

Управление образования Администрации Артинского городского округа

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Куркинская основная общеобразовательная школа»**

623353 Свердловская область, Артинский район, с. Курки, ул. Заречная, 45, т/ф 34391 62636 E-mail: kurkis@yandex.ru ИНН 6636005446 КПП 661901001 ОКПО 12311550 ОГРН 1026602054148

Утверждено

приказом от 16.07.2025г. № 116-од

Директор МБОУ «Куркинская ООШ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.И.Прохорова

Программа

производственного контроля  
на 2025-2026 учебный год

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 «Куркинская ООШ» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для

человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства,

осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

***Среда обитания*** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

***Факторы среды обитания -*** биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

***Вредные воздействия на человека -*** воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

***Благоприятные условия жизнедеятельности человека -*** состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

***Безопасные условия для человека -*** состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

***Санитарно-эпидемиологическая обстановка -*** состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

***Гигиенический норматив -*** установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) -*** нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия -*** организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

***Профессиональные заболевания -*** заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

***Инфекционные заболевания -*** инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) -*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1. 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.

1. 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).

1. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).
2. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.
   1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
   2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
   3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
   4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
   5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
   6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
   7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
   8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
3. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах**

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

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и  
   нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического  
   благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда  
   работающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ 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 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | 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)" | СП 3.1/2.4 3598 -20 " |
| 9. | «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 |
| 10. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 11. | «Г игиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 13. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 14. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 15 | «Гигиенические требования к персональным электронно­вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4.  1340-03  СанПиН 2.2.2./2.4. 2198­07  СанПиН 2.2.2./2.4. 2620­  10 |

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

Директор

* организация производственного контроля
* профилактика травматических и несчастных случаев
* своевременное прохождение медосмотров, флюорографии
* организация питания
* соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий,

соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

**Повар**

* организация питания и качественное приготовление пищи.
* микробиологические показатели качества и безопасность продуктов, готовых блюд, воды
* полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке
* качество мытья посуды
* условия и сроки хранения продуктов
* исправность холодильного и технологического оборудования
* контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров
* дезинфицирующие мероприятия
* санитарное состояние столовой.

Заведующий хозяйством

* профилактика травматических и несчастных случаев.
* температура воздуха в холодное время года;
* соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий,

санитарных правил и гигиенических нормативов.

* состояние территории, своевременная дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

1. **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. |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п / п** | **Профессия** | **Количество сотруднико**в | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодическо го медосмотра** | **Кратность профессионал ьно- гигиенической подготовки** |
| 1. | Педагоги: учителя, заместитель директора по учебной работе | 14 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заведующий хозяйством  Повар | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год |  |
| 4 | Повар | 1 | Акролеин  Повышенная температура  Работа в столовых и пищеблоках | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 5. | Мойщик посуды | 1 | Акролеин  Синтетические моющие средства  Работа в столовых и пищеблоках | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7. | Машинист (кочегар) котельной, работающий на угле и сланце с ручным вывозом золы | 4 | Работа в школьном образовательном учреждении  Сажи черные промышленные  Повышенная температура  Тепловое излучение | 1 раз в год |  |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа, вахтер | 4 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год |  |

1. **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 Роспотребнадзора в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах**
2. Отключение электроснабжения.
3. Аварии на системе водопровода, канализации.
4. Отключение тепла в холодный период года.
5. Пожар.
6. Разлив ртути.
7. Непредвиденные ЧС:
8. Смерчи, ураганы, наводнения;
9. Обвалы, обрушения.
10. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
11. **Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля,  
    производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/**  **п** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **Ответственн ые** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических 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 | Директор школы |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | По договору |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | завхоз |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | завхоз |
| 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 |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | завхоз |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | директор школы. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | директор школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | завхоз |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | директор |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 год  в 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 |

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Куркинская ООШ»

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | 623353, Свердловская область, Артинский район, с. Курки, ул. Заречная, 45  ул. Заречная, 45 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в отдельном здании |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Г орячее водоснабжение | Установлены водонагреватели |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и  вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 36 мест |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

Контролируется:

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

План производственного контроля организации питания в МБОУ «Куркинская ООШ»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 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) |
| ***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 | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | 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 | 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 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. |
| **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 и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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.  Журнал здоровья |
| 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. |
| **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 |
| 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 рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследу емого 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 санитарно­показательной 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | продукты (рыба, мясо, зелень) |  |  |  |
| 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 | По химическим  показателям- 1 раз в год,  микробиологич еским 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 |

**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.)**