

Копия верна

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 493 от « 01 » сентября 2020 года

И.о.директора МБОУ «СОШ № 2» г.Усинска

\_\_\_\_\_ М.П.Трошина

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ № 2» г. Усинска по адресу: г. Усинск, ул. Нефтяников 44, а**

**г. Усинск**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии 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 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 воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в 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. Перечень официально изданных законодательных и нормативных документов**

**Для школ**

1. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299;

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г (с изменениями и дополнениями);

3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г. (с изменениями);

4. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с дополнениями и изменениями);

5. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» №128-ФЗ от 08.08.2001г. (с изменениями и дополнениями);
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 года (с изменением и дополнением);
7. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. №77-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
8. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями и дополнениями);
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг» от 05.07.01г. №505 (с изменениями и дополнениями);
10. СанПиН 2.4.2.2821 -10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменением 1) (до 01.09.2011г.);
11. СанПиН 2.4.2.2821 -10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с 01.09.2011г.);
12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся и общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям Общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями и дополнениями);
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями);
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с дополнениями и изменениями);
17. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных заболеваний»;
18. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
19. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
20. СанПиН 2.2.1/2.2.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями и дополнениями);
21. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»;
22. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
23. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
24. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа» (с изменениями и дополнениями);

25. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
26. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых общественных зданий и на территории жилой застройки»;
27. СанПиН 2.1.4.1074-01 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями);
28. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республики Коми от 11.01.99. 31 «О введении санитарной паспортизации объектов, подлежащих дезинсекции, дератизации»;
29. Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)» №302н от 12.04.2011 года.

#### 5.Перечень мероприятий, направленных на улучшение условий обучения учащихся

Наименование мероприятий	Ответственный	Сроки	Форма учета
1. Параметры микроклимата: - промывка систем отопления; - утепление окон и дверей; - измерение температуры бытовыми термометрами	Зам. по АХР Зам. по АХР Зам по ВР	До 01.09. ежегодно  В течение года (зимой обязательно)	Акт  График температурного режима в помещении
2.Параметры освещенности: - своевременная замена ламп с утилизацией; - мытье окон, светильников; -ремонт осветительной арматуры, замена светильников, софитов	Зам. по АХР  Зам. по АХР Зам. по АХР	В течение года  В течение года 2 раза В течение года	Акт выполненных работ  Заявки

<p>3. Мебель:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение новой;</li> <li>- подбор;</li> <li>- ремонт</li> </ul>	<p>Директор</p> <p>Зам по АХР с участием медработника</p> <p>Зам. по АХР</p>	<p>До 01.09.</p> <p>До 01.10</p> <p>В течение года</p>	<p>Договор</p> <p>Замеры роста</p> <p>Заявки</p>
<p>4. Участок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ограждение;</li> <li>- уборка и вывоз ТБО</li> </ul>	<p>Зам по АХР</p> <p>Зам. по АХР</p>	<p>Ежегодно весной</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Заявки, план</p> <p>Договор</p>
<p>5. Учебный процесс</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебный план с сеткой занятий;</li> <li>- компьютерный класс</li> </ul>	<p>Зам по УР</p>	<p>До 01.09.</p> <p>До 01.09.</p>	<p>Согласующее письмо</p>
<p>6. Организация питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- договор на поставку продуктов (или услуг);</li> <li>- ведение документов по охвату;</li> <li>- готовность технологического и холодильного оборудования, вентиляции;</li> <li>- проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования.</li> <li>- проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортирования, хранения и реализации.</li> <li>- проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.</li> </ul>	<p>Директор, заведующая</p> <p>Зам по АХР</p>	<p>До 01.09.</p> <p>До 01.09.</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Договор</p> <p>Справка ежемесячно</p> <p>Справка (акт) обслуживающей организации</p>

- ведение необходимой документации, журналов		<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p>	
<p>7. Контроль выполнения договорных обязательств</p> <p>2. холодное водоснабжение;</p> <p>3. отопление и горячее водоснабжение;</p> <p>4. дератизация и дезинсекция;</p> <p>5. вывоз ТБО;</p> <p>6. доставка продуктов</p>	Зам по АХР	В течение года	Санитарный паспорт объекта, договоры и графики, журнал осмотра помещений на наличие насекомых
8. Готовности систем отопления, водоснабжения, канализации	Зам. по АХР	До 01.09.	Акты эксплуатирующих служб
9. Прохождение медицинского осмотра работниками.	Зоологова Н.А.	До 01.09	Журнал регистрации прохождения мед.осмотра



**6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке**

<b>ДОЛЖНОСТЬ</b>	<b>ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ МЕД. ОСМОТРОВ</b>	<b>ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ГИГ. ОБУЧЕНИЯ</b>
Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий библиотекой	1 раз в год	1 раз в 2 года
Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Преподаватель-организатор ОБЖ	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вожатый	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель ГПД	1 раз в год	1 раз в 2 года
Библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
Лаборант	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
Техник-лаборант	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инженер-программист	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующая производством	1 раз в год	1 раз в 1 год
Повар	1 раз в год	1 раз в 1 год
Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 1 год
Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
Гардеробщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
Кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года

Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в год	1 раз в 2 года
--------------------------------	-------------	----------------

### **7. Иные мероприятия для осуществления производственного контроля**

- СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

#### **ОСУЩЕСТВЛЯТЬ КОНТРОЛЬ ЗА:**

- Наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства и др.)
- Условиями транспортировки, наличием санитарного паспорта на транспорт для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Соблюдением температурного режима хранения и реализации продукции
- Сроками годности, условиями утилизации
- Сроками прохождения профилактических медосмотров и гигиенического обучения
- Проведением генеральных уборок
- Соблюдением режима обработки применяемой посуды, оборудования, инвентаря
- Регулярным проведением профилактических дератизационных и дезинсекционных работ на объектах предприятия
- За регулярным вывозом бытовых отходов
- Своевременным проведением текущих ремонтов помещений
- Наличием и своевременной заменой специальной одежды
- Наличием и своевременным пополнением моющих и дезинфицирующих средств

**8. Возможные аварийные ситуации и чрезвычайные обстоятельства, связанные с частичной или полной остановкой технологического процесса, создающие угрозу санитарно - противоэпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых руководством МБОУ «СОШ № 2» г. Усинска осуществляется информирование населения. Это происходит в любой доступной форме (СМИ, радио, телевидение, локальные объявления на объектах), органов местного самоуправления, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно:**

- Отключение горячей и (или) холодной воды.

- Аварийные ситуации при эксплуатации системы канализации.
- Аварийные ситуации при эксплуатации электрического, технологического, механического и холодильного оборудования.
- Возникновение и распространение массовых инфекционных заболеваний, вызванных нарушением санитарных требований при транспортировке, приемке, хранении и переработке (изготовлении) продукции.
- Нарушение технологического процесса.
- Неудовлетворительные результаты производственного контроля.

### 9. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «СОШ №2» г.Усинска

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Г.Усинск, ул.Нефтяников 44а
ФИО руководителя школы	Сошко Светлана Викторовна
ФИО зав.столовой	Жукова Лилия Альбертовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 451 от 31.08.2020 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 240 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

#### *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.

## 10. Список

### работников столовой МБОУ СОШ № 2 г.Усинска

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Жукова Лилия Альбертовна	1976	Зав. столовой	17	26.08.2020	2021
2.	Булка Елена Александровна	1980	повар	15	12.05.2020	2020
3.	Коновалова Елена Сергеевна	1992	повар	6	10.09.2020	2020
4.	Гусарова Ольга Геннадьевна	1982	повар	14	26.02.2020	2020
5.	Мирзоева Жанна Дмитриевна	1962	кладовщик	9	21.08.2020	2021
6.	Шишляева Светлана Михайловна	1982	кухонная рабочая	5	07.10.2020	2021

### 11. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством, кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством, кладовщик	Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Заведующая производством	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующая производством	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень.

3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Заведующая производством	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Заведующая производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья	Ежедневно	Заведующая производством, кладовщик	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Заведующая производством	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Заведующая производством	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Заведующая производством	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки

				сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заведующая производством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.  Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный за питание	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за питание	График приема пищи.

## 12. Контроль за качеством питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Салаты, вторые блюда, овощные блюда, напитки	ежедневно	Журнал бракеражной комиссии
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	ежедневно	Ведомость контроля за рационом питания
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	По плану	Акт проверки
4	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	1 раз в год	Акт проверки



### 13. Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	<p>Качество готовой продукции</p> <p>Микробиологические исследования проб готовых блюд</p>	Салаты, 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 исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1	2 раза в год	Акт проверки
4	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
5	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	По химическим показателям- 1 раз в год,  микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки

## 14.Г Р А Ф И К

### проведения 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 удаляются.	Ежедневно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в неделю, 1 раз в месяц

### 15. План работ по проведению влажной уборки и дезинфекции на пищеблоке

<i>объект</i>	<i>Санитарная обработка</i>			<i>Дезинфекция,</i>			
	Моющее вещество и разведение	Используемый инвентарь	Частота санитарной обработки	Дезинфицирующее средство, расход	Используемый инвентарь	Способ дезинфекции, время действия дезинфицирующего средства	Частота дезинфекций
1. Стены, радиаторные батареи, потолки в производственных помещениях	Ника - Универсал 10% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Астера 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
2. Стены, радиаторные батареи, потолки в торговом зале	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Астера 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
3. Стены, потолки в туалетах	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра	1 р. в неделю	Астера 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в неделю

	воды						
4. Стены, потолки в складских помещениях	Ника - Универсал 1% раствор  (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в месяц	Астера 0,015%  (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
5. Пол в производственных помещениях	Ника - Универсал 1% раствор  (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	2 раза в смену	Астера 0,03%  (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	Ежедневно в конце смены
6. Пол в складских помещениях	Ника - Универсал 1% раствор  (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	2 раза в смену	Астера 0,03%  (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	Ежедневно в конце смены
7. Пол в обеденном зале	Ника - Универсал 1% раствор  (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	По мере необходимости, но не реже одного раза в день	Астера 0,03%  (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	протирание	Ежедневно в конце смены

**16. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

**Примечание:** При наличии изменений, дополнений, открытии новых объектов, необходимо вносить дополнения в программу отдельным документом.