

УТВЕРЖДАЮ

Директор «МОУ Путятинская СОШ»



О.А.Грек

Приказ № 175

от «30» августа 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ  
САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО -  
ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ**

## 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».

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

1.3 Организация производственного контроля в «МОУ Путятинская СОШ» возлагается на директора Грек О.А.

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.

в 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 Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Шиловском районе 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. Контролировать выполнение предписаний Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Шиловском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### **5. Объекты производственного контроля**

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

6. Перечень официально изданных нормативных документов

№ 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.
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- OS
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. Г и гиенические 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 2.2.2.12 А. 2198-07 СанПиН 2.2.272.4. 2620-10
15.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03

Ответственный за осуществление производственного контроля

Грек О.А. – директор школы

4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

4.1. Аксенов Олег Евгеньевич- заведующий хозяйством;

4.2. Байдин Ю.В.- специалист по ОТ;

4.3. Белова Р.В.- зам.директора по УВР.

6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительное осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог-психолог,	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год

	зам. директора по УВР, зам. директора по ВР, зам. дир. по МР, зам. дир. по информатизации уч. процесса, зав.библиотекой, ст. вожатый, вожатый преподаватель-организатор ОБЖ	1 1 1 1 1 1 1	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор, зав. филиалом	1 1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
-> 5.	Зам. директора по АХЧ	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Воспитатель ГПД, воспитатель дошкольной группы	2 1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в год
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6.	Секретарь, делопроизводитель	1 1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		



			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
7	Уборщица служебных и производственных помещений	8	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в год
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13, приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
8	Младший воспитатель	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	п. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302 от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

			моющие средства	приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
9.	Лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	п.1.2, приказа № 302н от 12.04.2011г.  п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
10.	Шеф-повар, повар, посудомойка, кладовщик	1 3 1 1	Работа в школьном образовательном учреждении  Хлор и его соединения  Работа, связанная с мышечным напряжением  Подъём и перемещение груза вручную.  Работы при повышенных температурах	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.  п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.  п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.  п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в квартал	1 раз в год
11.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник, кочегар, оператор газового отопления	2 1 1 1 4	Работа в школьном образовательном учреждении  Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.  Подъём и перемещение груза вручную.	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.  п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год -

			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
12.	Машинист по стирке белья и спецодежды.	1	Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

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 опорнодвигательного 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.

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контр оля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Аксенов Олег Евгеньевич- заведующий хозяйством
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Аксенов Олег Евгеньевич- заведующий хозяйством; Медицинский работник - Рубцова Антонина Александровна
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению	Аксенов Олег Евгеньевич- заведующий хозяйством
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку.	Аксенов Олег Евгеньевич- заведующий хозяйством
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник - Рубцова А.А.
[Наличие санитарноэпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик - Г рек Елена Викторовна
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник - Рубцова А.А., Шеф-повар -Вешкина Татьяна Васильевна, бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна Медицинский работник - Рубцова А.А.
Соответствие веса отпускаемой ютовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия

Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия Медицинский работник - Рубцова А.А.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Медицинский работник - Рубцова Антонина Александровна, Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна,
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна, бракеражная комиссия
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна, бракеражная комиссия Медицинский работник - Рубцова А.А.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна, Кладовщик - Грек Е.В. Медицинский работник - Рубцова А.А.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по АХЧ- Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна,
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Шеф-повар - Вешкина Татьяна Васильевна, Медицинский работник - Рубцова А.А.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медицинский работник - Рубцова А.А.
Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Ежедневно	Воспитатели, учителя, Медицинский работник - Рубцова А.А.

### 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП детей	Июнь
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		1 раз в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

### 9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем на пищеблоке.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Дератизация		Договор

### 10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

### 11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях -2-18-63
- 11.2. Авария канализационной системы- 2-18-63
- 11.3 .Отключение электросетей - 2-14-47
- 11.4. Инфекционные заболевания - 8(49136)2-15-44
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд - 8(49136)2-15-44.

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Шиловском районе по телефону: 8(49136)2-15-44.

## 12. План санитарно - оздоровительных мероприятий

Мероприятие	Сроки выполнения
Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
Озеленение школьной территории	Апрель-июнь
Организация летнего отдыха учащихся	Март, июнь
Благоустройство школьной территории	Апрель-август
Обустройство зоны отдыха около здания школы	Июнь
Косметический ремонт школьных помещений июнь- август	Июнь-август

## План производственного контроля организации питания

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
Устройство и планировка пищеблока Соответствие плану размещения технологического оборудования	пищеблок	1 раз в год	Аксенов Олег Евгеньевич-заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году
Оформление столовой: обеденного зала, буфета	столовая	1 раз в четверть	Аксенов О. Е., Справка завхоз	



**1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Документация ^ ^ поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы	Договор с предприятием 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 организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль</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
Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3. Суточная проба качества и безопасности выпускаемой готовой продукции	Ежедневно	Медсестра бракеража	Журнал готовой

продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1. ^ Рац	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты, ГОСТы.
	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы.
	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в четверть	Зам. директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал производственного контроля. Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

Ежедневно

Комиссия по контролю организацией качеством питания,

Санитарный журнал и пищеблока. Журнал температурного режима.

Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).

Ежедневно

завхоз.

Журнал температурного режима и относительной влажности. на пищеблок.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды

Условия труда.

5.1. Производственная среда пищеблоков.

Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

Визуальный контроль

пищеблоков.

5. Контроль за состоянием, помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.

Ежедневно

завхоз.

Визуальный контроль

6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока.

Ежедневно

завхоз.

Визуальный контроль

5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1. Сотрудники пищеблоков Ежедневно Медсестра Медицинские

			книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7. <i>Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи</i>			
7.2.	Санитарно- противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питании.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством
			Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, Подтверждающи е многодетной или социально незащищенной семьи.

8. Работа с родителями и учащимися

Информирование об организации питания в г/шк. столовой на общешкольных родительских собраниях, на сайте школы	каждую четверть, по мере необходимости	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	протоколы
Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания	Комиссия по контролю за организацией	план беседа	
Привлечение родительской общественности к контролю за организацией питания.	в течение года	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	приказ о включении в комиссию по контролю
Проведение анкетирования среди учащихся и родителей об организации и качестве питания в столовой	по плану	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	анкетирование заключение

**12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы**

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

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