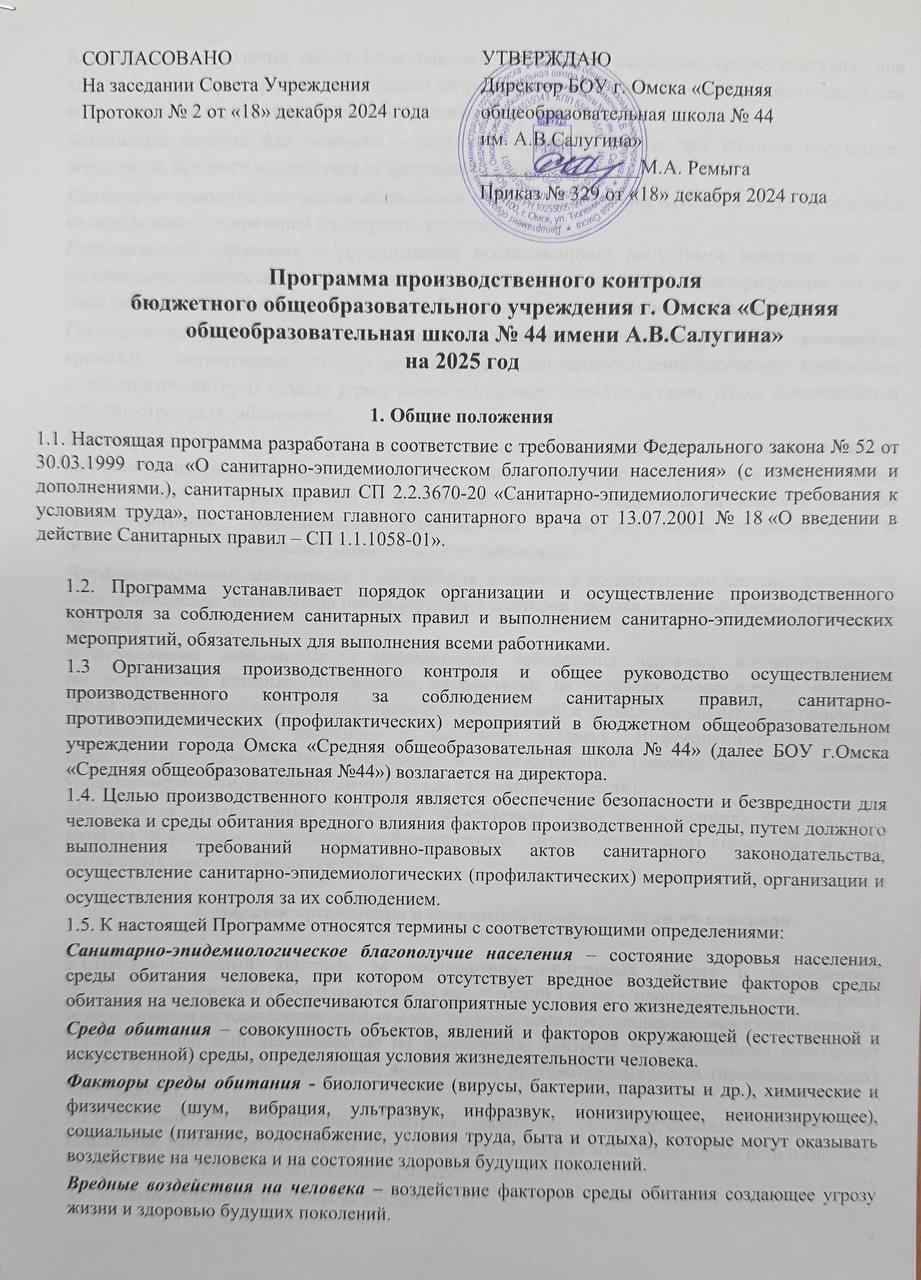
******

***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, в возникновении 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.

