

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7 п. ВЕСЁЛЫЙ**

---

Российская Федерация, 665544, Иркутская область, Чунский район,  
п. Весёлый, ул. Мира, 20

Рассмотрено  
на Педагогическом Совете  
протокол № 1 от 30.08.2024г.

Утверждено  
приказом директора  
МОБУ СОШ № 7 п. Весёлый  
№ О-152 от 30.08.2024г.  
\_\_\_\_\_ С.Ю.Кулемина

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

п. Весёлый  
2024г.

## 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 02.07.2021г), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»

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 МОБУ СОШ №7 п. Весёлый возлагается на директора Кулемину С.Ю.

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 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, 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 организации 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 Иркутской области 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 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области**

- 5.1. 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.**

| Наименование нормативного документа                                                                                                                                         | Регистрационный номер                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».                                                                                                                    | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.                                                               |
| «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                     | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.                                                           |
| «О качестве и безопасности продуктов питания».                                                                                                                              | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.                                                            |
| «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                          | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.                                                           |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»                                                                                     | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                                                |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»                                                       | СП 2.4.3648-20                                                                        |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».                                                                  | СанПиН 2.4.2. 2821-10                                                                 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08                                                                 |
| «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                                                                 |
| «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                               | СанПиН 2.1.4. 1074-01                                                                 |
| «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                          | СанПиН 2.3.2. 1078-01                                                                 |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».         | СП 1.1. 1058-01                                                                       |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».         | СП 1.1. 2193-07                                                                       |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                         | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                 |
| «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2                                                         | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 219807<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 262010 |
| «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий табака»                                                                                 | ФЗ №15 от 23.02.2013г.                                                                |
| «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»                                                             | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03                                                            |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»                                                                        | СП 3.5.1378-03                                                                        |
| «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                                                     | СП 3.1/3.2.3146-13                                                                    |
| «Профилактика туберкулеза»                                                                                                                                                  | СП 3.1.2.3114-13                                                                      |
| «Профилактика гриппа и других острых респираторно-вирусных инфекций»                                                                                                        | СП 3.1.2.3117-13                                                                      |

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

Директор - Кулемина С.Ю.

Заместитель директора по хозяйственной работе – Ситникова Анастасия Андреевна

Повар школы – Зайцева Назия Мубаракшановна

Ответственный за контроль процесса организации питания - заместитель директора по УВР Галиулина Ольга Сайфитиновна

Директор несёт ответственность за:

- организацию производственного контроля,
- своевременным прохождением медосмотров, флюорографии,
- организацию питания и качественного приготовления пищи.

Заместитель директора по хозяйственной работе несёт ответственность за:

- профилактику травматических и несчастных случаев,
- отслеживает температуру воздуха в холодное время года.
- следит за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Повар школы следит за:

- соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Ответственный за контроль процесса организации питания осуществляет работу с классными руководителями по оказанию помощи родителям для получения детьми бесплатного питания, ведёт контроль питания обучающихся.

## **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.<br>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>Число работников</b> | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>                                                                                       | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1            | Учителя                                                        | 30                      | Преподавательская деятельность.<br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью                       | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 2            | Директор                                                       | 1                       | Руководящая деятельность                                                                                                                  | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 3            | Заместитель директора по ХР.<br>Повар, кухонный работник       | 1<br>3<br>1             | Работа в школьных образовательных учреждениях<br>Подъём и перемещение груза вручную.                                                      | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 4            | Учитель информатики                                            | 1                       | Преподавательская деятельность.<br>Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах<br>Влияние электромагнитного поля ПК | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 5            | Уборщик служебных помещений                                    | 7                       | Работы по уборке помещений.<br>Синтетические моющие средства<br>Хлор и его соединения                                                     | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 6            | Учитель химии                                                  | 1                       | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.                                                                  | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 7            | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа | 7                       | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.                                     | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |

|    |                                             |        |                                                                                                        |             |                |
|----|---------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 8  | Сторож                                      | 3      | Работа в ночное время                                                                                  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9  | Инспектор по кадрам<br>Секретарь-машинистка | 1<br>1 | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах<br>Влияние электромагнитного поля ПК | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Водитель                                    | 2      | Ремонт автопарка, подвоз обучающихся, вывоз мусора                                                     | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Кочегар                                     | 4      | Работа в ночное время, поднятие тяжестей, шумы при работе насосов и котлов                             | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Гардеробщик                                 | 1      | Контроль за работой раздевалок                                                                         | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**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, отдел Роспотребнадзора по Иркутской области:**

