

Утверждаю:  
Директор МОУ Онон-  
Борзинской ООШ  
\_\_\_\_\_ А.Ю.Косачёва  
\_\_\_\_\_ 2020 г

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

### Пояснительная записка

|                                                                 |                                                                                           |             |                      |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|
| Наименование<br>юридического лица:                              | МОУ Онон-Борзинская ООШ                                                                   |             |                      |
| Ф. И. О.<br>руководителя,<br>телефон:                           | Косачёва А.Ю. 89245032931                                                                 |             |                      |
| Юридический адрес:                                              | 674636,Забайкальский край, Александрово-Заводский район,<br>с.Онон-Борзя, ул.Каратаева,10 |             |                      |
| Фактический адрес:                                              | 674636,Забайкальский край, Александрово-Заводский район,<br>с.Онон-Борзя, ул.Каратаева,10 |             |                      |
| Количество<br>работников:                                       | 18 человек                                                                                |             |                      |
| Количество<br>обучающихся:                                      | 26 человек                                                                                |             |                      |
| Свидетельство о<br>государственной<br>регистрации               | №                                                                                         | 75АА 318586 | от 10.12.2012 г      |
| ОГРН                                                            | 1027501007478                                                                             |             |                      |
| ИНН                                                             | 7502001628                                                                                |             |                      |
| Лицензия на<br>осуществление<br>образовательной<br>деятельности | №                                                                                         | 661         | от 13 декабря 2016 г |

## 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».

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 МОУ Онон-борзинской ООШ возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в 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 по территориальному отделу Роспотребнадзора по району**

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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

| №<br>п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный<br>номер |
|----------|-------------------------------------|--------------------------|
|----------|-------------------------------------|--------------------------|

|     |                                                                                                                                                                              |                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | «О санэпидблагополучии населения».                                                                                                                                           | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.                                                                 |
| 2.  | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                      | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.                                                             |
| 3.  | «О качестве и безопасности продуктов питания».                                                                                                                               | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.                                                              |
| 4.  | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                           | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.                                                             |
| 5.  | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях                                                       | СанПиН 2.4.1. 2660-10                                                                   |
| 6.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».                                                                   | СанПиН 2.4.2. 2821-10                                                                   |
| 7.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08                                                                   |
| 8.  | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».                  | СанПиН 2.4.4. 2599-10                                                                   |
| 9.  | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                                | СанПиН 2.1.4. 1074-01                                                                   |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                           | СанПиН 2.3.2. 1078-01                                                                   |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 1058-01                                                                         |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 2193-07                                                                         |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                          | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                   |
| 14. | «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 |
|     |                                                                                                                                                                              |                                                                                         |

## 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

### Кладовщик

- 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.

#### **Заведующий хозяйством**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;

#### **Повар школы**

- 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.**

| <b>Факторы производственной среды</b>               | <b>Влияние на организм человека</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Меры профилактики</b>                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере      | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).                                                                                             | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.                                   |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.<br>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Профессия</b>               | <b>Кол-во работающих</b> | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b> | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1.           | Педагоги: учителя, заместитель | 10                       | Работы в школьных образовательных учреждениях       | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |

|    |                                                 |   |                                                                                  |             |                |
|----|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|    |                                                 |   | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |             |                |
| 2. | Директор.                                       | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заведующий хозяйством Повар,                    | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | Подъём и перемещение груза вручную.                                              |             |                |
| 4. | Учитель технологии                              | 1 | Пыль растительного происхождения                                                 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики                             | 1 | 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            |             |                |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | Синтетические моющие средства                                                    |             |                |
|    |                                                 |   | Хлор и его соединения                                                            |             |                |
| 7. | Учитель химии                                   | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.         | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | Синтетические моющие средства                                                    |             |                |
| 8. | Рабочий                                         | 5 | Работа в школьном образовательном учреждении                                     | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |



|  |                  |  |                                                                   |  |  |
|--|------------------|--|-------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | Сторожа, дворник |  | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |  |  |
|  |                  |  | Подъём и перемещение груза вручную.                               |  |  |

