

**Кировское областное государственное общеобразовательное автономное  
учреждение «Кировский кадетский корпус имени Героя Советского Союза  
А.Я. Опарина»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор КОГОАУ «Кировский кадетский корпус»



А.Л. Семейшев  
Приказ № 01-08/03  
от «14» января 2022 г.

**Программа производственного контроля  
на 2022 год**

ж/д ст. Просница, Кирово-Чепецкий район, Кировская область  
2022 год

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 КОГОАУ «Кировский кадетский корпус» возлагается на директора учреждения.

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 учреждения.

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 работников.

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.

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

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

#### **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.

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

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

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской 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 Кировской области**

5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

Наименование	Документ или орган, утвердивший санитарные требования
Памятка для детей по профилактике заболеваний в школе	Информация Роспотребнадзора
Памятка педагогам образовательных организаций по профилактике и раннему выявлению новой коронавирусной инфекции	Письмо Минздрава России от 19.08.2020 № 15-2/И/2-11861
СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) <b>Внимание!</b> При применении СП 3.1/2.4.3598-20 см. Письма Роспотребнадзора	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16
Рекомендации по проведению ЕГЭ с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических рекомендаций, правил и нормативов.	Рособрнадзор (письма от 01.06.2020 № 02-32, от 30.06.2020 № 10-286)

Дополнительные разъяснения по вопросам проведения ЕГЭ с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических рекомендаций, правил и нормативов	
Рекомендации по организации и проведению экзаменов в условиях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на территории Российской Федерации и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в 2020 году	Рособрнадзор (письмо от 05.06.2020 № 02-35)
Рекомендации по поэтапному возобновлению деятельности дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций	Минпросвещения России (письмо от 12.05.2020 № ВВ-1007/03)
Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19	Роспотребнадзор (письмо от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24)
Рекомендации ВОЗ относительно мер общественного здравоохранения, связанных с учебными учреждениями, в контексте COVID-19. Приложение к рекомендациям по корректировке мер общественного здравоохранения и социальных мер в контексте COVID-19	Всемирная Организация Здравоохранения 10.05.2020
Об усилении санитарно-эпидемиологических мероприятий в образовательных организациях	Минпросвещения России (письмо от 13.03.2020 № СК-150/03) Роспотребнадзор (письмо от 13.03.2020 № 02/4146-2020-23)
СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41
СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32
Методические рекомендации по нормативно-правовому регулированию предоставления услуги по присмотру и уходу за детьми в группах продленного дня в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования	Письмо Минобрнауки России от 24.09.2014 № 08-1346
Рекомендации по оказанию медицинской помощи обучающимся "Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям организации физического воспитания в образовательных организациях"	Профильная комиссия Минздрава России по гигиене детей и подростков 15.02.2014, протокол № 2, на XVII Конгрессе педиатров России 15 - 16.02.2014
Методическое письмо "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию медицинских пунктов (кабинетов) в детских образовательных учреждениях"	Роспотребнадзор от 12.04.2010
Методические рекомендации по организации деятельности медицинских работников, осуществляющих медицинское	Минздравсоцразвития России 15.01.2008 № 207-ВС

обеспечение обучающихся в общеобразовательных учреждениях	
Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях	Минздравсоцразвития России 15.01.2008 № 206-ВС

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

**Директор учреждения - Семейшев Алексей Леонидович:**

- общее руководство;

**Заместитель директора по АХД и МТО - Саутин Георгий Николаевич:**

- за организацию производственного контроля;

- за организацию санитарно-гигиенических требований к искусственному освещению в помещениях учреждения;

- за организацию санитарно-гигиенических требований к содержанию территории и помещений;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за организацию дератизационных, дезинфекционных работ на территории и в зданиях учреждениях;

- за организацию санитарно-гигиенических требований в водоснабжении и канализации;

- за соблюдение температурного режима в помещениях в течении года.

**Заместитель директора по УР - Лаптева Светлана Вячеславовна:**

- за организацию санитарно-гигиенических требований к учебным помещениям и учебному оборудованию учреждения;

- за организацию санитарно-гигиенических требований к искусственному освещению в учебных помещениях учреждения;

- за организацию санитарно-гигиенических требований к режиму учреждения.

**Специалист по кадрам - Герасимова Лидия Владимировна:**

- за своевременным прохождением периодических медосмотров работников;

- за своевременным прохождением санитарно-гигиенической аттестации работников.

**Фельдшер - Гузаиров Егор Наилевич:**

- за своевременной работу бракеражной комиссии.

**Шеф-повар - Наговицына Надежда Борисовна:**

- 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 - Ильина Анна Александровна**

За организацию досуговой деятельности учащихся, 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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

	режущего характера в области глаз, снижение зрения).	
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 МЗ РФ от 28.01.2021 г. №29Н и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки

**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 Кировской 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	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по	постоянно	По договору

	дезинсекции, дератизации и дезинфекции.		
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Зам. директора по АХД и МТО
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Шеф-повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Мед. персонал
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Зам. директора по АХД и МТО
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Специалист по ОТ
11	Санпросвет работа	постоянно	Мед. персонал, зам. директора по ВР.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Мед. персонал, зам. директора по ВР, специалист по ОТ

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, зона обработки овощей
- на наличие яиц	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь,



гельминтов			тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**Характеристика условий размещения объекта питания КОГОАУ «Кировский кадетский корпус»**

Название объекта	Столовая, пищеблок
Адрес	Кировская область, Кирово-Чепецкий район, ж/д ст. Просница, ул. Ленина, д. 1.
ФИО руководителя	Семейшев А.Л.
ФИО зав. столовой	Наговицына Н.Б.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 01-08/4 от 14.01.2022 Председатель комиссии: Саутин Г.Н. - заместитель директора по АХД и МТО; Члены комиссии: - Скурихин Д.А., специалист по охране труда, - Гузаиров Е.Н, фельдшер; - Герасимова Л.В., специалист по кадрам; - Наговицына Н.Б., шеф-повар.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании общественно-бытового корпуса
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, 4 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 215 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

**Контролируется:**

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;

- Санитарное состояние столовой.

**План производственного контроля организации питания в КОГОАУ «Кировский кадетский корпус»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения, юристконсульт	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Кладовщик, бухгалтер-калькулятор	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Шеф-повар	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Шеф-повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар, Заместитель директора по АХД и МТО	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности	Каждая партия	Шеф-повар	Журнал бракеража

	тепловой обработки блюд.			готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Кладовщик	Журнал температурного режима
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Заместитель директора по АХД и МТО, специалист по ОТ	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Кладовщик, шеф-повар	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Кладовщик, шеф-повар	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Шеф-повар	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Шеф-повар, заместитель директора по АХД и МТО	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Шеф-повар, заместитель директора по АХД и МТО	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы,

				подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Шеф-повар, заместитель директора по АХД и МТО	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Шеф-повар, заместитель директора по АХД и МТО	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

### Лабораторный контроль:

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Протокол исследований
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Протокол исследований
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Протокол исследований
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Протокол исследований
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Протокол исследований
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов химическим микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, идоготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Протокол исследований
7	Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный	Протокол исследований

	производственных помещений			и теплый периоды)	
8	Исследование уровня искусственной освещенности производственных помещениях	В Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Протокол исследований
9	Исследование уровня шума производственных помещениях	В Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Протокол исследований

**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. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц