

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО ТПП «Сириус -Н»  
В.А.Редичкин  
«» 2021г

## ПРОГРАММА

**Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организации общественного питания в ООО ТПП «Сириус -Н»**  
**г. Новочеркасск, ул. Мацоты д.77, кв17**

### 1. Общие сведения

1.1.Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН  
**ООО ТПП «Сириус -Н», ИНН 6150092971**

ФИО руководителя, телефон

**Исполнительный директор И.Ю. Лебедева, действующий на основании доверенности**

Юридический адрес

Ростовская область, г. Новочеркасск, ул, Мацоты д.77, кв17

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:  
**г. Новочеркасск, пр. Баклановский,78**

Структурные подразделения:

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| МБОУ СОШ №9   | ул. Свободы,19 г. Новочеркасск         |
| МБОУ СОШ №10  | ул. Мелиховская, 35 г.<br>Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №23  | ул. Мелиховская, 17 г.<br>Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №11  | ул. Калинина, 53 г. Новочеркасск       |
| МБОУ СОШ №22  | ул. Калинина, 27 г. Новочеркасск       |
| МБОУ СОШ №32  | ул. С.В. Мацоты, г. Новочеркасск       |
| МБОУ СОШ №15  | ул. Клещева, 39 г. Новочеркасск        |
| МБОУ СОШ № 20 | ул. Клещева, 37 г. Новочеркасск        |
| МБОУ СОШ №25  | ул. Петрова ,17 г. Новочеркасск        |
| МБОУ СОШ №24  | ул. Макаренко ,14 г. Новочеркасск      |
|               | ул.                                    |

Количество работающих 57 человек из них относящихся к декретированному контингенту -57 человек.

Свидетельство о государственной регистрации №166619609400 от 03.08.2016г

1.2. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен(а):

**Исполнительный директор И.Ю. Лебедева,**

**В структурных подразделениях:**

МБОУ СОШ № 9 – Заведующая производством Потытнякова Татьяна Владимировна;

МБОУ СОШ № 23 – Заведующая производством Юпатова Галина Николаевна;

МБОУ СОШ № 11 – Заведующая производством Лушпенко Галина Павловна

МБОУ СОШ № 22 – Буфетчик Ротенко Юлия Владимировна

Буфетчик Гордиенко Елена Михайловна

МБОУ СОШ № 15 – Заведующая производством Рамик Татьяна Васильевна

МБОУ СОШ № 20 – Заведующая производством Екатерина Сергеевна

МБОУ СОШ № 24 – Буфетчик Кожухова Валентина Дмитриевна

МБОУ СОШ № 25 – Заведующая производством Школьная Татьяна Дмитриевна

МБОУ СОШ № 32 – Заведующая производством Михайлова Светлана Николаевна.

1.3. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «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.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.4. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.5. Организация производственного контроля ООО ТПП «Сириус-Н» возлагается на исполнительного директора И.Ю.Лебедеву

Целью производственного контроля (ПК) 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.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на ООО ТПП «Сириус-Н» на исполнительного директора И.Ю.Лебедеву

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 помещения, готовая продукция, водопроводная вода.

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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

### **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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

### **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 др. 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.

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

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

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

## **5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове-на-Дону.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо 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 образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

| №п/п | Наименование нормативного документа                                                                             | Регистрационный номер                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1    | Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарном благополучии населения»,                                | № 52-ФЗ от 30.03.1999                               |
| 2    | Федерального закона от 17.09.1998 № 157 -ФЗ ( ред от 07.03.2018) « Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» | № 157 -ФЗ от 17.09.1998 с изменениями от 07.03.2018 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5)                                                                                                                                           | СанПиН 3.5.1378-03                                                                     |
| 4  | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)                                                              | СанПиН 2.4.3648-20                                                                     |
| 5  | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)                                                                                                             | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                                                              |
| 6  | "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СанПиН<br>3.1/2.4.3598-10                                                              |
| 7  | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"                                           | СанПиН 2.1.4.1074-01                                                                   |
| 8  | Изменения и дополнения № 1 к 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                                                                        |
| 9  | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                                                                                                      | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                  |
| 10 | «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./2.4.2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 11 | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»                                                                                                                                                                                  | СП 3.1/3.3146-13                                                                       |

|    |                                                                                                  |                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 12 | «Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»                                   | СП 3.1.2.3117-13   |
| 13 | «Профилактика острых кишечных инфекций»                                                          | СП 3.1.1.3108-13   |
| 14 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14   |
| 15 | «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»                                            | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 16 | Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»                     |                    |

#### 7. Функции должностного лица по осуществлению производственного контроля:

- 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.

