

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Каяльской СОШ



Н. Ф. Бурунина

Приказ № 143 -ОД от 30.08.2021 года



**Программа производственного контроля**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**МБОУ Каяльской средней общеобразовательной школы**

**на 2021/2022 учебный год**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Каяльская средняя общеобразовательная школа		
Ф. И. О. директора, телефон:	Бурунина Н.Ф.		
Юридический адрес:	Ростовская обл, Азовский р-он, п.Каяльский, ул.Ленина,44		
Фактический адрес:	Ростовская обл, Азовский р-он, п.Каяльский, ул.Ленина,44		
Количество работников:	33		
Количество обучающихся:	174		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2859	от	25.11.2015г.
ОГРН	102610514076		
ИНН	6101024658		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3594	от	07.08.2013г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
  - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Каяльской СОШ возлагается на директора ОО.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- *Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- *Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- *Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- *Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- *Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- *Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- *Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- *Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- *Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- *Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- *Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- *Массовые не инфекционные заболевания (отравления)* – заболевания человека, возникновение которых обусловлено 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, 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 среднее обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7);

3.3. 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).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.б).
- 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.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора**

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. Нормативно-правовая база по вопросам контроля за организацией питания в муниципальных образовательных учреждениях Азовского района Ростовской области**

При осуществлении контроля необходимо руководствоваться следующими документами:

- Конституция Российской Федерации;
- Гражданский кодекс Российской Федерации;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

- Гражданско-правовые договоры на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений Азовского района Ростовской области;
- Приказы Азовского районного отдела образования «Об организации горячего и льготного питания учащихся школ Азовского района»

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

№п/п	Должность лица	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля.
1	Директор ОО	Устав, должностная инструкция	<p>Общая ответственность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• за организацию и функционирование системы производственного контроля;</li> <li>• за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии;</li> <li>• за организацию питания;</li> </ul> <p>обеспечение ОО необходимыми материалами и средствами по выполнению санитарно-эпидемиологических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
2	Замдиректора по ВР	Устав, должностная инструкция	<ul style="list-style-type: none"> <li>• за режим и организацию УВП,</li> <li>• за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы, санитарно-просветительской работы.</li> </ul>

			•
3	Заведующий хозяйством	Допсоглашение, должностная инструкция	<ul style="list-style-type: none"> <li>• за температуру воздуха в холодное время года;</li> <li>• за профилактику травматических и несчастных случаев.</li> <li>•</li> <li>• за санитарное состояние буфета-раздаточной;</li> <li>• контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;</li> <li>• за дезинфицирующие мероприятия по школе и в школьном автобусе;</li> <li>• за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;</li> <li>• за полноту и правильность ведения и оформления соответствующей документации;</li> <li>•</li> </ul>
4	Ответственный за организацию горячего питания	Допсоглашение, должностная инструкция	<ul style="list-style-type: none"> <li>• за качеством приготовления пищи;</li> <li>• за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;</li> <li>• соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;</li> <li>• за полноту и правильность ведения и оформления соответствующей документации;</li> <li>• за ведение санитарно-просветительской работы по «Здоровому питанию»</li> </ul>
5	Уполномоченный по охране труда	Положение об уполномоченном по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• за профилактику травматических и несчастных случаев.</li> <li>• Контроль соблюдения гигиенической аттестации;</li> <li>• Соблюдение правил ОТ;</li> <li>• Ежегодное обучение работников по 12-часовой программе по ОТ</li> </ul>

**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 (зрительноеобщее 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.	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 должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Должности	Кол-во	Вид осмотра	Периодичность
Педагогические работники	32	медицинский осмотр	1 раз в год
	21	гигиеническая аттестация	1 раз в 2 года
Административно-	3	медицинский	1 раз в год

<b>управленческий персонал</b>		<b>осмотр</b>	
		<b>гигиеническая аттестация</b>	<b>1 раз в 2 года</b>
<b>Обслуживающий</b>	<b>8</b>	<b>медицинский осмотр</b>	<b>1 раз в год</b>
<b>персонал</b>		<b>гигиеническая аттестация</b>	<b>гигиеническая аттестация</b>
			<b>1 раз в 2 года</b>

**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, отдел Роспотребнадзора**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11. План проведения производственного контроля**

№ п/п	Объект исследования	Контролируемые участки	Периодичность	Исполнитель
1	Сантехническое состояние помещений	Соблюдение санитарно-технологического состояния помещений, оборудования, техническая исправность оборудования.	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
2	Санитарно-противоэпидемический режим	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций для обучающихся в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	ежедневно	Завхоз Заместитель директора по УВР
3	Санитарное содержание помещений	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима хранения, использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов	еженедельно	Завхоз
		Соблюдение чистоты протирки стекол в оконных рамах	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
		Обеспечение уборочным инвентарем, моющими и дезинфекционными средствами, соблюдение условий их хранения	еженедельно	Завхоз
		Правильное разделение уборочного инвентаря по назначению и его маркировке	ежемесячно	Завхоз

