



**Программа  
производственного контроля  
на 2022-2023 учебный год**

**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 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. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

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.

1.6. 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 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 противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

### **5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.**

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 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

### Директор

- За организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров

### Ответственный за организацию питания

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Контроль за полнотой и правильностью ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Контроль за качеством мытья посуды;
- Контроль за условием и сроками хранения продуктов;

- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

#### **Заведующий хозяйством**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за состоянием территории, помещений и мебели, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений

#### **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;

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Кол-во работающих</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность периодического медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
1.	Педагоги: учителя, заместитель	23	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством, Повар, подсобный рабочий	6	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	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	1 раз в 2 года
6.	Уборщик служебных и производственных помещений	5	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,	5	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года



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

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.**

Отключение электроснабжения.

1. Аварии на системе водопровода, канализации.
2. Отключение тепла в холодный период года.
3. Пожар.
4. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
5. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке 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.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с 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.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 2.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 3.Журнал учета температурного режима в школе.
- 4.Журнал измерения температуры тела работников и учеников МБОУ Ключевская СОШ.

## **13. Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребывание детей МБОУ Ключевская СОШ**

### **1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.**

1.1. Здание МБОУ Ключевская СОШ обеспечено централизованным водоснабжением с технической водой. На территории школы имеется выгребная яма для сбора жидких отходов. ЖБО вывозится организацией, с которой заключен договор.

2.1. Образовательное учреждение обеспечивается бутилированной водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в образовательном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода находится в учебных кабинетах и столовой.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

### **2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.**

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания(примерное 10- дневное меню для летних каникул).

2.2.Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

2.5. Работники образовательного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

2.6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями(регламентами) несут ответственность в прядке, установленном действующим законодательством РФ.

## **План Санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2022-2023 учебный год МБОУ Ключевской СОШ**

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Производить ежедневную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.
5. Проводить частое проветривание кабинетов, согласно графику проветривания помещений.



**График  
проведения генеральной уборки столовой.**

<b>№п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1.	Уборка и проветривание столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с моющим средством.	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. Минимума.	Ежедневно
4.	Мочалки, щетки для инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам.	Ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6.	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
7.	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в неделю
8.	Влажная уборка обеденного зала с применением дез. средства. Проветривание помещения.	Ежедневно

## Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ Ключевская СОШ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	х. Ключев, ул. Садовая, 10 А
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 60 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 Ключевская СОШ**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
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)
<b>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
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. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

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

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

**4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).**

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

**5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.**

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

**6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования**

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

**7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. 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.	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 питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки столовой**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
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. 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 неделю