

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

 **«КАРАКЮРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Г.М.Махмудова»**

**ДОКУЗПАРИНСКОГО РАЙОНА**

индекс 368752 сел. Каракюре Докузпаринский район, тел. моб+79640113354 электронная почта gadzhibekov77@mail.

|  |  |
| --- | --- |
|  Рассмотрено:Заседании педсоветаот. 31.08.2021 г.  |  УтверждаюДиректор школы: Гаджибеков Э.АПротокол № 1. ПР № 14 |

***Программа***

***производственного контроля***

***по питанию в школе***

 ***Каракюре 2021 г.***

1. Общие положения

• 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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 МКОУ «Каракюринская СОШ имени Г.М. Махмудова» возлагается на директора Гаджибекова Э.А.

 • 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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

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

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

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

 • 2.3. Производственный контроль включает:

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

• 2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

 **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 соответствие с установленными требованиями (п.9).

• 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

• 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

• 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

**4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6). 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан 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.**

5.1. 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 санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 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 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- 07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- 10 |

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

**Директор – Гаджибеков Эдуард Алибекович**

**Заведующий хозяйством – Магомаев Зейнуллах Шихбалаевич**

• за организацию производственного контроля.

• за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

• за организацией питания и качественного приготовления пищи.

• за профилактикой травматических и несчастных случаев.

• за температурой воздуха в холодное время года;

**Повар школы – Шадиева Селимат Галимовна**

• за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

• за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

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

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

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Профессия**  | **Количество работающих** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодического просмотра** | **Кратность профессионально-гигиенической подготовки** |
| 1. | Педагоги: учителя, заместитель директора по безопасности. | 25 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| 2. | Директор  | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заведующий хозяйством,повар | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и перемещение груза вручную |
| 4. | Учитель технологии | 1 | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики | 1 | Работа в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений | 4 | Работа в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| Хлор и его соединения |
| 7. | Учитель химии  | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа | 8 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |
| Подъём и перемещение груза вручную. |

**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**

1. Отключение электроснабжения.

2. Аварии на системе водопровода, канализации.

3. Отключение тепла в холодный период года.

 4. Пожар.

5. Разлив ртути.

 6. Непредвиденные ЧС:

7. Смерчи, ураганы, наводнения;

8. Обвалы, обрушения.

 9. 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 | Директор школы  |
| **2.** | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы |
| **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 | Завхоз |
| **6.** | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| **7.** | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно | Директор школы |
| **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 | Директор школы |
| **10.** | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | Директор школы |
| **11.** | Санпросветработа | постоянно | Завхоз |
| **12.** | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Зам. директора по безопасности |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Кратность**  | **Место замеров (количество замеров)** | **Примечание**  |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность  | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность  | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения  |  |
| Шум  | 1 раз в год | 2 помещения  | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Каракюринская СОШ имени Г.М. Махмудова»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта  | Школьная столовая |
| Адрес  | С. Каракюре, ул.М. Велиева, 14 а |
| ФИО руководителя школы | Гаджибеков Эдуард Алибекович |
| ФИО зав. столовой |  |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № от  |
| Размещение объекта | Столовая размещена на втором корпусе школы |
| Холодное водоснабжение  | Централизованное??? |
| Горячее водоснабжение  | Установлен 1 водонагреватель |
| Отопление  | Централизованное??? |
| Вентиляция  | Естественная  |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на мест |
| Доставка продуктов  | Автотранспорт поставщика  |

**Контролируется:**

• Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

 • Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

• Качество мытья посуды;

• Условия и сроки хранения продуктов;

 • Исправность холодильного и технологического оборудования;

 • Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

• Дезинфицирующие мероприятия;

 • Санитарное состояние столовой.

**План производственного контроля организации питания в МКОУ «Каракюринская СОШ имени Г.М. Махмудова»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель**  | **Учетно-отчетная документация**  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов** |
| 1.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| **2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции** |
| 2.1 | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3 | Суточная проба  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе** |
| 3.1 | Рацион питания  | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 3.2 | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3 | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4 | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| **4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).** |
| 4.1 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима  |
| **5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.** |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль  |
| **6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| **7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| **8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся** |
| 8.1 | Контингент питающихся детей | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся  |
| 8.2 | Режим питания  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи |
|  |  |  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |

 **Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид исследований**  | **Объект исследования (обследования)** | **Количес тво, 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 квартал | Акт проверки |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследу емого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки  |
| 3. | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4. | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5. | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6. | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологич еским показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 7. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место  | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место  | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 9. | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место  | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

**Г Р А Ф И К**

**проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **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.)