

1. **Общие положения**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Кировский сельский лицей» |
| Ф.И. О. директора, телефон: |  Химочкина Т.И., т. 8 961 540-34-30 |
| Юридический адрес: | 359051, РК, Городовиковский р-он, п. Лазаревский, пер.Учительский,15 |
| Фактический адрес: | 359051, РК, Городовиковский р-он, п. Лазаревский, пер.Учительский,15 |
| Количество работников: |  36 |
| Количество обучающихся: |  139 |
| Свидетельство о государственной аккредитации | № 455, серия 08А01 № 0000197 | от24.04.2019г. |
| ОГРН | 1030800507902 |
| ИНН |  0801001623 |
| Лицензия на осуществлениеобразовательной деятельности | № 1430, серия 08Л01 № 0000402 | от27.03.2019г. |

* 1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года (редакция, действующая с 1 января 2022 года)) и санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

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 «Кировский сельский лицей» возлагается на директора лицея.

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 лицея.

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 окружающих человека.
* ***Факторы среды обитания*** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующие, неионизирующие), 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, в возникновении 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 неинфекционные 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**
	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. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
	3. Производственный контроль включает:
		1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Организация медицинских осмотров.
		3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.
		4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
		5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
		6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
		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.
2. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
	3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
	4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
	5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
	6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).
1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля**
	1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
	4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
	5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
	6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
	7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
	8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
2. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**
	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», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357) юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
3. **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 санэпид благополучии населения» | ФЗ №52 от 30.03.1999 г. сизменениями |
| 2. | «О защите прав потребителей» | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. в редакции от 05.12.2022г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания» | ФЗ №29-ФЗ от02.01.2000г. в редакции от 27.12.2019 |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальныхпредпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» | ФЗ №294 – ФЗ от 26.12.2008 г. сизменениями |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» | СанПиН 2.4.2.2821-10 сизменениями |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования корганизациям 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 оздоровительныхучреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» | СанПиН2.4.4.2599-10 |
| 9. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 10. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 11. | «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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | [СанПиН2.1.3684-21](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_409735/5a767611da757a58ce19452bff0b51bd08bf2b6c/#dst100243) |
| 12. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СанПиН2.3.2.1078-01 |
| 13. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.1058-01 |
| 14. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП1.1.2193-07 |
| 15. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 16. | «Гигиенические требования к персональнымэлектронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения № 1 и № 2 | СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 |

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

**Директор** осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в лицее, правил ОТ и ТБ:

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, 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;
* за организацией питания и качественного приготовления пищи;
* за температурой воздуха в холодное время года;
* за санпросвет работой;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**Заместители директора по учебной и воспитательной работе:**

* составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий);
* контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью;
* соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в лицее;
* создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

**Рабочий по обслуживанию здания:**

* контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;
* контроль за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории лицея;
* своевременная уборка территории от снега и мусора;
* следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
* следит за освещением территории;
* ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
* контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;
* поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
* соблюдение техники безопасности при работе.

**Технический служащий:**

* соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
* следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
* соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
* соблюдение правил личной гигиены.

**Преподаватель-организатор ОБЗР:**

* организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования.

**Специалист по охране труда:**

* разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ;
* соблюдение техники безопасности при работах.
1. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной****среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение приработе 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 оформлениерабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физическиеперегрузки опорно- двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отделапозвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема ипереноса тяжестей до 30 кг– для мужчин, 10 кг – дляженщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

1. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29 нот 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и(или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и**

**периодические медицинские осмотры».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Кол-во** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Медосмотр**  |
| 1 | Педагоги: учителя, заместители директора по учебной,воспитательной работе, библиотекарь. |  | Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью. | 1 раз в год |
| 2 | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год |
| 3 | Учитель технологии (труда) | 2 | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год |
| 4 | Учитель информатики | 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 |
| 5 | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и соединениями,объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства. | 1 раз в год |
| 6 | Рабочий по обслуживанию здания | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная смышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза в ручную. | 1 раз в год |
| 7 | Технический служащий | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная сМышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза в ручную. | 1 раз в год |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу**

## санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Калмыкия

* 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-Гигиенических требований | В течение годапостоянно | Директор |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | При приеме на работу и в соответствии сперечнем согласно п.9 | Директор |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации идезинфекции. | Постоянно  | по договору |
| 4. | Проверка качества и своевременностиуборки помещений, территории. | Ежедневно  | Директор |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдениеусловий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | Постоянно  | Повар |
| 6. | Контроль за организациейрационального питания детей,качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | Ежедневно  | Бракеражная комиссия |
| 7. | Своевременное проведениепрофилактических прививок детей иперсонала лицея в соответствие с календарем прививок. | Постоянно  | Медсестра  |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей иРежимом проветривания. | Постоянно  | Директор |
| 9. | Контроль за наличием сертификатовбезопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведениикосметических ремонтов. | Постоянно  | Директор |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательногоучреждения. | Постоянно  | Директор |
| 11. | Санпросвет работа | Постоянно  | Директор |
| 12. | Профилактика травматизма инесчастных случаев. | Постоянно  | Директор  |

1. **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 | 1 раз в квартал | 2 пробыисследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион,приемы пищи |
| Содержание «С»витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БК ГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объектыпроизводственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| На наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища, склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| На наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодеждаперсонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим.показателям) 1 раз вгод (запах, цветность, мутность),1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время  | 2 помещения (по 5точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замерытакже после введения реконструируемых систем вентиляции,ремонта оборудования |

**Характеристика условий размещения объекта питания**

**МКОУ «Кировский сельский лицей»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | 359051, РК, Городовиковский р-он, п. Лазаревский, пер.Учительский,15 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании лицея |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Электроводонагреватели |
| Отопление | Собственная котельная |
| Вентиляция | Имеется |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал |
| 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 «Кировский сельский лицей»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 | Сопроводительнаядокументация на пищевые продукты | каждаяпоступающая партия | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные, сертификаты качества пищевых продуктов, журнал бракеражасырой продукции |
| 1.2 | Условия транспортировки | каждаяпоступающая партия | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| **2.Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции** |
| 2.1 | Соответствие объемавырабатываемой продукцииассортиментному перечню и производственныммощностям пищеблока | ежемесячно | Комиссия поконтролю за организацией и качеством питания | Ассортиментныйперечень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | Качество готовой продукции | ежемесячно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания, медсестра | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| **3.Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в****технологическом процессе.** |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в10 дней | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное сРоспотребнадзором, ассортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие нормативно технической и технологическойдокументации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические икалькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции | каждая партия | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Сертификатсоответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение напищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Журнал регистрациитемпературы теплового оборудования |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | каждая партия | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Сертификатсоответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение напищеблок |
| **4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья,****полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)** |
| 4.1 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроковхранения продуктов | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурногорежима иотносительной влажности |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные иморозильные камеры) | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией 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 заорганизацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| **6.Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских,****подсобных), инвентаря и оборудования** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения иоборудования в них. | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь иоборудование пищеблока | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| **7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на****пищеблоке** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников.Журнал здоровья. |
| 7.2 | Санитарно- противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Инструкции режима обработкиоборудования инвентаря, тары, столовой посуды.Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| **8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи****обучающихся** |
| 8.1 | Контингент питающихся детей | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся. Списки обучающихся, нуждающихся вбесплатном питании. |
| 8.2 | Режим питания | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Акты по проверкеорганизации питания. |

**ГРАФИК**

**проведения уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после приема пищи. | ежедневно |
| 2 | Мытье столов с дезинфицирующим раствором. | ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схемесогласно сан.минимума. | ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются послеиспользования, согласно сан.правилам. | ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | ежедневно |
| 6 | Дератизация, дезинфекция. | постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1раз в месяц |

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

1. Личные медицинские книжки работников; прививочные сертификаты.
2. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)