**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**города Ростова-на-Дону «Гимназия № 19»**

# ПРИКАЗ

30.08.2024 г. № 329

Ростов-на-Дону

Об утверждении Программы организации и проведения

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Гимназия № 19» в 2024-2025 учебном году

Во исполнение Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и в целях определения порядка организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в МБОУ «Гимназия № 19»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактический) мероприятий МБОУ «Гимназия № 19» (Приложение).

2. Данный приказ довести до сведения должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля под подпись.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по административно-хозяйственной части Сурову Г.Н.

Директор

МБОУ «Гимназия № 19» А.М. Назарян

Приложение

к приказу МБОУ «Гимназия № 19»

от 30.08.2024 № 329

**Программа**

**производственного контроля МБОУ «Гимназия № 19»**

**на 2024 – 2025 учебный год**

1. **Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону «Гимназия № 19» (МБОУ «Гимназия № 19») | | | |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Назарян Арутюн Манукович, | | | |
| Юридический адрес: | 344020 г. Ростов-на-Дону ул. Мелитопольская д.22 | | | |
| Фактический адрес: | 344020 г. Ростов-на-Дону ул. Мелитопольская д.22 | | | |
| Количество работников: | 101 | | | |
| Количество обучающихся: | свыше1000 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № |  | от |  |
| ОГРН | 1026104027344 | | | |
| ИНН | 6166018613 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 5393 | от | 06.08.2015г. |

* 1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 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.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
  2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
  3. Организация производственного контроля в МБОУ «Гимназия № 19» возлагается на директора.
  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.
  5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
  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 состояние здоровья будущих поколений.
* ***Вредные воздействия на человека*** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
* ***Благоприятные условия жизнедеятельности человека*** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
* ***Безопасные условия для человека*** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
* ***Санитарно***-***эпидемиологическая обстановка*** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
* ***Гигиенический норматив*** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
* ***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*** (далее ***санитарные правила***) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
* ***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия*** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
* ***Профессиональные заболевания*** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* ***Инфекционные заболевания*** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
* ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления)*** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1. **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 2 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 соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

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

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

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека. 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

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

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «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 устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
|  | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
|  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 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  СанПиН 2.2.2. /2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2. /2.4. 2620-10 |

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

**Директор**

• за организацию производственного контроля

• за профилактикой травматических и несчастных случаев

• за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания **Ответственный за организацию 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.

**Заместитель директора по административно-хозяйственной части**

• за профилактикой травматических и несчастных случаев.

• за температурой воздуха в холодное время года; Заведующий производством

• за организацией питания и качественного приготовления пищи. • за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

• за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

**8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для**

**человека и среды его обитания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011**

**и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Кол-во работаю-  щих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодичес-кого медосмотра | Кратность профессио-нально гигиеническо й подготовки |
| **1.** | Педагоги:  учителя, заместитель |  | Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **2.** | Директор. | **1** | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **3.** | Заведующий хозяйством, кладовщик, Повар, подсобный рабочий |  | Работы в школьных образовательных учреждениях.  Подъём и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **4.** | Учитель технологии |  | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **5.** | Учитель информатики |  | Работы в школьных образовательных учреждениях.  Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.  Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **6.** | Уборщица служебных и производствен-ных помещений |  | Работы в школьных образовательных учреждениях.  Синтетические моющие средства.  Хлор и его соединения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **7.** | Учитель химии | **1** | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.  Синтетические моющие средства. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **8.** | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Сторожа, дворник |  | Работа в школьном образовательном учреждении.  Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную. | 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 Первомайскому району**

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.

**11. 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 приемке 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 | зам. директора по АХЧ |
| **5.** | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |  |
| **6.** | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц - комиссия по питанию.  Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| **7.** | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с школы календарем прививок. | постоянно | фельдшер гимназии |
| **8.** | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | зам. директора по АХЧ |
| **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 | зам. директора по АХЧ |
| **12.** | Профилактика травматизма и несчастных случаев. | постоянно | зам. директора по АХЧ |

**12. 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 БКГП | 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 МБОУ «Гимназия № 19»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | **г. Ростов-на-Дону, ул. Мелитопольская, 22** |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Централизованное |
| 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 МБОУ «Гимназия № 19»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| * 1. **Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов** | | | | |
| 1.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | при заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | каждая поступающая партия | комиссия по контролю за организацией и качеством питания | товарно-транспортные накладные  Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки | каждая поступающая партия | комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 1. **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 | комиссия по контролю за организацией и качеством питания, фельдшер гимназии | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | ежемесячно | комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 1. **Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.** | | | | |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дне1 | 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 |
| 1. **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 |
| 1. **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 |
| 1. **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 |
| 1. **Контроль за выполнение 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. |
| 1. **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 |
| 8.2 | Режим питания | ежедневно | комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи8. |
| 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. минимума | 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 неделю |