

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8» с. Кашино

ПРИКАЗ

23.07.2025

№ 72/1-ОД

Об утверждении программы производственного контроля на 2025-2026 учебный год

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20», в целях обеспечения безопасных условий обучения и организации питания учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ СОШ №8 с. Кашино на 2025-2026 учебный год.
2. Назначить ответственным за осуществление производственного контроля заместителя директора по учебно-воспитательной работе Дровневу Александру Владимовну.
3. Ответственному за производственный контроль:
 - 3.1. Осуществлять контроль в соответствии с утвержденной программой производственного контроля на 2025-2026 учебный год.
 - 3.2. Вести необходимую документацию по результатам контроля.
 - 3.3. При выявлении нарушений незамедлительно сообщать директору школы.
 - 3.4. Ежеквартально представить отчет о результатах производственного контроля.
4. Заведующей столовой Сиротиной Ирине Анатольевне:
 - 4.1. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному меню
 - 4.2. Контролировать соблюдение условий хранения и сроков реализации продуктов питания
 - 4.3. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд
 - 4.4. Следить за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил в столовой.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Гончарук

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8» с. Кашино

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», принципы ХАССП

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 МАОУ СОШ № 8 с. Кашино возлагается на заместителя директора по УВР Дровневу А.В.

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 МАОУ СОШ №8 с. Кашино Гончарук Н.В.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- *Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- *Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- *Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- *Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- *Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- *Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- *Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека. *Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- *Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- *Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- *Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- *Массовые не инфекционные заболевания (отравления)* – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

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

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

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

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

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

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

4.9. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Сысерстком районе.

4.10. В соответствии с санитарными правилами лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. 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.	«Об образовании в Российской Федерации»	ФЗ № 273-ФЗ 29.12.2012г
3.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
4.	«О качестве и безопасности продуктов питания». с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
5.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» с последующими дополнениями и изменениями.	СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12.2010г
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся» с последующими дополнениями и изменениями	СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей» с последующими дополнениями и изменениями	СанПиН 2.4.4.2599-10 от 19.04.2010г
9.	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» с последующими дополнениями и изменениями.	ТР ТС 007/2011 от 23.09.2011г
10	«О безопасности мебельной продукции» с последующими дополнениями и изменениями	ТР ТС 025/2012 от 15.06.2012г
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения. Отдыха и оздоровления детей и молодежи с последующими дополнениями и изменениями	СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020г
12.	«Организация и проведение производственного контроля» с последующими дополнениями и изменениями	СП 1.1.1058-01
13	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
14.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
15.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания». с последующими дополнениями и изменениями	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 г
16.	«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	Приказ МЗ и СР РФ № 302н

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

Заместитель директора по АХЧ – Пестова Виктория Викторовна:

- за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за температурой воздуха в холодное время года;
- 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;

Заместитель директора по ВР – Трошкова Мария Васильевна:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы
- за санитарно-просветительской работой.

7. 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.

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора по учебно-	68	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	воспитательной работе, воспитательной работе, педагог-библиотекарь, учитель-дефектолог, учитель-логопед, педагог ДО, педагог-психолог, педагог-организатор, воспитатель		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
4.	Уборщица служебных и производственных помещений	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Синтетические моющие средства		
5.	Плотник, дворник, электромонтер, сантехник	5	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания		
			Подъём и перемещение груза вручную		
6.	Водитель	4	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	
			Технические смеси углеводородов: бензин, дизель		
			Общая вибрация (транспортная)		

9. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в Чкаловском районе г. Екатеринбург в г. Полевской и в Сысертском районе

9.1. Отключение электроснабжения.

9.2. Аварии на системе водопровода, канализации.

9.3. Отключение тепла в холодный период года.

- 9.4. Пожар.
 9.5. Разлив ртути.
 9.6. Непредвиденные ЧС:
 9.7. Смерчи, ураганы, наводнения;
 9.8. Обвалы, обрушения.
 9.9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	Пестова В.В., заместитель директора по АХЧ
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Пестова В.В., заместитель директора по АХЧ
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Пестова В.В., заместитель директора по АХЧ
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	ООО «Гарант»
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 приказ № 72/2-ОД от 23.07.2025
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Титова М.С., фельдшер школьного ортделения
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Пестова В.В., заместитель директора по АХЧ Титова М.С., фельдшер школьного ортделения
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Пестова В.В., заместитель директора по АХЧ
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Панова Е.А., специалист по охране труда
11.	Санпросветработа	постоянно	Трошкова М.В., заместитель директора по ВР
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Трошкова М.В., заместитель директора по ВР

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (кол-во замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы 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	13 помещений (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
Электромагнитные поля на 1 рабочем месте пользователя ПЭВМ	1 раз в год	10 рабочих мест	
Замеры мебели	2 раза в год	5 классов	

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Буфет-распред
Адрес	Свердловская обл, Сысертский р-н, с. Кашино, ул. Школьная, д. 13
ФИО директора школы	Гончарук Наталья Владимировна
Комбинат питания	ООО «Гарант»
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 72/2-ОД от 23.07.2025
Размещение объекта	Буфет и обеденный зал размещены в здании на первом этаже
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Холодный цех, горячий цех, мясной цех, кухня, моечная, раздаточная, обеденный зал на 72 места
Доставка продуктов	ООО «Гарант»

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 MAOY COШ № 8 с. Кашино**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ООО «Гарант»	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Руководитель ООО «Гарант»	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Руководитель ООО «Гарант»	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Руководитель ООО «Гарант»	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по бракеражу	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по бракеражу	Журнал бракеража готовой продукции
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по бракеражу	Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Руководитель ООО «Гарант»	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Руководитель ООО «Гарант»	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по бракеражу	Журнал бракеража готовой продукции
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Ежедневно	Руководитель ООО «Гарант»	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Руководитель ООО «Гарант»	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности

4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Руководитель ООО «Гарант»	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по бракеражу	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по бракеражу	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по бракеражу	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Руководитель ООО «Гарант»	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Руководитель ООО «Гарант»	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Заместитель директора по УВР	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Заместитель директора по УВР	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Заместитель директора по УВР	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		2 раза в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным 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.	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7.	Влажная уборка обеденного 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;
- 2) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 3) Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 4) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)