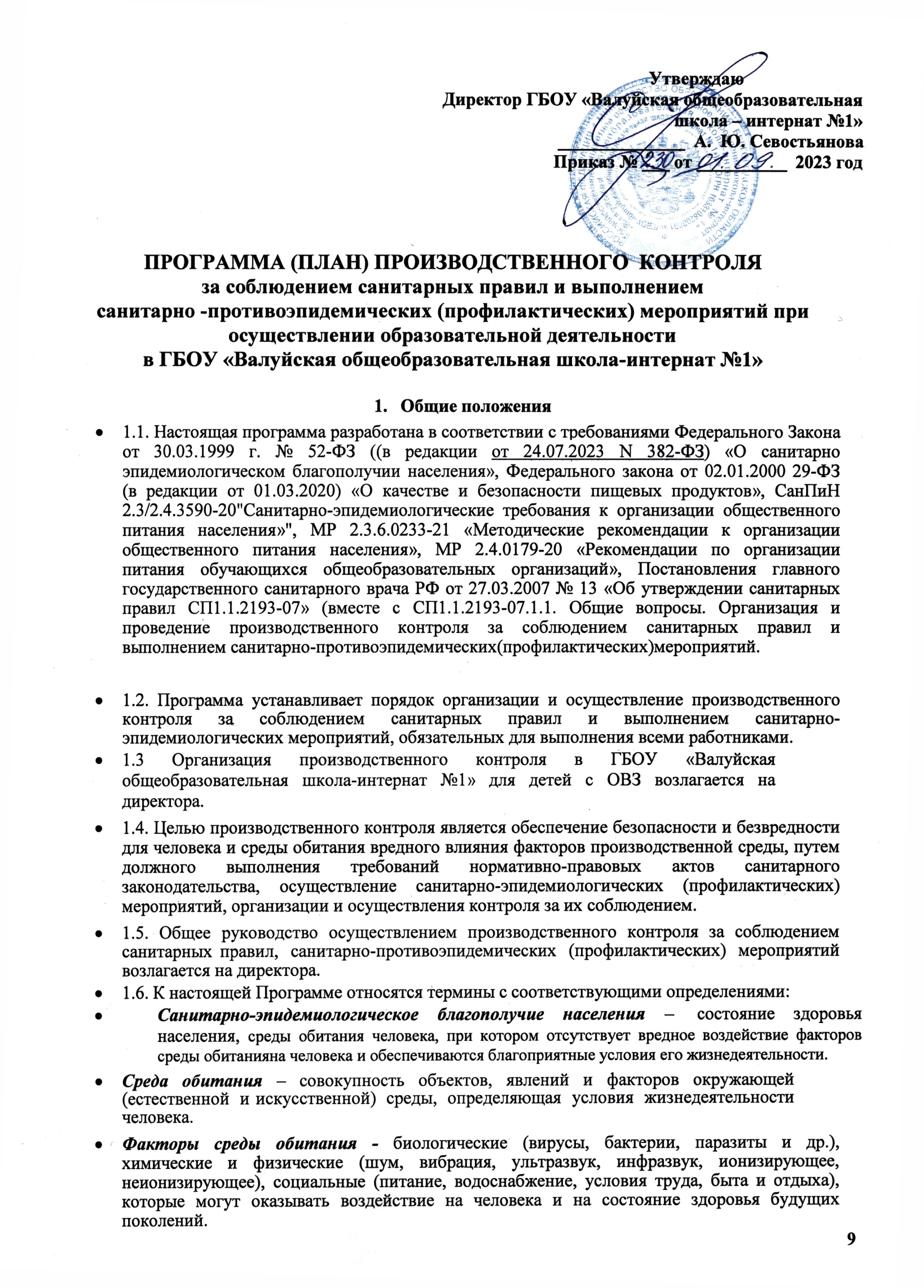
******

* ***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

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

* ***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) -*** нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
* ***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия –*** организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов

среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

* ***Профессиональные заболевания –*** заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* ***Инфекционные заболевания –*** инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
* ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1. Порядок организации и проведения производственного контроля

* 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
* 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
* 2.3. Производственный контроль включает:
* 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
* 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
* 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
* 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
* 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
* 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
* 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека, его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
* 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
* 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
* 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
* 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
* 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

1. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.
   1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
   2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
   3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
   4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
   5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
   6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
   7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
   8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

**5.Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области**

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

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия**

**в ГБОУ «Валуйская общеобразовательная школа-интернат №1»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный** |
| **п/п** | **номер** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения» | . ФЗ № 52 от 30.03.1999г.(с изменениями от 24.07.2023г) |
| 2 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 3 | «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», | МР 2.3.6.0233-21 |
| 4 | «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», | МР 2.4.0179-20 |
| 5 | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями от 13 июля 2020 г) |
| 6 | «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». | Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н |
| 7 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 8. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3548-20 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды | | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль | |
| качества». |  |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности | | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| продовольственного сырья и пищевых продуктов». | |
| 11. |  |  | [СП 2.2.3670-20](https://base.garant.ru/400151942/eee569dfc8143d5c492bcded1712964d/#block_1000) , утвержденные [постановлением](https://base.garant.ru/400151942/) Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. N 40 |
| "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", | |
|  | |
| 12. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 1058-01  СП 1.1. 2193-07(действующий согласно письма Роспотребнадзора №01/1350-12-32 от15.02.2012г) и [СП 2.2.3670-20](https://base.garant.ru/400151942/eee569dfc8143d5c492bcded1712964d/#block_1000) |
| соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- | |
| противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | |

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

Директор

* + - За организацию производственного контроля
    - за профилактикой травматических и несчастных случаев

Медсестра

* 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.

Заведующий хозяйством

* + за профилактикой травматических и несчастных случаев.
  + за температурой воздуха в холодное время года;
  + за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Повар школы

* + за организацией питания и качественного приготовления пищи.
  + за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

1. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для

**человека и среды его обитания**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной**  **среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз  (зрительноеобщее утомление, боли | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение  гимнастики для глаз. |
|  | режущего характера в области глаз, |  |
|  | снижение зрения). |  |
| Физические  перегрузки опорно- | При подъеме и переносе тяжестей  возможно развитие острых заболеваний | Ограничение подъема и  переноса тяжестей до 30 кг – |
| двигательного аппарата | пояснично-крестцового отдела  позвоночника, острых миопатозов, периартритов. | для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение  каждого часа рабочей смены. |
|  | При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических |  |
|  | заболеваний мышечно-связочного |  |
|  | аппарата кистей, предплечий, плеча. |  |