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

**3. Содержание 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 соответствии 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**

* [Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](https://1obraz.ru/group?groupId=243&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip)«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3](https://1obraz.ru/group?groupId=699&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](https://1obraz.ru/group?groupId=391048&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](https://1obraz.ru/group?groupId=544&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* [СП 1.1.1058-01](https://1obraz.ru/group?groupId=1757&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* [СП 2.4.3648-20](https://1obraz.ru/group?groupId=76269368&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&anchor=ZAP23UG3D9&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* [СП 2.2.3670-20](https://1obraz.ru/group?groupId=76935112&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* [СП 2.1.3678-20](https://1obraz.ru/group?groupId=76935273&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
* [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://1obraz.ru/group?groupId=74604015&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* [СанПиН 2.1.3684-21](https://1obraz.ru/group?groupId=78269864&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* [СанПиН 1.2.3685-21](https://1obraz.ru/group?groupId=78222988&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* [СанПиН 3.3686-21](https://1obraz.ru/group?groupId=78516824&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* [СанПиН 2.3.2.1078-01](https://1obraz.ru/group?groupId=810&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* [СанПиН 2.3.2.1324-03](https://1obraz.ru/group?groupId=157122&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* [ТР ТС 005/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=364754&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О безопасности упаковки»;
* [ТР ТС 007/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=385884&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* [ТР ТС 021/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=409214&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О безопасности пищевой продукции»;
* [ТР ТС 022/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=408794&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* [ТР ТС 023/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=408863&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* [ТР ТС 024/2011](https://1obraz.ru/group?groupId=408866&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* [ТР ТС 025/2012](https://1obraz.ru/group?groupId=1409994&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О безопасности мебельной продукции»;
* [ТР ТС 033/2013](https://1obraz.ru/group?groupId=1853171&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «О безопасности молока и молочной продукции»;
* [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](https://1obraz.ru/group?groupId=77948615&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* [приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](https://1obraz.ru/group?groupId=77948587&locale=ru&date=2024-12-26&isStatic=false&pubAlias=mcfr-edu.vip) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

**Директор:**

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

**Заведующий производством:**

* + за организацией питания и качественного приготовления пищи;
  + за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
  + за микробиологическими показателями качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
  + за полнотой и правильностью ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
  + за качеством мытья посуды;
  + за условиями и сроками хранения продуктов;
  + за исправностью холодильного и технологического оборудования;
  + за личной гигиеной, своевременным прохождением необходимых медицинских осмотров, санитарных минимумов, вакцинации;
  + за проведением дезинфицирующих мероприятий;
  + за санитарным состоянием столовой, пищеблока.

**Заведующий хозяйством:**

* + за профилактикой травматических и несчастных случаев;
  + за оснащением оборудованием, сохранностью, исправностью оборудования, коммуникаций;
  + контроль за утилизацией отходов ( в том числе ртутьсодержащими);
  + за температурой воздуха в помещениях школы в холодное время года;
  + за состоянием территории, помещений школы;
  + за своевременной дератизацией и дезинсекцией помещений;
  + за проведением 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 и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** |  | **Количество** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодического**  **медосмотра** | | **Кратность профессионал ьно-гигиенической подготовки** |
| 1. | Педагоги: учителя, |  | 35 | Работа в школьных образовательных учреждениях , перенапряжение голосового аппарата, обусловленное | 1 раз в год | | 1 раз в 2 года |
| 2. | Заместитель директора | | 3 | Перенапряжение голосового и зрительного аппаратов, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 3. | Директор | | 1 | Работа в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 4. | Заведующий хозяйством | | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Подъём и перемещение груза вручную |
| 5. | Учитель технологии | | 2 | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 6. | Учитель информатики | | 1 | 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 |
| 7. | Уборщица служебных и производственных помещений | | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Синтетические моющие средства |
| Хлор и его соединения |
| 8. | Учитель химии | | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Синтетические моющие средства |
| 9. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | | 0 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| 10 | Работники пищеблока | | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно | |
| 11 | Сторожа | | 3 | Работа, связанная с мышечным  напряжением, с напряжением внимания. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Подъём и перемещение груза вручную. |

