МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №32 С УГЛУБЛЕННЫМ
ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы №32
_____ Е.П.Арчакова

«31» 08 20 23 г.

Программа
производственного контроля
с 01.09. 2023 год

1. Общие положения

- **1**.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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 МБОУ СОШ №32 г.Озерска возлагается на директора Арчакову Е.П.
- 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 воздействие 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 юридическим лицом в соответствии с осуществляемой им 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 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 МБОУ СОШ №32 (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.
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 по Челябинской области 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 Челябинской области

5.1. 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» МБОУ СОШ №32 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 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.
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
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 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15	«Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»	СанПиН 2.2.4.1294-03
16	«Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»	СанПиН 2.1.7.279-10

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

Директор – Арчакова Елена Петровна
Заместители директора Комаристова Светлана Николаевна
Сильвестрова Наталья Леонидовна

- за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров и гигиенической аттестации
- за организацию питания и качественного приготовления пищи.
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- 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 – Логинова Анжелика Грачиковна

- За организацию досуговой деятельности обучающихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

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

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

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Руководители	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	педагогические работники	50	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	учебно-вспомогательный персонал	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Технический персонал	28	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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. 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.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
5	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся,	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная	Бракеражная комиссия

	проведения витаминизации, хранением суточных проб.	комиссия	
6	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Капова Л.А. Коновалова Н.А.
7	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания воспитанников и обучающихся, режимом проветривания.	постоянно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
8	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
9	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
10	Санпросветработа	постоянно	Капова Л.А. Коновалова Н.А.
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
12	Организацию сбора, хранения и транспортирования образующихся отходов:	постоянно	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
13	Организация и проведение работ по техническому обслуживанию рециркуляторов	согласно паспорта качества	Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.
14	Организация и проведение работ по техническому обслуживанию кулеров		Комаристова С.Н. Сильвестрова Н.Л.

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в МБОУ СОШ №32

Показатели исследования	Кратность	кол-во исследований	Примечание
Исследование смывов с мединструментария: - на условно-патогенную флору - на БГКП -на патогенный стафилококк	1 раз в квартал	18	
Определение активного вещества в дезрастворе	1 раз в квартал	6	
Исследование смывов с объектов внешней среды по паразитологическим показателям: -смывы (на пищеблоке)	1 раз в квартал	15	
Инструментальные измерения физических факторов : искусственное освещение	1 раз в год	15	
Определение эффективности бактерицидной лампы : - замеры концентрации озона -определение микробной обсемененности - определение бактерицидной эффективности лампы	1 раз в год	3	
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	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Проведение работ по техническому обслуживанию рециркуляторов: - проверка целостности сетевого шнура - обработка стеклянных поверхностей бактерицидных ламп и внутренние поверхности рециркулятора	самостоятельно 1 раз в 6 месяцев 1 раз в год	Рециркуляторы	
Проведение работ по техническому обслуживанию кулеров: - уборка кулеров -дезинфекция кулеров	самостоятельно 1 раз в неделю 1 раз в квартал		

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ №32

Название объекта	**Школьная столовая (начальное общее образование)**
Адрес	456783 Челябинская область, г.Озерск, ул.Менделеева,!3
ФИО руководителя школы	Арчакова Елена Петровна
ФИО зав.столовой	
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 01-17/257 от 01.10.2020 г Букина О.А., Бочкова Т.А., Коновалова Н.А.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, установлен 1 водонагреватель
Отопление	централизованное
Вентиляция	естественная, приточная вентиляция
Освещение	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 220 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика
Название объекта	**Школьная столовая (основное общее и среднее общее образование)**
Адрес	456783 Челябинская область, г.Озерск, ул.Герцена,12
ФИО руководителя школы	Арчакова Елена Петровна
ФИО зав.столовой	
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 01-17/257 от 01.10.2020г. Подкина В.В., Сырейщикова Н.И., Коновалова Н.А.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, установлено 2 водонагревателя
Отопление	централизованное
Вентиляция	естественная, вытяжная вентиляция
Освещение	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 100 мест

Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

<u>Контролируется:</u>

- **Микробиологические показатели качества и безопасности воды;**
- **Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;**
- **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 СОШ №32

№ 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)**
2. *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. медсестра.**	**Журнал бракеража готовой продукции.**
2.3.	**Суточная проба**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Журнал бракеража готовой продукции.**
3. *Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*				
3.1.	**Рацион питания**	**1 раз в 10 дней**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания**	**Примерное меню, утвержденное директором школы, ассортиментный перечень.**
3.2.	**Наличие нормативно технической и технологической документации.**	**1 раз в 6 месяцев**	**Комиссия по контролю за организацией и**	**Сборник рецептур. Технологические и**

			качеством питания	**калькуляционные карты, ГОСТы.**
3.3.	**Первичная и кулинарная обработка продукции.**	**Каждая партия**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания**	**Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.**
3.4.	**Тепловое технологическое оборудование**	**1 раз в 6 месяцев**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Журнал регистрации температуры теплового оборудования.**
3.5.	**Контроль достаточности тепловой обработки блюд.**	**Каждая партия**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Журнал бракеража готовой продукции.**
3.6.	**Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.**
4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*				
4.1.	**Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.**
4.2.	**Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Журнал температурного режима**
5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*				
5.1.	**Условия труда. Производственная среда пищеблоков.**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Визуальный контроль**
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	**Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Визуальный контроль**
6.2.	**Инвентарь и оборудование пищеблока.**	**1 раз в неделю.**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Визуальный контроль**

7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*				
7.1.	**Сотрудники пищеблоков**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.** **Медсестра**	**Медицинские книжки сотрудников.** **Журнал здоровья**
7.2.	**Санитарно-противоэпидемический режим.**	**1 раз в неделю**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.** **Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.**
8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся*				
8.1.	**Контингент питающихся детей**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Приказ об организации питания обучающихся. Списки 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 питании**	**График приема пищи.**
8.3.	**Гигиена приема пищи.**	**Ежедневно**	**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**	**Акты по проверке организации питания школьной комиссии.**

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
2	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
3	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
4	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
5	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
6	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

Г Р А Ф И К
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. 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 месяц

Г Р А Ф И К
проведения влажной уборки помещений в образовательной организации

№	Мероприятия	Сроки
	в зданиях школы	
1	Туалеты, вестибюли, рекреации	после каждой перемены
2	Учебные и вспомогательные помещения	после окончания занятий
3	Все помещения школы	1 раз в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ежедневная уборка туалетов, душевых, помещений для оказания медицинской помощи проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.

Раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать слетов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

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.)
5.Журнал технического обслуживания рециркуляторов.