**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 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:**

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                              | Сроки                                                                | Ответственные        |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1     | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                            | В течение года постоянно                                             | Директор школы       |
| 2     | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                             | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9       | Директор школы       |
| 3     | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                                          | постоянно                                                            | По договору          |
| 4     | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                     | ежедневно                                                            | завхоз               |
| 5     | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                     | постоянно                                                            | кладовщик            |
| 6     | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в месяц- комиссия по питанию<br>Ежедневно бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок.                                                                            | постоянно                                                            | Директор школы       |
| 8     | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                             | постоянно                                                            | завхоз               |
| 9     | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                              | постоянно                                                            | директор школы.      |

|    |                                                                    |           |                |
|----|--------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно | директор школы |
| 11 | Санпросветработа                                                   | постоянно | завхоз         |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев                      | постоянно | Завхоз         |

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

| <b>Показатели исследования</b>                                    | <b>Кратность</b>                 | <b>Место замеров (количество замеров)</b>                                                                                    | <b>Примечание</b>                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал                  | 2 пробы исследуемого приема пищи<br>- 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 и склады хранения овощей, цех обработки овощей           |
| - на наличие яиц гельминтов                                       | 1 раз в год                      | 10 смывов                                                                                                                    | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода                                                     | 2 раза в год                     | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |                                                                                                   |
| Освещенность                                                      | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом)                                                                                            |                                                                                                   |
| Температура воздуха                                               | Ежедневно (самостоятельно)       | Все помещения                                                                                                                |                                                                                                   |
| Шум                                                               | 1 раз в год                      | 2 помещения                                                                                                                  | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования   |

## Характеристика условий размещения объекта питания МОУ Онон-Борзинской ООШ

|                                                    |                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Название объекта                                   | Школьная столовая                                          |
| Адрес                                              | С.Онон-Борзя ул. Каратаева, д.10                           |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы                          |
| Холодное водоснабжение                             | привозное                                                  |
| Горячее водоснабжение                              | Установлен водонагреватель                                 |
| Отопление                                          | Котельная                                                  |
| Вентиляция                                         | Естественная                                               |
| Освещение                                          | Комбинированное                                            |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 12 мест |
| 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 МОУ Онон-Борзинская ООШ

| № п/п                                                                                                                    | Объект контроля                                                                                              | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель                                            | Учетно-отчетная документация                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                        | 2                                                                                                            | 3                         | 4                                                                    | 5                                                                   |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                                                                              |                           |                                                                      |                                                                     |
| 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.<br>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)              |
| <b>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>                                                 |                                                                                                              |                           |                                                                      |                                                                     |
| 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. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |
| 2.3.                                                                                                                     | Суточная проба                                                                                               | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.            | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |

| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                         |                                                                                               |                   |                                                           |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1.                                                                                                                          | Рацион питания                                                                                | 1 раз в 10 дней   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Примерное меню<br>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.<br>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.<br>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, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.                                  |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |                                                                                               |                   |                                                           |                                                                                                                 |
| 4.1.                                                                                                                          | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.             | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока.<br>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                                                                                    |

| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                        |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1.                                                                                                                     | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                      | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                                                         |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b> |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                             |
| 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                                                                                                         |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                             |
| 7.1.                                                                                                                     | Сотрудники пищеблоков                                                  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников.<br>Гигиенический журнал                                                                     |
| 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.<br>Инструкция по мытью посуды                    |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>                         |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                             |
| 8.1.                                                                                                                     | Контингент питающихся детей                                            | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус |

|  |  |  |  |                           |
|--|--|--|--|---------------------------|
|  |  |  |  | многодетной или социально |
|--|--|--|--|---------------------------|

|      |                      |           |                                                           |                                                         |
|------|----------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|      |                      |           |                                                           | незащищенной семьи.                                     |
| 8.2. | Режим питания        | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи.                                     |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки столовой**

| <b>№</b> | <b>Мероприятия</b>                                                                             | <b>Сроки</b>   |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1        | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.                                          | Ежедневно      |
| 2        | Уборка столов производится после приема пищи. 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        | Борьба с мухами и грызунами.                                                                   | Постоянно      |
| 7        | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.                                           | Ежедневно      |
| 8        | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.                                                    | 1 раз в неделю |