

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля в МБОУ «Пригорская СШ « согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания».

**1.** **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 МБОУ Пригорская СШ 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.

**2.** **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.

**3.** **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).

**4.** **Функции** **ответственного** **за** **осуществление** **производственного** **контроля.**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий. 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

**5.** **Организация** **взаимодействия** **с** **Федеральной** **службой** **по** **надзору** **в** **сфере** **защиты** **прав** **потребителей** **и** **благополучия** **человека** **.**

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.

**6.** **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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование** **нормативного** **документа** | **Регистрационный** **номер** |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 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 предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2.3/2.4.3590-20 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2.3/2.4.3590-20 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.3/2.4.3590-20.  |
| 15 | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) | СанПиН 3.1/2.4.3598-20 |
| 16 |  «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи» зарегистрированы в Минюсте России 18.12.2020 №61573, введены в действие с 01 .01.2021 г.  | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 17 |  «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированы в Минюсте России 11.11.2020 №60833, введены в действие с 01.01.2021г. | СанПин 2.3/2.4.3590-20 |
| 18 |  «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений , зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиями деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», зарегистрированы в Минюсте России 30.12.2020№61953, введены в действие с 01.01.2021г. | СанПиН 2.1.3678-20 |
| 19 | Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», зарегистрированы в Минюсте России 29.01.2021 №62296, введены в действие с 01.03.2021г.  | СанПиН 1.2.3685-21  |

**7.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

* за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**Заместитель директора по АХЧ**

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

**Кладовщик**

* Условия и сроки хранения продуктов



 **Повар** **школы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Количест во работающ | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодическо го медосмотра | Кратность профессионал ьно-гигиеническо й подготовки |
| 1. | Педагоги: учителя, заместитель |  | Работы в школьных образовательных учрежденияхПеренапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | директора по воспитательной работе |  |  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |
| 3. | Заместитель директора по АХЧ |  | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и перемещение груза вручную. |
|  |
| 4. | Учитель технологии |  | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики |  | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 6. | Уборщица служебных и производственн ых помещений |  | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| Хлор и его соединения |
| 7. | Учитель химии |  | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа |  | Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания Подъём и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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;

**8.** **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 и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

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

**10.** **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** **.**

1. Отключение электроснабжения.

2. Аварии на системе водопровода, канализации. 3. Отключение тепла в холодный период года.

4. Пожар.

5. Непредвиденные ЧС:

6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11.** **Лицами,** **ответственными** **за** **осуществление** **производственного** **контроля,** **производятся** **следующие** **мероприятия:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/** **п** | **Наименование** **мероприятий** | **Сроки** | **Ответственные** |  |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | В течение года постоянно | Директор школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работуи в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | По договору |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** **исследования** | **Кратность** | **Место** **замеров** **(количество** **замеров)** | **Примечание** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, 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 годв темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |  |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения |
|  |  |  | реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц- комиссия по питаниюЕжедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно | Директор школы |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и | постоянно | директор школы |
|  | строительные материалы при проведении косметических ремонтов. |  |  |  |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | директор школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Ответственный за безопасность |

**12.** **Объем** **и** **номенклатура,** **периодичность** **лабораторных** **и** **инструментальных** **исследований** **в** **организациях** **питания** **образовательных** **учреждений,** **учреждений** **начального** **и** **среднего** **и общего**  **образования.**

**Характеристика** **условий** **размещения** **объекта** **питания** **МБОУ Пригорская СШ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | 214512 Смоленский район, с. Пригорское , ул. Спортивнаяд.1 . |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал  |
| 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 | Кладовщик | Товарно-транспортные накладные. |  |
|  |  |  |  | продукции |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Кладовщик | Акт ( при выявлении нарушений |  |
|  |  | партия |  | условий транспортировки) |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **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 10 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 рецептур. 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 температурного режима холодильного 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. |
| **4.** ***Контроль*** ***за*** ***соблюдением*** ***условий*** ***и*** ***сроков*** ***хранения*** ***продуктов*** ***(сырья,*** ***полуфабрикатов*** ***и*** ***готовой*** ***кулинарной*** ***продукции).*** |
| 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 холодильного оборудования |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режимаХолодильного оборудования |

|  |
| --- |
| **5.** ***Контроль*** ***за*** ***условиями*** ***труда*** ***сотрудников*** ***и*** ***состоянием*** ***производственной*** ***среды*** ***пищеблоков.*** |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| ***6.*** ***Контроль*** ***за*** ***состоянием*** ***помещений*** ***пищеблоков*** ***(производственных,*** ***складских,*** ***подсобных),*** ***инвентаря*** ***и*** ***оборудования*** |
| 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 |
| **7.** ***Контроль*** ***за*** ***выполнением*** ***санитарно-противоэпидемических*** ***мероприятий*** ***на*** ***пищеблоке*** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, 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 организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус |

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

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

**Г** **Р** **А** **Ф** **И** **К**

**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. минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 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:

**1.** **Личные** **медицинские** **книжки** **работников;**

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

**3.** **Удостоверения** **качества** **и** **безопасности** **вырабатываемой** **продукции** **(для** **продукции,** **реализуемой** **вне** **организации** **через** **торговую** **сеть);** **4.** **Договоры** **и** **акты** **приема** **выполненных** **работ** **по** **договорам** **(вывоз** **отходов,** **дератизация,** **дезинсекция** **и** **т.д.)**