

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**МКОУ «АПШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**Россия, Республика Дагестан, 368204, Буйнакский район, с.Апши т. (8964) 018-65-09, apshy@mail.ru**

Утверждаю

Директор Школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Ш.Мамаева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г

**Программа**

**производственного контроля**

**на 2020-2021 учебный год**

* 1. **Общие положения**
* 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
* 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
* 1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Апшинская СОШ» возлагается на директора.
* 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
* 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
* 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
* ***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** –состояние здоровья населения,

среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

* ***Среда обитания*** –совокупность объектов,явлений и факторов окружающей(естественной иискусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
* ***Факторы среды обитания -*** биологические(вирусы,бактерии,паразиты и др.),химические ифизические (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 угрозужизни и здоровью будущих поколений.
* ***Благоприятные условия жизнедеятельности человека –*** состояние среды обитания,прикотором 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 отсутствуетвероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
* ***Санитарно-эпидемиологическая обстановка -*** состояние здоровья населения и средыобитания на определенной территории в конкретно указанное время.
* ***Гигиенический норматив –*** установленное исследованиями допустимое максимальное илиминимальное 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-эпидемиологическиетребования, 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 решающаяроль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* ***Инфекционные заболевания –*** инфекционные заболевания человека,возникновение ираспространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
* ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека,

возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

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

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

* 2.3. Производственный контроль включает:
* 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
* 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
* 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
* 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
* 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
* 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
* 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

**2**

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

1. **Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

* 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
* 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
* 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
* 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

1. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Буйнакскому району**
   * соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
2. **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 нормативного документа** | **Регистрационный** |
| **п/п** |  | **номер** |

**3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | | | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями | | | ФЗ № 2300/1 от |
|  | и изменениями. | |  | 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 | ФЗ № 294-ФЗ от |
|  | предпринимателей | | при осуществлении государственного | 26.12.2008г. |
|  | контроля (надзора) и муниципального контроля». | | |  |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, | | | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
|  | содержанию и организации режима работы в дошкольных | | |  |
|  | организациях |  |  |  |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и | | | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
|  | организации обучения в образовательных учреждениях». | | |  |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям | | | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
|  | питания обучающихся в образовательных учреждениях, | | |  |
|  | учреждениях начального и среднего профессионального | | |  |
|  | образования». |  |  |  |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и | | | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
|  | организации режима работы в оздоровительных учреждениях с | | |  |
|  | дневным пребыванием детей в период каникул». | | |  |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды | | | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
|  | централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль | | |  |
|  | качества». |  |  |  |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности | | | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
|  | продовольственного сырья и пищевых продуктов». | | |  |
| 11. | «Организация | и проведение производственного контроля за | | СП 1.1. 1058-01 |
|  | соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- | | |  |
|  | противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | | |  |
| 12. | «Организация | и проведение производственного контроля за | | СП 1.1. 2193-07 |
|  | соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- | | |  |
|  | противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | | |  |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям | | | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
|  | хранения пищевых продуктов». | | |  |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно- | | | СанПиН 2.2.2. /2.4. |
|  | вычислительным машинам и организации работы», изменения | | | 1340-03 |
|  | №1 и №2 |  |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- |
|  |  |  |  | 07 |
|  |  |  |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- |
|  |  |  |  | 10 |
|  |  |  |  |  |

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

**Директор**

* + За организацию производственного контроля
  + за профилактикой травматических и несчастных случаев
  + за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

**Инструктор по гигиеническому воспитанию**

* 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;

**4**

* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

**Заведующий хозяйством**

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

**Повар школы**

* за организацией питания и качественного приготовления пищи.
* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
* за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

1. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для**

**человека и среды его обитания**.

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Количест** | **воработающ** |  | **Кратность** | **Кратность** |  |
|  |  | **Характер** | **профессионал** |  |
| **№ п/п** | **Профессия** | **периодическо** |  |
| **производимых работ** | **го** | **ьно-** |  |
|  |  | **и вредный фактор** | **гигиеническо** |  |
|  |  | **медосмотра** |  |
|  |  |  |  |  |  | **й подготовки** |  |
| 1. | Педагоги: |  | 13 | Работы в школьных |  |  |  |
|  | учителя, |  |  | образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | заместитель |  |  | учреждениях |  |  |  |

