

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Волосовская средняя общеобразовательная школа №1»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом  
Протокол №17 от 30.08.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора школы  
от 30.08.2018 г. № 377

**Программа производственного  
контроля за соблюдением  
требований санитарных правил и  
выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

## 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 года, 10 января, 30 июня 2003 года, 22 августа 2004 года, 9 мая, 31 декабря 2005 года) 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. 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.
- 1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
- 1.5. 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 и 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 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, образовательный 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

### **5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волосовском районе**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волосовском районе.
- 5.2. В соответствии 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 30.03.1999 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	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2.2821-10
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5.2409-08
7	«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
8	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4.1074-01
9	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
11	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07
12	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
13	«Гигиенические требования к персональным электронно-	СанПиН

	вычислительным машинам и организации работы», изменения № 1 и № 2	2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 222.12А.219807 СанПиН 222.2А.262010
--	---	---

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

- Директор школы – Егорова Алла Николаевна
- Заместитель директора по АХЧ – Власова Наталья Николаевна
- за организацию производственного контроля
  - за температурой воздуха в холодное время года
- Социальный педагог – Ерменева Ольга Николаевна
- за организацией питания и качественного приготовления пищи
- Секретарь – Иванова Елена Ивановна
- за своевременное прохождением медосмотров, флюорографии
- Уполномоченный по охране труда – Бельская Надежда Юрьевна
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- Заведующая столовой – Гайдамако Галина Александровна
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов
  - за состоянием производственных помещений, своевременную дератизацию и дезинсекцию, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля
- Заместитель директора по ВР – Бабанова Лариса Геннадьевна
- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы, за санитарно-просветительскую работу.

**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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение

	глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	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**

1	Педагоги: учителя, учитель-логопед, социальный педагог, педагог-психолог, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующей библиотекой	59	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3. приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за	п.4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		

			экраном видеотерминала			
3	Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
4	Учитель технологии, библиотекарь	4	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Воспитатель	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3. приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6	Секретарь, бухгалтер, учитель информатики	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года



			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п.4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
7	Уборщица служебных и производственных помещений	14	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
8	Лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
9	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Хлор и его соединения	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Работы при повышенных температурах	п.3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 2.04.2011 г.		
10	Рабочие по ремонту зданий, сторож	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	
			Подъем и перемещение груза вручную	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		
			Пониженная температура воздуха	п.3.8 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 123.04.2011 г.		

**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, территориального отдела в Волосовском районе Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области**

- 1) Отключение электроснабжения.
- 2) Авария на системе водопровода, канализации.
- 3) Отключение тепла в холодный период года.
- 4) Пожар.
- 5) Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	Ежедневно бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно
11	Санпросветработа	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**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 микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, прием пищи
Содержание «С» витамина	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь овощехранилища и склады хранения овощей, зона 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	1 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)		

**Характеристика условий размещений объекта питания**

**МОУ «Волосовская СОШ №1»**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г. Волосово, Гатчинское шоссе, д. 10
Ф.И.О. руководителя школы	Егорова Алла Николаевна

Ф.И.О. заведующей столовой	Гайдамако Галина Александровна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 321 от 21.08.2018г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное Установлено 5 водонагревателей
Отопление	Централизованное, приточная
Вентиляция	Естественная, вытяжная
Освещение	Общее
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 276 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт организатора питания

**Контролируется:**

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов питания;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.



## План производственного контроля организации питания в МОУ «Волосовская 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	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 год		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. 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 и журналы
3.4.	Тепловое технологическое оборудование			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	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 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		Фельдшер	Визуальный контроль



6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования	
6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно Заместитель директора по АХЧ Власова Н.Н.
6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю Заместитель директора по АХЧ Власова Н.Н.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	
7.1. Сотрудники пищеблоков	ежедневно Фельдшер
7.2. Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю Заместитель директора по АХЧ Власова Н.Н.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	
8.1. Контингент питающихся детей	Ежедневно Ответственная за питание Ерменева О.Н.
8.2. Режим питания	Ежедневно Ответственная за питание Ерменева О.Н.
8.3. Гигиена приема пищи	Ежедневно Классные руководители фельдшер
	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды Инструкция эксплуатации посудомоечной машины
	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
	График приема пищи
	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

## График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимума	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после их 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 год

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. Удостоверение 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.)