

* ***Гигиенический норматив –*** установленное исследованиями допустимое максимальное илиминимальное 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-эпидемиологическиетребования, 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 решающаяроль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* ***Инфекционные заболевания –*** инфекционные заболевания человека,возникновение ираспространение 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 и среду

**2**

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.**

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

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

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

1. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Сунженскому району**
	* 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.
2. **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.**

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

**3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями | ФЗ № 2300/1 от |
|  | и изменениями. |  | 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 | ФЗ № 294-ФЗ от |
|  | предпринимателей при осуществлении государственного | 26.12.2008г. |
|  | контроля (надзора) и муниципального контроля». |  |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
|  | содержанию и организации режима работы в дошкольных |  |
|  | организациях |  |  |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
|  | организации обучения в образовательных учреждениях». |  |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
|  | питания обучающихся в образовательных учреждениях, |  |
|  | учреждениях начального и среднего профессионального |  |
|  | образования». |  |  |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
|  | организации режима работы в оздоровительных учреждениях с |  |
|  | дневным пребыванием детей в период каникул». |  |
| 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. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 1058-01 |
|  | соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |  |
|  | противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |  |
| 12. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 2193-07 |
|  | соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |  |
|  | противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |  |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
|  | хранения пищевых продуктов». |  |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно- | СанПиН 2.2.2. /2.4. |
|  | вычислительным машинам и организации работы», изменения | 1340-03 |
|  | №1 и №2 |  | 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**

* + За организацию производственного контроля
	+ за профилактикой травматических и несчастных случаев
	+ за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

**Кладовщик**

* 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;

**4**

* 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;

**Повар школы**

* за организацией питания и качественного приготовления пищи.
* 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;
	1. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов**

**производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для**

**человека и среды его обитания**.

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Кол-во работающих** |  | **Кратность** | **Кратность** |  |
|  |  | **Характер** | **профессионал** |  |
| **№ п/п** | **Профессия** | **периодическо** |  |
| **производимых работ** | **го** | **ьно-** |  |
|  |  | **и вредный фактор** | **гигиеническо** |  |
|  |  | **медосмотра** |  |
|  |  |  |  |  | **й подготовки** |  |
| 1. | Педагоги: | 23 | Работы в школьных |  |  |  |
|  | учителя, |  | образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | заместитель |  | учреждениях |  |  |  |

**5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Перенапряжение |  |  |  |  |
|  |  |  | голосового аппарата, |  |  |  |  |
|  |  |  | обусловленное |  |  |  |  |
|  |  |  | профессиональной |  |  |  |  |
|  |  |  | деятельностью |  |  |  |  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  |  |  | образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | учреждениях |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Заведующийхозяйством, кладовщик, Повар, подсобный рабочий | 6 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  |  | образовательных |  |  |  |  |
|  |  | учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  | Подъём и перемещениегруза вручную. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 4. | Учитель | 1 | Пыль растительного | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | технологии |  | происхождения |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 5. | Учитель | 1 | Работы в школьныхобразовательныхучреждениях |  |  |  |  |
|  | информатики |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Зрительно- |  |  |  |  |
|  |  |  | напряженные работы, |  |  |  |  |
|  |  |  | связанные с работами | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | на компьютерах |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Влияние |  |  |  |  |
|  |  |  | электромагнитного |  |  |  |  |
|  |  |  | поля широкополосного |  |  |  |  |
|  |  |  | спектра частот от |  |  |  |  |
|  |  |  | ПЭВМ |  |  |  |  |
| 6. | Уборщица | 5 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  | служебных и |  | образовательных |  |  |  |  |
|  | производственн |  | учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | ых помещений |  | Синтетические |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  | Хлор и его соединения |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и |  |  |  |  |
|  |  |  | соединениями, |  |  |  |  |
|  |  |  | объединёнными |  |  |  |  |
|  |  |  | химической | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | структурой. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Синтетические |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Рабочий по | 5 | Работа в школьном |  |  |  |  |
|  | комплексному |  | образовательном | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | обслуживанию и |  | учреждении |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | ремонту зданий, |  |  |  |  |  |  |

**6**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Сторожа, дворник |  | Работа, связанная с |  |  |
|  |  |  | мышечным |  |  |
|  |  |  | напряжением, с |  |  |
|  |  |  | напряжением |  |  |
|  |  |  | внимания. |  |  |
|  |  |  | Подъём и перемещение |  |  |
|  |  |  | груза вручную. |  |  |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,**

**нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-**

**эпидемиологическому благополучиюнаселения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Сунженскому району**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
	1. **Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** |  |  | **Ответственн** |
| **п/** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **ые** |
| **п** |  |  |  |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических | В течение года | Директор |
|  | требований | постоянно | школы |
|  |  |  |  |
| 2 | Организация и проведение профилактических | при приемке на работу | Директор |
|  | медицинских осмотров работников | и в соответствии с перечнем | школы |
|  |  | согласно п.9 |  |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, | постоянно | По договору |
|  | дератизации и дезинфекции. |  |  |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки | ежедневно | завхоз |
|  | помещений, территории. |  |  |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов | постоянно | кладовщик |
|  | питания, соблюдение условий транспортировки, |  |  |
|  | хранения и реализации пищевых продуктов. |  |  |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания | 1 раз в месяц- комиссия по | Бракеражная |
|  | детей, качественным приготовлением пищи, | питанию | комиссия |
|  | организацией питьевого режима обучающихся, | Ежедневно бракеражная |  |
|  | проведения витаминизации, хранением суточных | комиссия |  |
|  | проб. |  |  |
| 7. | Своевременное проведение профилактических | постоянно | Директор |
|  | прививок детей и персонала в соответствие с |  | школы |
|  | календарем прививок. |  |  |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений | постоянно | завхоз |
|  | для пребывания детей и режимом проветривания. |  |  |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на | постоянно | директор |
|  | поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. |  | школы. |

**7**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал | постоянно | директор |
|  | образовательного учреждения. |  | школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | завхоз |
|  |  |  |  |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Завхоз  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

**начального и среднего профессионального образования.**

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

**8**

**Характеристика условий размещения объекта питания ГБОУ «ООШ с.п. Галашки»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название объекта |  | Школьная столовая |
| Адрес |  |  | РИ Сунженский муниципальный район с.п. Алкун ул. Мира 30 а |
| Размещение объекта |  | Столовая размещена в здании школы на 1-ом этаже |
| Холодное водоснабжение |  | Централизованное |
| Горячее водоснабжение |  | Установлен водонагреватель |
| Отопление |  |  | Централизованное |
| Вентиляция |  |  | Естественная |
| Освещение |  |  | Комбинированное |
| Набор | производственных | и | Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 49 мест |
| 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.

**9**

**План производственного контроля организации питания в ГБОУ «ООШ с.п. Галашки»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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. |  |
|  |  |  |  |  |

1. ***Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 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. |
|  |  |  |  |  |

1. ***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. |  |
|  |  |  |  |  |

**11**

1. ***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. |  |
|  |  |  |  |  |

1. ***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. |  |
|  |  |  |  |  |

1. ***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 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 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. |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. ***Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за |
|  |  |  | организацией и качеством |
|  |  |  | питания. |
|  |  |  |  |

Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

**12**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | многодетной или социально |
|  |  |  |  | незащищенной семьи. |
|  |  |  |  |  |
| 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. |  |
|  |  |  |  |  |

**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 дезинфицирующим раствором.  | Ежедневно |
|  |  |
|  |  |  |
| 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 неделю |
|  |  |  |

**13**