МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НИКОЛАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

684032, Камчатский край, Елизовский район, п. Николаевка, ул. 40 лет Октября, 15.

тел./факс: (8-415-31) 32-3-60, E-mail: nikolaevkashool@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Николаевская СШ

 (должность руководителя)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Муравьёва

 (подпись) (Ф.И.О.)

 **\_\_\_\_\_\_**28.09.2019\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (дата)

##### Программа

производственного контроля

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 МБОУ Николаевская СШ возлагается на директора Муравьёву О.В.

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.

3. 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).

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 Камчатскому краю в Елизовском районе 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю в Елизовском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю в Елизовском районе.

5.2. 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. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

Директор – Муравьёва Ольга Владимировна

- за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Заместитель директора по безопасности – Макаров Михаил Олегович

- профилактикой травматических и несчастных случаев;

- за температурой воздуха в холодное время года.

Шеф-повар – Алексеева Валентина Михайловна и начальник хозяйственного отдела – Чигринская Анна Владимировна

- 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.

Заместитель директора по ВР – Локтева Светлана Михайловна

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы

 за санитарно-просветительской работой.

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1. | Педагоги:учителя, заместители директора по учебно-воспитательной работе, воспитательной работе,библиотекарь. | 33 | 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. | Начальник хозяйственного отдела, Шеф-повар, повара, мойщицы посуды | 7 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и перемещение груза вручную. |
| 4. | Учителя технологии | 2 | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики | 1 | Работы 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. | Уборщицы служебных и производственных помещений, гардеробщицы | 6 | Работы 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, уборщики территории, вахтёры | 6 | 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 возможныхаварийных 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю в Елизовскому району

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.

Информация в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю в Елизовском районе.

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 | Муравьёва О.В., директор школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Муравьёва О.В., директор школы |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | Чигринская А.В., начальник хозяйственного отдела  |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | Чигринская А.В., начальник хозяйственного отдела;Алексеева В.М., шеф-повар |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | Грабовская О.А., кладовщик;комиссия по питанию |
| 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 питаниюЕжедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия  |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала | постоянно | Медведева Л.Е., медицинская сестра (по договору)  |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | Чигринская А.В., начальник хозяйственного отдела |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | Макаров М.О., заместитель директора по безопасности |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | Муравьёва О.В., директор школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Макаров М.О., заместитель директора по безопасности  |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Макаров М.О., заместитель директора по безопасности  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| 1 | Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в полугодие | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| 2 | Калорийность обеда из трёх блюд (п.4.2.5.4.2\*3 влаж и сухой остаток, п. 4.1.5.23.13\*2 жир, п. 4.1.5.23.1 химический состав) | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| 3 | Содержание «С» витамина 4.1.5.23.4 | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| 4 | Смывы на БКГП 5.2.145 | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| 5 | - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| 6 | - на наличие яиц гельминтов 7.295.1 | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| 7 | 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 |  |
| 8 | Освещенность | 1 раз в годв темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| 9 | Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |
| 10 | Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |
| 11 | Бак, исследования продукты общественного питания – Гарниры 5.2.95.1 | 1 раз в квартал | 1 блюдо | Второе блюдо |
| 12 | Бак, исследования продукты общественного питания – люда из рыбы, мясо, птицы 5.2.94.1 | 1 раз в квартал | 1 блюдо | Второе блюдо |
| 13 | Бак, исследования Готовые кулинарные изделия: Салаты 5.2.78.1, 5.2.79.1, 5.2.82.1, 5.2.83.1, 5.2.84.1 | 1 раз в квартал | 1 блюдо | Второе блюдо |
| 14 | Бак, исследования продукты общественного питания – сладкие блюда, напитки 5.2.97.1 | 1 раз в квартал | 1 блюдо | Второе блюдо |

**Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ Николаевская СШ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес  | 684032, Камчатский край, Елизовский район, с. Николаевка, ул. 40 лет Октября, д. 15 |
| ФИО руководителя школы | Муравьёва Ольга Владимировна |
| ФИО шеф-повара | Алексеева Валентина Михайловна |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № 88/29 от 28.08.2019 г ;Председатель комиссии: ведущий бухгалтер – Коловертных И.В.;Члены комиссии: медицинская сестра – Медведева Л.Е.;шеф-повар – Алексеева В.М.;социальный педагог – Ляпина Д.В. |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение  | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлено 2 водонагревателя |
| Отопление  | Централизованное |
| Вентиляция | Приточно-вытяжная вентиляционная система |
| Освещение  | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 80 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 МБОУ Николаевская СШ.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Шеф-повар | 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; Шеф-повар | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3.  | Тепловое технологическое оборудование  | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.4. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 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.Медсестра | 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.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 за организацией и качеством питания в соответствии с Положением о порядке и организации питания МБОУ Николаевская СШ | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питании | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

Лабораторный контроль

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Качество готовой продукцииМикробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | 1 блюдо | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 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, микробиологическим 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | 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.)