#### 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. |



|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата</p> | <p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p> | <p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p> |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:

| №п/п | Профессия           | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|------|---------------------|-----------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 4.   | Работники пищеблока | 7                     | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |                     |                       | Хлор и его соединения.                       | Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.            |                                     |                                                    |
|      |                     |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением     | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.                   |                                     |                                                    |
|      |                     |                       | Подъём и перемещение груза вручную.          | П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.                    |                                     |                                                    |
|      |                     |                       | Работы при повышенных температурах           | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                 |                                     |                                                    |



**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**

| № п/п | Ситуация                                                          | Мероприятие                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1     | Отсутствие электроэнергии                                         | сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н» |
| 2     | Отсутствие водоснабжения                                          | сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н» |
| 3     | Выход из строя технологического и холодильного оборудования       | сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н» |
| 4     | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н» |

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля**

| Контролируемый показатель                                                                                                                                                      | Периодичность контроля | ФИО, должность     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| Водоснабжение и канализация                                                                                                                                                    | Постоянно, еженедельно | Зав .производством |
| Санитарное состояние и содержание пищеблока (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены работников) | Ежедневно              | Зав .производством |

|                                                                                                            |                                                                |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Организация питания обучающихся                                                                            | Ежедневно                                                      | Зав .производством<br>Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов                                                                                  | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО | Зав .производством                         |
| Проведение дезинфекции и дератизации                                                                       | Договор на обработку                                           | Завхоз школы                               |
| Медицинский осмотр                                                                                         | Ежегодно                                                       | Исполнительный директор ООО ТПП «Сириус-Н» |
| Проведение профилактической иммунизации                                                                    | В соответствии с прививочным календарем                        | Исполнительный директор ООО ТПП «Сириус-Н» |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно                                                      | Зав .производством                         |
| Соблюдение технологии приготовления блюд                                                                   | Ежедневно                                                      | Зав .производством                         |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока                                                                 | Ежедневно                                                      | Зав .производством                         |
| Контроль суточной пробы                                                                                    | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)       | Зав .производством                         |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.                                        | Раздача<br>1 раз в месяц                                       | Зав .производством<br>Бракеражная комиссия |
| Условия хранения поставленной продукции                                                                    | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные                 | Зав .производством                         |



|                                                  |                                                                                               |                       |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                  | помещения)                                                                                    |                       |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды    | 1 раз в неделю<br>(Посудомоечный цех)                                                         | Зав .производством    |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | Ежедневно                                                                                     | Классные руководители |
| Контроль за отходами                             | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)                                              | Зав .производством    |
| Качество поставленных сырых продуктов            | Ежедневно -<br>(сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Зав .производством    |
| Качество готовой продукции                       | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)                                                    | Бракеражная комиссия  |

## 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Журнал учета работы бактерицидных ламп

# 1. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

| Визуальный контроль                                                                                                                                   | Периодичность                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Контроль за состоянием системы освещения                                                                                                              | ЕжедневноПостоянно                           |
| Контроль за системой электроснабжения                                                                                                                 | Осенне-зимний период                         |
| Контроль за состоянием системы отопления                                                                                                              | Постоянно, летний период – при необходимости |
| Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения                                                                                        | Ежедневно                                    |
| Контроль за состоянием канализации                                                                                                                    | Ежедневно                                    |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования                                                                                            | Ежедневно                                    |
| Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания обеденного зала                                           | Ежедневно                                    |
| Контроль за качеством уборки помещений пищеблока                                                                                                      |                                              |
| Контроль за организацией питьевого режима в школе                                                                                                     | Ежедневно                                    |
| Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню                                                                                                 | Ежедневно                                    |
| Контроль за контингентом питающихся                                                                                                                   | Еженедельно                                  |
| Контроль за гигиеной приема пищи учащимися                                                                                                            | Ежедневно                                    |
| Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; | Ежедневно                                    |
| уборки столовой:                                                                                                                                      | Ежедневно                                    |
| правила мытья посуды;                                                                                                                                 | Ежедневно                                    |
| контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;                                                                               | Ежедневно                                    |
| контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;                                                                                 | Ежедневно                                    |
| контроль за соблюдением сроков годности                                                                                                               |                                              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>пищевых продуктов;</p> <p>контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;</p> <p>наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</p> <p>контроль за рационом питания учащихся;</p> <p>контроль за потоком сырья;</p> <p>условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p> |
| <p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <p>первичный - все сотрудники;</p> <p>периодический - все сотрудники:</p> <p>профессиональная гигиеническая подготовка</p> <p>профессиональная гигиеническая подготовка</p> <p>все сотрудники и пр.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p>                                                                                                                                |

#### Лабораторные исследования

| № п/п   | Вид исследования                                                      | ед. измерения | кол-во |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| 4.2.214 | Бактериологическое исследование готовых блюд, кулинарных изделий      | 1 раз/в год   | 1      |
| 4.2.136 | Бактериологическое исследование смыва на БГКП                         | 1 раз/в год   | 3      |
| 4.2.190 | Исследование смыва на яйца гельминтов                                 | 1 раз/в год   | 3      |
| 4.9.101 | Определение органолептических показателей( 1 показатель) Запах, вкус. | 1 раз/в год   | 2      |

|         |                                                                              |             |   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|
| 4.9.102 | Определение физико-химических показателей(1 показатель) Б.Ж.У.               | 1 раз/в год | 3 |
| 4.9.103 | Определение калорийности, пищевой ценности (1 проба)                         | 1 раз/в год | 1 |
| 4.9.102 | Определение физико-химических показателей (1 показатель) мутность, цветность | 1 раз/в год | 2 |
| 4.2.101 | Бактериологическое исследование воды без колифагов                           | 1 раз/в год | 1 |
| 4.2.102 | Бактериологическое исследование воды на колифаги                             | 1 раз/в год | 1 |

### Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школ, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- -оснащение пищеблока школ современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Ознакомлена исполнительный директор \_\_\_\_\_ И.Ю. Лебедева