

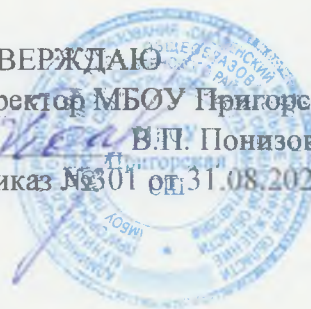


УТВЕРЖДЕНА
на заседании педагогического
совета
Протокол № 1 от
31.08.2021г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель
профсоюзного комитета
 Л.В. Воронцова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Пригорская СШ
 В.П. Понизовцев
Приказ №301 от 31.08.2021 г.



Программа производственного контроля на 2021-2024 учебный год

с. Пригорское

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана 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 Пригорской 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».
 - 1.2. 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 школы, ответственного за организацию питания.
 - 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.

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.

| № | Наименование нормативного документа | Регистрационный |
|----------|--|-----------------------------|
| 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 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.3648-20 |

| | | |
|-----|---|------------------------|
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 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. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 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 требования 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 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;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии работниками школы;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований
- 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;

Кладовщик

- условия и сроки хранения продуктов
- раздельное хранение продуктов
- контроль за температурным режимом холодильного оборудования, складских помещений
- работа с работниками в ФГИС «Меркурий»
- соответствие сертификатов качества, сроков годности получаемых продуктов

Повар школы

- качество приготовляемых блюд
- учет питающихся обучающихся
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Ответственный за организацию питания

- организация производственного контроля
- оказание помощи в проведении контроля
- оформление отчетной документации по производственному контролю и ее сохранность;
- за организацию питания.

| № п/п | Профессия | Количество | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---|------------|---|-------------------------------------|--|
| 1. | Педагоги: учителя, заместитель директора по воспитательно й работе | | Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | | |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях Условия работы | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заместитель директора по АХЧ | | Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4. | Учитель технологии | | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики | | Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6. | Уборщица служебных и производствен ных помещений | | Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7. | Учитель химии | | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | |
|----|--|--|---|-------------|----------------|
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа | | Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания Подъем и перемещение | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|----|--|--|---|-------------|----------------|

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 |
| 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 по дьема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа |

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

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность подготовки |
|-------------|-----------------------|---|----------------------|----------------------|
| Педагоги | 40 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | | |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | | |
| Заместитель | 1 | Работы в образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 |

| | | | | |
|------------------------|----|--|-------------|----------------|
| директора по АХЧ | | организациях | | года |
| | | Подъем и перемещение груза вручную | | |
| | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | |
| Секретарь | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 5 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |
| Обслуживающий персонал | 18 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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, 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.
7. Отключение горячего водоснабжения.

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

| № п/п | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
|-------|---|--|--|
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, санитарно-эпидемиологических требований | В течение года постоянно | Директор школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Заместитель директора по АХЧ |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | По договору |
| | Проверка качества и своевременности уборки, обработке помещений | ежедневно | Директор, 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 питанию) Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок | постоянно | Директор школы, Заместитель директора по АХЧ |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания, хранение продуктов. | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности и соответствие на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов, продукты питания | постоянно | Директор школы, кладовщик, Заместитель директора по АХЧ |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения. | постоянно | Директор школы, Заместитель директора по АХЧ |
| 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. Спортивная д.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 | Наименование объекта | Состояние | Комментарий |
|-------|-----------------------|-------------|-------------|
| 1 | Директор | отсутствует | |
| 2 | Заместитель директора | отсутствует | |
| 3 | Секретарь | отсутствует | |
| 4 | Уборщица | отсутствует | |
| 5 | Директор | отсутствует | |
| 6 | Заместитель директора | отсутствует | |
| 7 | Секретарь | отсутствует | |
| 8 | Уборщица | отсутствует | |

В ходе проверки выявлены нарушения санитарно-гигиенических требований, которые необходимо устранить в кратчайшие сроки.

Рекомендации по устранению нарушений

| № п/п | Наименование нарушения | Сроки устранения |
|-------|---|------------------|
| 1 | Отсутствие санитарно-гигиенических сертификатов на персонал | до 15.05.2024 |
| 2 | Нарушение сроков хранения продуктов | до 15.05.2024 |
| 3 | Нарушение санитарно-гигиенических требований к помещению | до 15.05.2024 |
| 4 | Нарушение санитарно-гигиенических требований к оборудованию | до 15.05.2024 |

Подпись: _____

Согласен с результатами проверки и рекомендациями:

Подпись: _____

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|--|---------------------------|--|--|
| 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 поставок продовольствия . | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на продукты | Каждая поступающая | Кладовщик | Товарно-транспортные накладные, продукты |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Кладовщик | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции | | | | |
| 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 | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |

| 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 | Утвержденное меню, 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 за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Ответственный за организацию питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. | |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой 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 режима Холодильного оборудования | |

| | | | | |
|------|----------------------|-----------|---|---|
| | | | | 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) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|---|---|--|------------------------------------|---------------|-----------------------|
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд, качество термической обработки | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | | 2 раза в год | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи 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 | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |

| 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. Инструкции по работе с дезинфицирующими средствами 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 |

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, обеденного зала согласно санитарным правилам | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон, столов, стульев, стен | 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.)

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