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

**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                                       | Директор школы              |
| 2     | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников    | При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы              |
| 3     | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно, по договору                                         | Замдиректора по хоз. работе |



|    |                                                                                                                                                                                       |                                                                       |                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 4  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                     | Ежедневно                                                             | Замдиректора по хоз. работе                         |
| 5  | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                     | Постоянно                                                             | Замдиректора по хоз. работе                         |
| 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<br>Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия                                |
| 7  | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.                                                               | Постоянно                                                             | Директор школы                                      |
| 8  | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                             | Постоянно                                                             | Замдиректора по хоз. работе                         |
| 9  | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                              | Постоянно                                                             | Директор школы                                      |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал ОУ                                                                                                                                              | Постоянно                                                             | Директор школы                                      |
| 11 | Санпросветработа                                                                                                                                                                      | Постоянно                                                             | Замдиректора по хоз. работе                         |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                                         | Постоянно                                                             | Замдиректора по хоз. Работе,<br>замдиректора по УВР |

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

**Паспорт объекта:**

|                                       |                                          |
|---------------------------------------|------------------------------------------|
| Название объекта                      | Школьная столовая                        |
| Адрес                                 | п.Весёлый, ул. Мира, 20                  |
| ФИО руководителя школы                | Кулемина Светлана Юрьевна                |
| ФИО зав.столовой                      | Зайцева Назия Мубаракшановна             |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № О-154.2 от 02.09.2024 г         |
| Размещение объекта                    | Столовая размещена в здании школы        |
| Холодное водоснабжение                | Централизованное                         |
| Горячее водоснабжение                 | Котельная, установлены 2 водонагревателя |

|                                                    |                                        |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Отопление                                          | Централизованное, котельная            |
| Вентиляция                                         | Естественная, 5 вытяжек и 1 вентиляция |
| Освещение                                          | Комбинированное                        |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 150 мест    |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика               |

#### Объем и номенклатура в организации питания

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

### Контроль за организацией питания

- 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.

| № п/п                                                                                                             | Объект контроля                                                                                              | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель                                | Учетно-отчетная документация                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 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 образовательно го 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 |                                                          | 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                |                                                          | Журнал бракеража готовой продукции.                                         |
| 2.3.                                                                                                              | Суточная проба                                                                                               | Ежедневно                 |                                                          |                                                                             |
| 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 респотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 3.2.                                                                                                              | Наличие нормативно технической и технологической документации.                                               | 1 раз в 6 месяцев         |                                                          | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.           |
| 3.3.                                                                                                              | Первичная и кулинарная обработка                                                                             | Каждая партия             | Комиссия по контролю за                                  | Сертификат соответствия,                                                    |

|                                                                                                                   |                                                                                   |                   |                                                           |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | продукции.                                                                        |                   | организацией и качеством питания                          | 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 и готовой продукции.                                   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.        |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья 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          | Журнал температурного режима                                                         |
| 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.   |                                                           | Визуальный контроль                                                                  |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке                                |                                                                                   |                   |                                                           |                                                                                      |
| 7.1.                                                                                                              | Сотрудники пищеблока                                                              | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья                                      |
| 7.2.                                                                                                              | Санитарно-противоэпидемический                                                    | 1 раз в неделю    |                                                           | Инструкции режима обработки                                                          |

|                                                                                            |                             |           |                                                           |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | режим.                      |           | Медсестра                                                 | оборудования<br>инвентаря, тары,<br>столовой посуды.                                                                                                                      |
| 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 |                                                           | График приема пищи.                                                                                                                                                       |
| 8.3.                                                                                       | Гигиена приема пищи.        | Ежедневно |                                                           | Акты по проверке организации питания школьной комиссии.                                                                                                                   |

#### Лабораторный контроль

| № | Вид исследований                                                                            | Объект исследования (обследования)                                                                     | Количество, не менее | Периодичность                | Учетно-отчетная форма |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1 | Качество готовой продукции<br>Микробиологические исследования проб готовых блюд             | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки                                                   | порция               | 1 раз в квартал              | Акт проверки          |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                  | Суточный рацион питания                                                                                | 2-3 блюда            | 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                                                  | Питьевая вода из разводящей сети помещений:                                                            | 2 пробы              | По химическим показателям- 1 | Акт проверки          |

|   |                                                                                                               |                                                                                   |   |                                                                                                               |              |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   | требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно) |   | раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год                                                      |              |
| 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 |

#### **График проведения генеральной уборки столовой**

| № | Мероприятия                                                                                                                       | Сроки         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих средств.                                    | Ежедневно     |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором, с использованием дезинфицирующих средств. | 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 всех 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. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)