

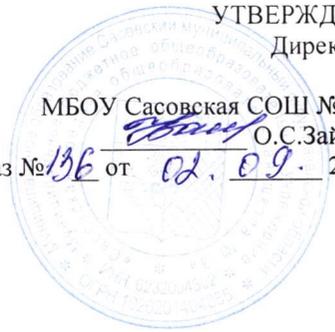
УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ Сасовская СОШ № 3

О.С.Зайцева
О.С.Зайцева

Приказ № *36* от *02.09.* 2024г



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (редакция от 26.12.2024 г действует с 31.12.2024 года) 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 Сасовская СОШ № 3 возлагается на начальника хозяйственного отдела школы Рамзину Ирину Александровну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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 школы.

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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности требованиях законодательства или других существенных изменениях.

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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

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 др. 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 территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Сасовском районе с 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 территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Сасовском районе

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской 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 юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно– эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (редакция от 26.12.2024 г, действует с 31.12.2024 г)
2.	«О защите прав потребителей»	ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992г. с изменениями на 08.08.2024, действует с 19.08.2024)

3.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» .	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.с(в редакции Федеральных законов от 01.03.2020 № 47-ФЗ и от 13.07.2020 № 194-ФЗ)
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. с изменениями и дополнениями
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СанПиН 2.4.3648-20 (с изменениями и дополнениями от 30.08.2024 г)
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20
7.	"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СанПиН 2.1.3684-21
8.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01 (с изменениями от 27.03.2007 г)
9.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07 (изменения и дополнения к № 1 СП 1.1.1058-01)
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

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

**Директор школы Зайцева Ольга Сергеевна,
начальник хозяйственного отдела Рамзина Ирина Александровна:**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Старшая медсестра Куренкова В.В.:

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;

Заведующая производством Григорьева Валентина Ивановна:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Специалист по охране труда Рамзина Ирина Александровна:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;

заместитель директора по ВР Аньшакова Татьяна Анатольевна:

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;

начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием:

-- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

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

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

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

№ п/п	Профессия	во работают	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги, заместители директора, библиотекарь	48	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	Главный бухгалтер, ведущий бухгалтер	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Рабочая по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
5.	Повар	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
6	Начальник хозяйственного отдела	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель технологии (девочки)	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель химии	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой		
			Синтетические моющие средства		
9	учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
10	Сторож	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		

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 Рязанской области.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС.
6. Смерчи, ураганы, наводнения.
7. Обвалы, обрушения.
8. 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	постоянно	Директор школы, начальник хозяйственного отдела.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы, старшая медсестра
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Начальник хозяйственного отдела
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Начальник хозяйственного отдела
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующий производством, кладовщик
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Заведующий производством, старшая медсестра
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Старшая медсестра
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и	постоянно	Начальник хозяйственного отдела,

	режимом проветривания.		директор школы
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы, начальник хозяйственного отдела
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы, начальник хозяйственного отдела
11	Санпросветработа	постоянно	Старшая медсестра, заместитель директора по ВР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Специалист по охране труда

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раза в год	2-3 пробы исследуемого приема пищи -пищевлок	Напитки, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда, сл.блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием пищевлок	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо пищевлок	Третьи блюда
Смывы на БГКП	1 раз в год	5-10 смывов - пищевлок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов пищевлок	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов пищевлок	Оборудование, инвентарь, тара ,руки, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1раз в год	2 пробы	Питьевая вода из разводящей сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	Не менее 20% помещений	

Микроклимат	2 раза в год(в холодный и теплый периоды) Ежедневно (самостоятельно)	Не менее 10% помещений	
Шум	1 раз в 2 года	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	Классы, мастерские
Воздушная среда	После ремонтных работ, установки новой мебели	Не менее 10% помещений	Классы, мастерские, спортивный зал, актовый зал
Уровень вибрации	1 раз в 2 года	Все помещения	мастерские
Ученическая мебель	2 раза в год	Не менее 20% помещений	классы

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ №3

Название объекта	Школьная столовая
адрес	г.Сасово, микрорайон «Северный», зд.40
ФИО руководителя	Зайцева Ольга Сергеевна
ФИО зав.производством	Григорьева Валентина Ивановна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Назначается приказом директора ежегодно
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
отопление	централизованное
вентиляция	Приточная, естественная
освещение	комбинированное
Набор производственных вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 216 мест, складские помещения
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.

13. Программа производственного контроля за работой оздоровительного лагеря «Радуга» с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является Начальник хозяйственного отдела Рамзина Ирина Александровна
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
Першину Елену Николаевну - начальника лагеря;

3. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
11.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
12.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	начальник лагеря, заведующий производством, кладовщик
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, кладовщик
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	начальник лагеря, заведующий производством
15.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря
16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря, начальник хозяйственного отдела
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря, начальник

			хозяйственного отдела
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар, начальник лагеря
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Заведующий производством, начальник лагеря, медсестра
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	медсестра
21.	Контроль за организацией питьевого режима,.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
24.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	медсестра, начальник лагеря
25.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	начальник лагеря, медсестра
26.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела

План производственного контроля организации питания

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ОО	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, кладовщик	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, кладовщик	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	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зав. производством	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежедневно	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, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, 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, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зав. производством	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка	Каждая партия	Комиссия по контролю за	Сертификат соответствия и

	продукции		организацией и качеством питания, зав.производством	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	Журналы 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
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, кладовщик	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, зав.производством	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, зав.производством	Визуальный контроль
6.Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, кладовщик, зав.производством	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

			организацией и качеством питания, зав. производством	
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, зав. производством	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 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 столовой

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Периодичность	Учетно-отчетная форма
---	------------------	------------------------------------	------------	---------------	-----------------------

1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	
6	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям -2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки

8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

№	мероприятия	сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.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

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. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)