**9.Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Профессия** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодического медосмотра** | **Кратность профессионально-гигиенической подготовки** |
| 1. | Директор | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Педагоги:  учителя, учитель-дефектолог, тьютор, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели интерната, заместители директора, заведующий библиотекой. | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала  Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Инспектор по кадрам | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Заведующий хозяйством | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Подъѐм и перемещение  груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Заведующий складом | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Подъѐм и перемещение  груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Медперсонал | Работы в школьных  образовательных  учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Повар  Подсобный рабочий | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Подъѐм и перемещение  груза вручную.  Хлор и его соединения  соединениями | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Уборщицы  Машинист по стирке и ремонту одежды | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Работа, связанная с мышечным напряжением  Синтетические  моющие средства  Хлор и его соединения  соединениями,  объединѐнными  химической  структурой.  Синтетические  моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Кастелянша | Работы в школьных  образовательных  учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию здания | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Подъём и перемещение груза вручную  Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Водитель автобуса | Работы в школьных  образовательных  учреждениях  Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Белгородской области**
2. Отключение электроснабжения.
3. Аварии на системе водопровода, канализации.
4. Отключение тепла в холодный период года.
5. Пожар.
6. Разлив ртути.
7. Непредвиденные ЧС:
8. Смерчи, ураганы, наводнения;
9. Обвалы, обрушения.
10. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
    1. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **Ответствен-**  **ные** |
|  |  |
|  |  |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических | В течение года | Директор |
| требований | постоянно | школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических | при приеме на работу | Директор |
| медицинских осмотров работников | и в соответствии с перечнем | школы ,  специалист по кадрам |
|  | согласно п.9 |  |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинфекции, | постоянно | По договору |
| дератизации и дезинфекции. |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| помещений, территории. |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов | постоянно | Заведующий складом |
| питания, соблюдение условий транспортировки, |
| хранения и реализации пищевых продуктов. |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания | ежедневно | Медсестра  Бракеражная |
| детей, качественным приготовлением пищи, |  | комиссия |
| организацией питьевого режима обучающихся, |  |  |
| проведения витаминизации, хранением суточных |  |  |
| проб. |  |  |
| 7. | Своевременное проведение профилактических | постоянно | Медицинские работники |
| прививок детей и персонала в соответствие с |  |
| национальным календарем прививок. |  |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений | постоянно | Заведующий хозяйством |
| для пребывания детей и режимом проветривания. |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на  поступающие товары: мебель, отделочные и  строительные материалы при проведении  косметических ремонтов. | постоянно | Директор |
| школы. |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал | постоянно | Директор |
| образовательного учреждения. | школы,  завхоз |
| 11 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Зам.директора |
| по безопасности |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 - 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| 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 |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

**Характеристика условий размещения объекта питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название объекта | | | Школьная столовая -пищеблок |
| Адрес | | | Г. Валуйки ул. Тимирязева, 92 |
| Размещение объекта | | | Столовая размещена в учебном корпусе |
| Холодное водоснабжение | | | Имеется |
| Горячее водоснабжение | | | установлен водонагреватель |
| Отопление | | | имеется |
| Вентиляция | | | Естественная |
| Освещение | | | Комбинированное |
| Набор | производственных | и | Пищеблок, обеденный зал |
| вспомогательных помещений | |  |
| 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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная документация** |
| **контроля** | **исполнитель** |
| **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 | При заключении | Руководитель | Договор с поставщиком продуктов |
| поставок продовольствия . | договоров | образовательного | питания |
|  |  | учреждения |  |
| 1.2. | Сопроводительная документация на | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Товарно-транспортные накладные. |
| пищевые продукты | партия | организацией и качеством | Журнал бракеража сырой |
|  |  | питания |
|  |  | продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Акт ( при выявлении нарушений |
| партия | организацией и качеством | условий транспортировки) |
|  | питания |  |
| **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Ассортиментный перечень |
| продукции ассортиментному перечню | организацией и качеством | вырабатываемой продукции |
| и производственным мощностям | питания |  |
| пищеблока. |  |  |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| организацией и качеством | продукции. |
| питания. медсестра. |  |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| организацией и качеством | продукции. |
| питания. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 14 дней | Комиссия по контролю за | Примерное меню, согласованное с |
| организацией и качеством | роспотребнадзором, |
| питания | ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Сборник рецептур. |
| технологической документации. | организацией и качеством | Технологические и |
|  | питания | калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
| продукции. | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
|  | питания | заключение на пищеблок. |
|  |  | Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Журнал регистрации температуры |
| оборудование | организацией и качеством | теплового оборудования. |
|  | питания. |  |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| обработки блюд. | организацией и качеством | продукции. |
|  | питания. |  |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
| полуфабрикатов и готовой продукции, | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
| за потоками чистой и грязной. | питания. | заключение на пищеблок. |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Санитарный журнал пищеблока. |
| соблюдение условий и сроков | организацией и качеством | Журнал температурного режима и |
| хранения продуктов. | питания. | относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал температурного режима |
| (холодильные и морозильные камеры). | организацией и качеством |
|  | питания. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*** | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| среда пищеблоков. | организацией и качеством |
|  | питания. |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| подсобные помещения и оборудования | организацией и качеством |
| в них. | питания. |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| организацией и качеством |
| питания. |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Медицинские книжки |
| организацией и качеством | сотрудников. |
| питания. | Журнал здоровья |
| Медсестра |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Инструкции режима обработки |
| режим. | организацией и качеством | оборудования инвентаря, тары, |
|  | питания. | 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 | Приказ об организации питания обучающихся. |
| организацией и качеством |
| питания. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за | График приема пищи. |
| организацией и качеством |
| питания |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Акты по проверке организации |
| организацией и качеством | питания школьной комиссии. |
| питания. |  |

Лабораторный контроль

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследований | | | | Объект |  | исследования | | Количес | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| (обследования) | | |  | тво, не |
|  | | |  | менее |
| 1 | Качество готовой продукции | | | | Салаты, первые, вторые | | | |  | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| Микробиологические исследования | | | | блюда, овощные блюда, | | | |
| проб готовых блюд | | |  | напитки |  |  |  |
| 2 | Калорийность, выход блюд и | | | | Суточный рацион питания | | | | 2-3 | 1 раз в год | Акт проверки |
| соответствие химического состава блюд | | | | блюда |
| рецептуре | |  |  | исследу |
|  | |  |  | емого |
|  | |  |  | приема |
|  | |  |  | пищи |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | | | | Третьи блюда | | | | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические | | | исследования | Объекты | производственного | | | 10 | 1 раз в год | Акт проверки |
| смывов | на | наличие | санитарно- | окружения, руки и спецодежда | | | | смывов |
| показательной микрофлоры (БГКП) | | | | персонала | |  |  |  |
| 5 |  | |  | | Оборудование, | | | инвентарь, | 10 | 1 раз в год | Акт проверки |
| Исследования | | смывов на наличие яиц | | тара, | руки, | | спецодежда | смывов |
| гельминтов | |  | | персонала, | | сырые пищевые | |  |

13

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | | | продукты (рыба, мясо, зелень) | | |  |  | |  |
| 6 | Исследования | | питьевой | | воды | на | Питьевая | вода | из | 2 пробы | По | химическим | Акт проверки |
| соответствие требованиям | | | | санитарных | | разводящей сети | помещений: | | показателям- 1 раз | |
| норм, | правил | | и | гигиенических | | моечных столовой и кухонной | | | в год, |  |
| нормативов | | по | химическим | | и | посуды; цехах: овощном, | | | микробиологич | |
| микробиологическим показателям | | | | |  | холодном, | горячем, | | еским | показателям |
|  | доготовочном (выборочно) | | | – 2 раза в год | |
| 7 | Исследование параметров микроклимата | | | | | | Рабочее место | | | 2 | 2 раза в год (в | | Акт проверки |
| холодный и теплый | |
| производственных помещений | | | | |  |
| периоды) | |
| 8 | Исследование | | уровня | | искусственной | | Рабочее место | | | 2 | 1 раз в год в темное | | Акт проверки |
| освещенности | | в | производственных | | | время суток | |
| помещениях | |  |  | | |
| 9 |  | |  | |  |  | Рабочее место | | | 2 | 1 раз в год, а также | | Акт проверки |
|  | |  | |  |  |  | после |
|  | |  | |  |  | реконструкции | |
| Исследование | | уровня | | шума | в | систем вентиляции; | |
| производственных помещениях | | | | |  | ремонта | |
|  | | | | |  | оборудования, | |
|  | | | | |  | являющегося | |
|  | | | | |  | источником шума | |

**ГРАФИК**

проведения генеральной уборки столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим | Ежедневно |
| мыльным раствором. |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. | Ежедневно |
| минимума. |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, | Ежедневно |
| согласно сан. правилам. |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. **Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;**
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть); Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.)