал	
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика	

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). Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс

**Контролируется:**

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документация 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.

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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 Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5 имени дважды Героя Советского Союза Ивана Даниловича Черняховского» (далее МАОУ СОШ № 5 им. И.Д.Черняховского») возлагается на директора (руководителя школы).

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 воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.7. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

1.8. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1.9. **Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

**2. Контроль санитарного состояния и организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах**

2.1. Производственный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием организуется и контролируется руководителем школы посредством визуального наблюдения за:

- санитарным содержанием территории объектов - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки помещений - ежемесячно;
- укомплектованностью осветительными приборами - ежемесячно;
- целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников - ежемесячно;
- обеспеченностью оборудованием - ежемесячно;
- функциональным состоянием инвентаря - ежемесячно;
- соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены - ежемесячно;
- организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов - ежедневно;
- проведением санитарной уборки помещений - еженедельно;
- наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, наличием моющих и дезинфицирующих средств - еженедельно;
- устранением выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил.

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.

### **3. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления**

3.1. Производственный контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля.

3.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- соблюдения требований санитарных правил по условиям сбора, транспортирования для захоронения или утилизации отходов производства и потребления;
- периодичности вывоза с территории школы отходов в соответствии с установленными лимитами накопления;
- наличия документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличия разработанных мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

3.3. Ответственным за проведение мероприятий по контролю за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления является руководитель школы.

### **4. Контроль условий труда работающих**

4.1. Производственный контроль за обеспечением безопасных условий труда на рабочих местах организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля, а также лабораторными исследованиями и инструментальными измерениями факторов среды на рабочих местах

### **5. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров**

5.1. Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля.

5.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;
- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

5.3. Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе.

5.4. Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении

которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;

- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников;
- предупреждения несчастных случаев на производстве.

Ответственность за прохождение периодического медосмотра работающих несет – руководитель школы.

5.5. Работники, не прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, не допускаются к исполнению трудовых обязанностей в соответствии со ст. 77, 212 Трудового кодекса РФ. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе в соответствии с п. 4 ст.32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года. Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

**6. 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 (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.  При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**7. Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности**

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий
		1 раз в неделю (выборочно)
		1 раз в неделю (выборочно)
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия

**8. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно

	Влажность воздуха склада пищеблока	
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня
	Наличие, целостность и тип ламп	
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);	
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)	
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально
	Контроль выбросов котельной	Согласно действующему законодательству

- 9. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**
- Журналы инструктажей (вводного, повторного, на рабочем месте).
  - Журнал регистрации инструкций по охране труда.
  - Списки должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.
  - Личные медицинские книжки работников;
  - Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
  - Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
  - Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

10. 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, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; Обвалы, обрушения; Разлив ртути.	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию Директор

11. План производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 5 им. И.Д.Черняховского»

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

				питания. медсестра.	
2.3.	Суточная проба	Ежедневно		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>					
3.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за	Инструкции режима обработки

режим.			организацией и качеством питания.	оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
--------	--	--	-----------------------------------	---

**8. Контроль за количеством питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся**

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

**Лабораторный контроль**

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Лабораторный контроль		Учетно-отчетная форма
			Количество, не менее	Периодичность	
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд	Суточный рацион питания	2-3 блюда	1 раз в год	Акт проверки

рецептуре				исследуемого приема пищи			
3	Контроль проводимой витаминизации		Треть блюда	1 блюдо		2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)		Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов		1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов		Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов		1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям		Питьевая вода и разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год		Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений		Рабочее место	2		2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях		Рабочее место	2		1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях		Рабочее место	2		1 раз в год, а также После реконструкции систем вентиляции;ремонта оборудования,являющегося источником шума	Акт проверки

**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 мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с насекомыми и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

## **12. 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

### **Ответственный за питание**

- 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;
- За организацией питания и качественного приготовления пищи.
- Санитарное состояние столовой.

### **Заведующий хозяйством**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- 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;