

Утверждаю

Директор МАОУ «Молчановская СОШ №1»

Т.С. Кологривова

«27» декабря 2024 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Молчановская средняя общеобразовательная школа №1»

на 2025 год

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 в МАОУ «Молчановская СОШ №1» возлагается на заместителя директора по УВР и обеспечению безопасности образовательного процесса.

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 заместителя директора по УВР и обеспечению безопасности образовательного процесса.

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, не ионизирующее), 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. 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 образовательного 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 по территориальному отделу Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе

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.

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 санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28,	СП 2.4.3648-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2	СанПиН 1.2.3685-21
7	"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 приказ Министерства здравоохранения РФ № 1122н от 06.12.2021 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»; производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н
8	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21

9	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	№ 15-ФЗ от 23.02.2013
10	«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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» от 28.01.2021 № 3.	СанПиН 2.1.3684-21
11	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880.	ТР ТС 021/2011
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мер	СП 1.1. 1058-01
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 "Изменения N 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы*"	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

Заместитель директора по УВР и обеспечению безопасности образовательного процесса:

- 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.

Заведующая столовой:

- 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
- За организацией питания и качественного приготовления пищи
- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

Педагог-организатор ОБЖ:

- За профилактикой травматических и несчастных случаев
- За температурой воздуха в холодное время года.

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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление

	расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	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 Минздрава России № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1 2	Учитель Заместитель директора по безопасности, ВР, УВР	65 4	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4 5 6	Повар Завхоз Заведующий столовой	5 1 1	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в год
7	Учитель технологии	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от	1 раз в год	1 раз в 2 года

			ПЭВМ		
9	Учитель химии	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Главный бухгалтер	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Бухгалтер	1			
12	Делопроизводитель	1			
13	Специалист по кадрам	1			
14	Инженер по обслуживанию ЭВМ	1			
15	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Сторож	3			
17	Дворник	1			
18	Уборщик служебных и производственных помещений	7	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Прачка	1			
20	Вахтер	1			
21	Гардеробщик	2			
22	Водитель	3	Работы в школьных образовательных учреждениях Локальная вибрация)(общая вибрация (транспортная, транспортно-технологическая, технологическая) Управление наземными транспортными средствами Категории "D", "D1", "B", трактора	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Воспитатель интерната	1	Работы в школьных образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

			учреждениях		
24	Ночная няня	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Помощник воспитателя	3	Работы в школьных образовательных учреждениях Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в год
26	Библиотекарь	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	Социальный педагог	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года

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, отдел Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.

Непредвиденные ЧС:

1. Смерчи, ураганы, наводнения.
2. Обвалы, обрушения.
3. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Медработник
2.	Организация и проведение	При приемке на работу	Директор

	профилактических медицинских осмотров работников	и в соответствии с перечнем согласно п.9	Медработник
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	По договору
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	Ежедневно	Завхоз
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий столовой Медработник
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в неделю Ежедневно	Директор Заведующий столовой Медработник
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Постоянно	Директор Медработник
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	Постоянно	Завхоз
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	Постоянно	Завхоз
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	Постоянно	Завхоз
11.	Санитарно-просветительская работа	Постоянно	Директор Медработник
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Педагог-организатор ОБЖ

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

Наименование объекта испытаний (вода питьевая и пр., почва, наименование пищевого продукта и т.д.)	НД, регламентирующий объем лабораторных исследований и их оценку	Перечень показателей	Количество проб (образцов)	Пункт перечня услуг (работ)
Вода питьевая	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	Определение железа общего	2	1.23ч
		Определение аммиака	2	1.15ч
		Определение цветности	2	1.3ч
		Определение мутности	2	1.4ч
Вода питьевая	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21	Исследование на показатели:	2	14.4.1ч

		«Общее микробное число», «Общие (обобщенные) колиформные бактерии»		
Готовые блюда	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Исследование на показатель «БГКП (колиформы)»	6	14.1.1ч
		Исследование на показатель «КМАФАМнМ»	6	14.1.2ч
		Определение патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонеллы	6	14.1.3ч
Смывы	СанПиН 3.3686-21	БГКП	30	14.3.1ч
Смывы на иерсиниоз	СП 3.1.7.2615-10	Иерсинии	20	12.5.5

**Характеристика условий размещения объекта питания
МАОУ «Молчановская СОШ №1»**

Название объекта	Столовая школы/интерната
Адрес	с. Молчаново, ул. Димитрова, 78/ 76
Размещение объекта	Центральная часть 1 этажа учебного здания/правая часть 1 этажа
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Бойлер — 3 штуки/1
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок имеет следующие приспособленные помещения: обеденный зал на 88/60 мест; цех обработки сырой продукции (мясорыбной и первичной обработки овощей) и варочный зал, совмещенный с моечной кухонной и столовой посуды.
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 МАОУ «Молчановская СОШ №1»