**10.Перечень возможныхаварийных 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,Роспотребнадзор, МЧС**

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

**11.Мероприятия производственного контроля, сроки и ответственные лица:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **Ответственные** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | В течение года постоянно | Директор школы, заведующий хозяйством |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | При приеме на работу  и в соответствии с перечнем  согласно п.9 | Директор школы, ответственный за охрану труда |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | Постоянно | Заведующий производством |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. Родительский контроль за организацией питания. | 1 раз в четверть - комиссия по родительскому контролю за организацией питанию.  Ежедневно - бракеражная комиссия. | Бракеражная комиссия, комиссия по родительскому контролю за организацией питания медицинский работник |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | Постоянно | Директор школы, медицинский работник |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | Постоянно | Заведующий хозяйством, медицинский работник |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и  строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно | Директор  школы, заведующий хозяйством |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | Постоянно | Директор  школы, заведующий хозяйством |
| 11 | Санпросветработа | Постоянно | Директор  школы, заведующий хозяйством, медицинский работник |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | Постоянно | Директор  школы, заведующий хозяйством, заместитель директора |

**12.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** |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения | В холодное время года |
| Шум | 1 раз в 10 лет | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения  реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

**Характеристика условий размещения объекта питания**

**БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 44 им. А.В.Салугина»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название объекта |  | Школьная столовая |
| Адрес |  | г.Омск, ул. С.Тюленина, 5 |
| Размещение объекта |  | Столовая размещена в основном здании, 1 этаж |
| Холодное водоснабжение |  | Централизованное |
| Горячее водоснабжение |  | Теплообменник |
| Отопление |  | Централизованное |
| Вентиляция |  | Естественная |
| Освещение |  | Комбинированное |
| Набор производственных вспомогательных помещений | и | Пищеблок, обеденный зал на 200 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 медицинских осмотров, вакцинации, санминимумов;
  + Дезинфицирующие мероприятия;
  + Санитарное состояние столовой.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **План производственного контроля организации питания в БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 44 им. А.В.Салугина»** | | | | |
| **№ 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 | Заведующий производством | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой продукции. |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Заведующий производством | Акт (при выявлении и нарушений условий транспортировки) |
| 1. ***Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно | Заведующий производством, бракеражная комиссия | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Заведующий производством, бракеражная комиссия | Журнад бракеража готовой продукции |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Заведующий производством, бракеражная комиссия | Журнад бракеража готовой продукции |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 2 раза в 14 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Цикличное меню, согласованное с роспотребнадзором |
| 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. |
| **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. | 1 раз в квартал | 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). | 1 раз в квартал | 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. | 1 раз в квартал | 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. | 1 раз в квартал | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. |  | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в квартал | 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.  Медицинский работник | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья |
| 7.2. |  | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Заведующий производством | 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  По мере необходимости | Комиссия по предоставлению дотации на горячее питание. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. Табель питания класса за месяц. |
| .2. | | Режим питания | Ежедневно  1 раз в четверть | Классные руководители  Комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи  Акты по проверке организации питания комиссии родительского контроля.. |
| 8.3. | | Гигиена приема пищи. | Ежедневно  1 раз в четверть | Классные руководители  Комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания комиссии родительского контроля. |

# Лабораторный контроль

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследований | Объект исследования  (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | 1 шт | 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 санитарно-  показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые  продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз  в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после  реконструкции  систем вентиляции; ремонта  оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

**Г Р А Ф И К**

**проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после приема пищи после каждой смены | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после каждого приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи по схеме согласно санитарным нормам и правилам. | 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, вентиляции, производственного оборудования | 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 (договор на организацию питания, вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**