

муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение города Ростова-на-Дону
«Лицей № 20 имени В.П. Поляничко»



Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей № 20»
Ж.И. Копыткова
(приказ от 30.08.2023 № 244/1)

**Программа
производственного контроля за
соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических
(профилактических)
мероприятий в
МБОУ «Лицей № 20»
в 2023-2024 учебном году**

1. Общие положения.

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Лицей № 20 имени В.П. Поляничко» (МБОУ «Лицей № 20»)		
Ф. И. О. директора, телефон:	Копыткова Жанна Ильинична		
Юридический адрес:	344029, г. Ростов-на-Дону, ул. Metallургическая, д. 100		
Фактический адрес:	344029, г. Ростов-на-Дону, ул. Metallургическая, д. 100		
Количество работников:	115		
Количество обучающихся:	свыше 1000 человек		
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 3156	от	03.04.2017
ОГРН	1026104031161		
ИНН	6166018620		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6531	от	20.12.2016г.

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года (редакция, действующая с 1 января 2022 года)) и санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

- 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 «Лицей № 20» возлагается на директора лицея Копыткову Ж.И.
- 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 лицея.
- 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 окружающих человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующие, неионизирующие), 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, 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 неинфекционные 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 реализуемой 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 соответствии 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.

5.1. 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», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357) юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. с изменениями
2.	«О защите прав потребителей».	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. в редакции от 05.12.2022г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. в редакции от 27.12.2019
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. с изменениями
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.	СанПиН 2.4.1.3049-13
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10 с изменениями
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период	СанПиН 2.4.4. 2599-10

	каникул».	
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20
10.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».	СанПиН 1.2.3685-21
11.	«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 2.1.3684-21
12.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
14.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
15.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1324-03
16.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения № 1 и № 2.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10

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

Директор осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заместители директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий);

- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью.
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе.
- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Заместитель директора по АХЧ:

- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;
- контроль за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории лицея;
- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
- следит за освещением территории.

Рабочий по обслуживанию здания:

- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;
- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Уборщики служебных помещений:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
- соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
- соблюдение правил личной гигиены.

Преподаватель-организатор ОБЖ, допризывной подготовки:

- организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования.

Специалист по охране труда:

- разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ;
- соблюдение техники безопасности при работах.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
---	---	---

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра
1	Педагоги: учителя, заместители директора по учебной работе, воспитательной работе, библиотекарь.	74	Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.	1 раз в год
2	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год
3	Главный бухгалтер, бухгалтер	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год
4	Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в школьных образовательных учреждениях. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год
5	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год
6	Учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами	1 раз в год

			на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	
7	Учитель химии	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства.	1 раз в год
8	Рабочий по обслуживанию здания.	2	Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год
9	Уборщик, гардеробщик.	18	Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год

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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

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

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

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
Готовая продукция на микробиологические показатели	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 БКПП	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, 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 «Лицей № 20»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г. Ростов-на-Дону, ул. Metallургическая, 100
Размещение объекта	Столовая размещена в здании лицея
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Имеется
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.

План производственного контроля организации питания в МБОУ «Лицей № 20»

№ 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	Сопроводительная документация на пищевые продукты	каждая поступающая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, сертификаты качества пищевых продуктов, журнал бракеража сырой продукции
1.2	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	ежемесячно	комиссия по контролю за	Ассортиментный перечень

	продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока		организацией и качеством питания	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.	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 выполнении санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	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. 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 обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании.
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.

ГРАФИК
проведения уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	ежедневно
2	Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	ежедневно
6	Дератизация, дезинфекция.	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; прививочные сертификаты
2. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)