**5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | директора по |  | Перенапряжение |  |  |  |  |
|  | безопасности. |  | голосового аппарата, |  |  |  |  |
|  |  |  | обусловленное |  |  |  |  |
|  |  |  | профессиональной |  |  |  |  |
|  |  |  | деятельностью |  |  |  |  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  |  |  | образовательных | 1 раз в год | | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | учреждениях |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Заведующий | 2 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  | хозяйством, |  | образовательных |  |  |  |  |
|  | Повар |  | учреждениях | 1 раз в год | | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | Подъём и перемещение |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | груза вручную. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Учитель | 2 | Пыль растительного | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | технологии |  | происхождения |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 5. | Учитель | 1 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  | информатики |  | образовательных |  |  |  |  |
|  |  |  | учреждениях |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Зрительно- |  |  |  |  |
|  |  |  | напряженные работы, |  |  |  |  |
|  |  |  | связанные с работами | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | на компьютерах |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Влияние |  |  |  |  |
|  |  |  | электромагнитного |  |  |  |  |
|  |  |  | поля широкополосного |  |  |  |  |
|  |  |  | спектра частот от |  |  |  |  |
|  |  |  | ПЭВМ |  |  |  |  |
| 6. | Уборщица | 2 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  | служебных и |  | образовательных |  |  |  |  |
|  | производственн |  | учреждениях | 1 раз в год | | 1 раз в 2 года |  |
|  | ых помещений |  | Синтетические |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  | Хлор и его соединения |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и |  |  |  |  |
|  |  |  | соединениями, |  |  |  |  |
|  |  |  | объединёнными |  |  |  |  |
|  |  |  | химической | 1 раз в год | | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | структурой. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Синтетические |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Рабочий по | 6 | Работа в школьном |  |  |  |  |
|  | комплексному |  | образовательном | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | обслуживанию и |  | учреждении |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | ремонту зданий, |  |  |  |  |  |  |

**6**

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

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,**

**нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-**

**эпидемиологическому благополучиюнаселения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Буйнакскому району**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС:
6. Ураганы, наводнения;
7. Обвалы, обрушения.
8. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
   1. **Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

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

**7**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | строительные материалы при проведении |  |  |
|  | косметических ремонтов. |  |  |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал | постоянно | директор |
|  | образовательного учреждения. |  | школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | завхоз |
|  |  |  |  |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Зам.директора |
|  |  |  | по |
|  |  |  | безопасности |
|  |  |  |  |

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

**начального и среднего профессионального образования.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** |  | **Кратность** | **Место замеров** | **Примечание** |
| **исследования** |  |  | **(количество замеров)** |  |
| Готовая продукция | 1 | раз в квартал | 2 пробы исследуемого | Салаты, сл.блюда, |
| на |  |  | приема пищи | напитки, вторые блюда, |
| микробиологические |  |  | - пищеблок | гарниры, соусы, |
| показатели |  |  |  | творожные, яичные, |
| (КМАФнМ, БГКП) |  |  |  | овощные блюда |
| Калорийность | 1 | раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы |
|  |  |  |  | пищи |
| Содержание «С» | 2 | раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| витамина |  |  |  |  |
| Смывы на БКГП | 1 | раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты |
|  |  |  |  | производственного |
|  |  |  |  | окружения, руки и |
|  |  |  |  | спецодежда персонала |
| - на наличие | 1 | раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь |
| возбудителей |  |  |  | и овощехранилища и |
| иерсиниозов |  |  |  | склады хранения овощей, |
|  |  |  |  | цех 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 |  |
| Освещенность | 1 | раз в год | 2 помещения (по 5 |  |
|  | в темное время | | точек в каждом) |  |
|  | суток | |  |  |
| Температура | Ежедневно | | Все помещения |  |
| воздуха | (самостоятельно) | |  |  |
| Шум | 1 | раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также |
|  |  |  |  | после введения |