№ 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	Зав. столовой Медработник	Договор с поставщиком продуктов питания при наличии гигиенических заключений и сертификатов соответствия, спецификации
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. столовой Медработник	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия и сроки транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. столовой Медработник	Нормативно-техническая документация, отражающая время хранения и транспортировки партии продукции, карта-схема маршрута, накладная, ярлык
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Зав. столовой Медработник	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Каждая партия	Медработник	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Зав. столовой	
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания (стр.16 нашего)	1 раз в неделю	Директор	Примерное меню,

			Зав.столовой Медработник	согласованное с роspotребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	2 раза: -перед началом нового учебного года -перед открытием лагеря с дневным пребыванием	Зав.столовой	Сборник рецептур. ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Зав.столовой Медработник	Бракеражный журнал готовой продукции
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	2 раза: -перед началом нового учебного года -перед открытием лагеря с дневным пребыванием	Зав.столовой	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Зав.столовой	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Зав.столовой Медработник	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/сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Зав.столовой	Журнал температурного режима и относительной влажности в кладовых
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры, шкафы)	Ежедневно	Зав.столовой	Специальный журнал результатов проверок температурного режима в морозильных камерах
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Завхоз Медработник	Обеспечение санитарной одеждой, наличие мед.аптечки

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения, инвентарь и оборудования в них	1 раз в месяц	Зам. директора Зав.столовой	Спецификация оборудования; сертификаты соответствия и гигиенические заключения на оборудование, инвентарь, тару, посуду
Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного/теплого/ излучения на организм следует: - применять секционно-модульное оборудование; - максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит; - своевременно выключать секции э/плит или переключать на меньшую мощность; - эффективная работа вентиляционной системы; - регламентировать внутри сменные режимы труда и отдыха работающих.				
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медработник	Журнал медицинского осмотра
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	Ежедневно	Зав.столовой Медработник	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой и кухонной посуды
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Документовед Зав.столовой Медработник Зам.директора по ВР	Приказ об организации питания обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Зав.столовой Медработник	График приема пищи

8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Зав.столовой Медработник	Акты по проверке организации питания школьной комиссией
------	---------------------	-----------	-----------------------------	---

9. Производственный контроль за соблюдением санитарных норм в помещениях

9.1. Контроль за качеством и безопасностью мягкого и твёрдого инвентаря, поступающего в учреждение

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
9.1.1.		Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку инвентаря	Каждая партия	Завхоз Медработник	При заключении договоров на поставку товаров оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия/наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний и исследований/, сан-эпид заключение о возможности применения продукции для комплектования жилых помещений
9.1.2.	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку инвентаря и средств	Каждая партия	Завхоз Медработник	При заключении договоров на поставку товаров оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия

9.2. Контроль за водоснабжением и канализацией

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
9.2.1.	Водоснабжение	Контроль за функционированием фонтанчиков для питьевой воды и фильтров для очистки	Постоянно	Зам. директора	
9.2.2.	Канализация	Контроль за своевременным вывозом ЖБО	Постоянно	Завхоз	Договор

9.3. Контроль за воздушно-тепловым режимом

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
9.3.1.	Температурный режим	Контроль за температурой воздуха в учебных кабинетах, мастерских, спортзале	Постоянно	Медработник	Журнал контроля температурного режима в учебных помещениях
9.3.2.	Вентиляция	Контроль за состоянием вытяжных вентиляционных решеток	Постоянно	Завхоз	
9.3.3.		Визуальный контроль за регулярностью проветривания учебных комнат во время перемен	Постоянно	Зам. директора Медработник	

9.4. Контроль за естественным и искусственным освещением

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
9.4.1.	Оконные рамы (естественное освещение)	Контроль за очисткой и мытьем стекол оконных рам	2 раза в год (осенью и весной)	Медработник	Журнал контроля температурного режима в учебных помещениях
9.4.2.	Искусственное освещение	Контроль за наличием исправных ламп в светильниках	Постоянно	Завхоз	

10. Контроль за организацией медицинского обслуживания

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
10.1.	Условия труда	Медицинский кабинет/Условие для соблюдения правил личной гигиены: - мыло, туалетная бумага	Ежедневно	Ответственный за ОТ	Обеспечение санитарной одеждой, наличие аптечки
10.2.	Медицинский кабинет	Холодильник, кварцевая лампа, медикаменты	1 раз в месяц	Зам. директора	Протоколы
10.3.	Медицинский кабинет	Санитарно-техническое состояние	1 раз в месяц	Зам. директора	

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 раз в в год	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 блюдо	1 раз 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 10 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, питьевых фонтанчиках, спальном корпусе, мед.кабинете (выборочно)	2 пробы	По химическим, микробиологическим показателям – 1 раз в год	Акт отбора проб, протоколы
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в месяц	Журнал контроля температурного режима
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;	Акт проверки

				ремонта оборудования, являющегося источником шума	
--	--	--	--	--	--

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

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

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

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