

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
муниципального казенного общеобразовательного
учреждения «Малопесчанская основная
общеобразовательная школа»

_____ Ю.М. Горелкина

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ И ПРОВЕДЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ
в 2023-2024 учебном году**

муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Малопесчанская основная общеобразовательная школа»
ул. Тракторная, д.66, с. Малопесчанка, Мариинский район, Кемеровская
область-Кузбасс, 652165
тел.8(38443)36185

1. Общие положения.

| | | | |
|--|---|-------|---------------|
| Наименование юридического лица: | муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Малопесчанская основная общеобразовательная школа» | | |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Горелкина Юлия Михайловна | | |
| Юридический адрес: | ул. Тракторная, д.66, с. Малопесчанка, Мариинский район, Кемеровская область-Кузбасс, 652165 | | |
| Фактический адрес: | ул. Тракторная, д.66, с. Малопесчанка, Мариинский район, Кемеровская область-Кузбасс, 652165 | | |
| Количество работников: | 21 | | |
| Количество обучающихся: | 42 | | |
| Свидетельство о государственной аккредитации | № | 2909 | от 30.04.2015 |
| ОГРН | 1024201367630 | | |
| ИНН | 4237001407 | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 17298 | от 01.04.2019 |

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

- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Малопесчанская ООШ» возлагается на директора лица Горелкину Ю.М.
- 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 лица.

- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающих человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующие, неионизирующие), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
 - **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля.

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.

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

2.2. Производственный контроль включает:

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

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.2.7. 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.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.6. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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.

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», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357) юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|--|---|
| 1. | «О санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. с изменениями |
| 2. | «О защите прав потребителей». | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. в редакции от 05.12.2022г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. в редакции от 27.12.2019 |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. с изменениями |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 с изменениями |
| 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 | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |

| | | |
|-----|--|--|
| | каникул». | |
| 9. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | СП 2.4.3648-20 |
| 10. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 11. | «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СанПиН 2.1.3684-21 |
| 12. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 13. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 14. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 15. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 16. | «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 |

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

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

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заместители директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий);

- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью.
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе.
- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Завхоз:

- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;
- контроль за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории лицея;
- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
- следит за освещением территории.

Рабочий по обслуживанию здания:

- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;
- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Уборщики служебных помещений:

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

Преподаватель-организатор ОБЖ:

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

Специалист по охране труда:

- разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ;
- соблюдение техники безопасности при работах.

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 Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра |
|-------|---|-----------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Педагоги: учителя, заместители директора по учебной работе, советник директора по воспитательной работе | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью. | 1 раз в год |
| 2 | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год |
| 3 | Главный бухгалтер, бухгалтер | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год |
| 4 | Завхоз | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях. Подъем и перемещение груза вручную. | 1 раз в год |
| 5 | Учитель технологии | 1 | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год |
| 6 | Учитель информатики | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами | 1 раз в год |

| | | | | |
|---|---------------------------------|---|---|-------------|
| | | | на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ. | |
| 7 | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства. | 1 раз в год |
| 8 | Рабочий по обслуживанию здания. | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год |
| 9 | Уборщик, гардеробщик. | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год |

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области

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

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

| № | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
|----|--|---|---------------|
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | в течение года постоянно | Директор |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | по договору |

| | | | |
|------------|---|-----------|-----------------------------|
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | Завхоз |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | Зав. столовой |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | ежедневно | Бракеражная комиссия |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с школы календарем прививок. | постоянно | Мед. Персонал (по договору) |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | завхоз |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | Директор |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | Директор |
| 11. | Санпросветработа | постоянно | завхоз |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев. | постоянно | завхоз |

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

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|--|----------------------------------|--|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели | 1 раз в квартал | 2 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, 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 |

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Малопесчанская ООШ»

| | |
|--|--------------------------------------|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | С. Малопесчанка, ул. Тракторная д.66 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Организовано через водонагреватели |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Имеется |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

Контролируется:

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

План производственного контроля организации питания в МКОУ «Малопесчанская ООШ»

| № 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 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | каждая поступающая партия | комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные, сертификаты качества пищевых продуктов, журнал бракеража сырой продукции |
| 1.2 | 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 | ежемесячно | комиссия по контролю за | Ассортиментный перечень |

| | | | | |
|--|---|-------------------|---|---|
| | продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | | организацией и качеством питания | 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. | 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 пищеблока | 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 обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании. |
| 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. |

ГРАФИК
проведения уборки столовой

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

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

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