**8**

реконструируемых систем

вентиляции, ремонта

оборудования

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Апшинская СОШ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название объекта | |  | Школьная столовая |
| Адрес |  |  | Томмот, ул Отечественная 1А |
| Размещение объекта | |  | Столовая размещена в здании пристроя |
| Холодное водоснабжение | |  | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | |  | Установлен водонагреватель |
| Отопление |  |  | Централизованное |
| Вентиляция |  |  | Естественная |
| Освещение |  |  | Комбинированное |
| Набор | производственных | и | Пищеблок, обеденный зал на 60 мест |
| вспомогательных помещений | |  |  |
| 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.

**9**

**План производственного контроля организации питания в МКОУ «Апшинская СОШ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная документация** |  |
|  |  | **контроля** | **исполнитель** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **1*.* *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1.1. | Документация поставщика на право | При заключении | Руководитель | Договор с поставщиком продуктов |  |
|  | поставок продовольствия . | договоров | образовательного | питания |  |
|  |  |  | учреждения |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1.2. | Сопроводительная документация на | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Товарно-транспортные накладные. |  |
|  | пищевые продукты | партия | организацией и качеством | Журнал бракеража сырой |  |
|  |  |  | питания |  |
|  |  |  | продукции |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Акт ( при выявлении нарушений |  |
|  |  | партия | организацией и качеством | условий транспортировки) |  |
|  |  |  | питания |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Ассортиментный перечень |  |
|  | продукции ассортиментному перечню |  | организацией и качеством | вырабатываемой продукции |  |
|  | и производственным мощностям |  | питания |  |  |
|  | пищеблока. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |  |
|  |  |  | организацией и качеством | продукции. |  |
|  |  |  | питания. медсестра. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |  |
|  |  |  | организацией и качеством | продукции. |  |
|  |  |  | питания. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за | Примерное меню, согласованное с |
|  |  |  | организацией и качеством | роспотребнадзором, |
|  |  |  | питания | ассортиментный перечень. |
|  |  |  |  |  |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Сборник рецептур. |
|  | технологической документации. |  | организацией и качеством | Технологические и |
|  |  |  | питания | калькуляционные карты, ГОСТы. |
|  |  |  |  |  |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
|  | продукции. |  | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
|  |  |  | питания | заключение на пищеблок. |
|  |  |  |  | Инструкции, журналы, графики. |
|  |  |  |  |  |
| 3.4. | Тепловое технологическое | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Журнал регистрации температуры |
|  | оборудование |  | организацией и качеством | теплового оборудования. |
|  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой | Каждая партия | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
|  | обработки блюд. |  | организацией и качеством | продукции. |
|  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Сертификат соответствия и |
|  | полуфабрикатов и готовой продукции, |  | организацией и качеством | санитарно-эпидемиологическое |
|  | за потоками чистой и грязной. |  | питания. | заключение на пищеблок. |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Санитарный журнал пищеблока. |
|  | соблюдение условий и сроков |  | организацией и качеством | Журнал температурного режима и |
|  | хранения продуктов. |  | питания. | относительной влажности. |
|  |  |  |  |  |
| 4.2. | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал температурного режима |
|  | (холодильные и морозильные камеры). |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |

**11**

1. ***Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1. | Условия труда. Производственная | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  | среда пищеблоков. |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1. | Производственные, складские, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  | подсобные помещения и оборудования |  | организацией и качеством |  |
|  | в них. |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  |  |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |

1. ***Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Медицинские книжки |  |
|  |  |  | организацией и качеством | сотрудников. |  |
|  |  |  | питания. | Журнал здоровья |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | Медсестра |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Инструкции режима обработки |  |
|  | режим. |  | организацией и качеством | оборудования инвентаря, тары, |  |
|  |  |  | питания. | столовой посуды. |  |
|  |  |  |  | Инструкция по эксплуатации |  |
|  |  |  |  | посудомоечной машины. |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. ***Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за |
|  |  |  | организацией и качеством |
|  |  |  | питания. |
|  |  |  |  |

Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

**12**

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

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № |  | Вид исследований | | | Объект |  | исследования | | Количес | Периодичность | Учетно-отчетная форма |  |
|  |  |  |  |  | (обследования) | | |  | тво, не |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | менее |  |  |  |
|  |  | | | |  | | | |  |  |  |  |
| 1 | Качество готовой продукции | | | | Салаты, первые, вторые | | | |  | 1 раз в квартал |  |  |
|  | Микробиологические исследования | | | | блюда, овощные блюда, | | | |  |  | Акт проверки |  |
|  | проб готовых блюд | | |  | напитки |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | |  | | | |  |  |  |  |
| 2 | Калорийность, выход блюд и | | | | Суточный рацион питания | | | | 2-3 | 1 раз в год | Акт проверки |  |
|  | соответствие химического состава блюд | | | |  |  |  |  | блюда |  |  |  |
|  | рецептуре |  |  |  |  |  |  |  | исследу |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | емого |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | приема |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | пищи |  |  |  |
|  |  | | | |  | | |  |  |  |  |  |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | | | | Третьи блюда | | |  | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |  |
|  |  | | |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 4 | Микробиологические | | | исследования | Объекты |  | производственного | | 10 |  | Акт проверки |  |
|  | смывов | на | наличие | санитарно- | окружения, руки и спецодежда | | | | смывов | 1 раз в год |  |  |
|  | показательной микрофлоры (БГКП) | | | | персонала | |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Исследования | | смывов на наличие яиц | | Оборудование, | | | инвентарь, | 10 |  | Акт проверки |  |
|  | тара, | руки, | | спецодежда | смывов | 1 раз в год |  |  |
|  | гельминтов | |  |  | персонала, | | сырые пищевые | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**13**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | продукты (рыба, мясо, зелень) | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Исследования | | питьевой | | | воды | на | Питьевая | вода | из | 2 пробы | По | химическим | Акт проверки |  |
|  | разводящей сети | помещений: | |  | показателям- 1 раз | |  |  |
|  | соответствие требованиям | | | | | санитарных | |  |  |  |
|  | норм, | правил | | и | гигиенических | | | моечных столовой и кухонной | | |  | в год, |  |  |  |
|  | нормативов | | по | химическим | | | и | посуды; цехах: овощном, | | |  | микробиологич | |  |  |
|  | микробиологическим показателям | | | | | |  | холодном, | горячем, | |  | еским | показателям |  |  |
|  |  | доготовочном (выборочно) | |  |  | – 2 раза в год | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| 7 | Исследование параметров микроклимата | | | | | | |  |  |  | 2 | 2 раза в год (в | | Акт проверки |  |
|  | Рабочее место | |  |  | холодный и теплый | |  |  |
|  | производственных помещений | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | периоды) | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | |  | | |  |  |  |  |  | |  |  |
| 8 | Исследование | | уровня | | искусственной | | | Рабочее место | |  | 2 | 1 раз в год в темное | | Акт проверки |  |
|  | освещенности | | в | производственных | | | |  |  | время суток | |  |  |
|  | помещениях | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 1 раз в год, а также | | Акт проверки |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | после |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | реконструкции | |  |  |
|  | Исследование | | уровня | |  | шума | в | Рабочее место | |  |  | систем вентиляции; | |  |  |
|  | производственных помещениях | | | | | |  |  |  |  | ремонта |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | оборудования, | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | являющегося | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | источником шума | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**14**

**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 | Ежедневно |
|  | мыльным раствором. |  |
|  |  |  |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. | Ежедневно |
|  | минимума. |  |
|  |  |  |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, | Ежедневно |
|  | согласно сан. правилам. |  |
|  |  |  |
| 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. **Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);**
4. **Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**

**15**