4	Рацион питания	Соблюдение качественного и количественного состава рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона и ассортимента продуктов, используемых в питании	постоянно	Завхоз Ответственный за организацию питания
5	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	ежедневно	Заместитель директора по УВР.
6	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, результатам бракеража, ежедневных медосмотров	Соблюдение полноты, правильности и своевременности оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	ежемесячно	Ответственный за организацию питания
		Соблюдение контроля за температурно-влажностным режимом помещения	1 раз в неделю	Заместитель директора по УВР
7	Хранение проб готовой кулинарной продукции	Соблюдение сроков и условий хранения, исправность холодильного оборудования и верная установка температуры в холодильных шкафах	ежедневно	Завхоз Ответственный за организацию
8	Транспортировка продуктов	Соблюдение сроков и условий транспортировки, наличие санитарного паспорта на транспорт	ежедневно	Заместитель директора по ВР
9	Персонал буфета-раздаточной, подлежащий осмотру	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций, контроль за соблюдением правил личной гигиены	ежедневно	Ответственный за организацию питания
		Качественный контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год	директор школы

### Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	буфет-раздаточная
Адрес	п. Каяльский, ул. Ленина, д.44
Размещение объекта	буфет- раздаточная размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное местное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 40 мест
Доставка готовой пищи	Автотранспорт поставщика

#### Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние пищеблока.

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки буфета-раздаточной**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим 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 неделю

**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 дезинфицирующим раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно

Вопросы контроля:

**1. Содержание пищеблока:**

- обеспеченность исправным оборудованием, измерительными приборами, кухонным инвентарем, кухонной посудой, уборочным инвентарем и другим имуществом, необходимым для своевременного и качественного оказания услуг по организации питания, их маркировка, наличие технической документации;
- соблюдение технологии мытья кухонной посуды кухонного инвентаря;
- соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены;
- повседневное выполнение персоналом пищеблока санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг по организации питания.

**2. Организация приема продовольственных товаров:**

- выполнение Исполнителем услуг санитарно-эпидемиологических требований при транспортировании пищевых продуктов;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих ассортимент, количество, качество и пищевых продуктов, кулинарных изделий и готовой пищи (в том числе при подвозе готовой пищи в термосах);
- соответствие фактически поставленных продовольственных товаров сопроводительным документам, документальное оформление приема поступающей продукции;
- ведение бракеражного журнала входного контроля.

**3. Организация хранения продовольственных товаров:**

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при хранении продовольственных товаров.

**4. Выдача готовой пищи:**

- наличие примерного циклического меню (не менее, чем на две недели);
- наличие в личных медицинских книжках персонала пищеблока отметок о своевременном прохождении обязательных предварительных (при поступлении на работу), ежедневных и периодических медицинских осмотров (обследований);
- соблюдение сроков хранения готовой пищи;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при раздаче готовой пищи;
- своевременность раздачи готовой пищи, соответствие фактически приготовленных блюд действующему меню, полнота порций;
- ведение бракеражного журнала готовой пищи.

**5. Организация питания:**

- наличие в зале для приема пищи меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при раздаче готовой пищи питающимся;
- своевременность раздачи блюд, полнота выданных порций;
- соблюдение порядка сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

### План проведения производственного контроля

№ п/п	Объект исследования	Контролируемые участки	Периодичность	Исполнитель
1	Сан-техническое состояние помещений	Соблюдение санитарно-технологического состояния помещений, оборудования, техническая исправность оборудования.	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
2	Санитарнопротивоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима хранения, использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
3	Санитарное содержание помещений	Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
		Соблюдение чистоты протирки стекол в оконных рамах	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
		Обеспечение уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, соблюдение условий их хранения	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР

		Правильное разделение уборочного инвентаря по назначению и его маркировке	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
4	Рацион питания	Соблюдение качественного и количественного состава рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона и ассортимента продуктов, используемых в питании	ежемесячно	Завхоз Заместитель директора по ВР
5	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	ежедневно	Заместитель директора по ВР
6	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, результатам бракеража, ежедневных медосмотров	Соблюдение полноты, правильности и своевременности оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	ежемесячно	Заместитель директора по ВР
		Соблюдение контроля за температурно-влажностным режимом помещения	1 раз в неделю	Заместитель директора по ВР
7	Хранение проб готовой кулинарной продукции	Соблюдение сроков и условий хранения, исправность холодильного оборудования и верная установка температуры в холодильных шкафах	ежедневно	Заместитель директора по ВР
8	Транспортировка продуктов	Соблюдение сроков и условий транспортировки, наличие санитарного паспорта на транспорт	ежемесячно	Заместитель директора по ВР
9	Персонал буфета-раздаточной, подлежащий осмотру	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций, контроль за соблюдением правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора по ВР
		Качественный контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год	Заместитель директора по ВР

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

№ п/п	Объект исследования	Контролируемые участки	Периодичность	Исполнитель
1	Сан-тех состояние помещений	Соблюдение санитарно-технологического состояния производственных, складских, подсобных помещений, оборудования, техническая исправность оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, соответствие согласованной проектной документации.	ежемесячно	Завхоз, заместитель директора по ВР
2	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температура воды в моечных машинах контролируется инструментально), уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов	ежемесячно	Завхоз, заместитель директора по ВР
3	Санитарное содержание помещений	Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки	ежемесячно	Завхоз
		Соблюдение чистоты протирки стекол в оконных рамах	ежемесячно	Завхоз
		Обеспечение уборочным инвентарем, моющими и дезинфекционными средствами, соблюдение условий их хранения	ежемесячно	Завхоз
		Правильное разделение уборочного инвентаря по назначению и его маркировке	ежемесячно	Завхоз

4	Рацион питания	Соблюдение качественного и количественного состава рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона и ассортимента продуктов, используемых в питании	ежемесячно	Заместитель директора по ВР
5	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	ежедневно	Заместитель директора по ВР
6	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства продукции, результата	Соблюдение полноты, правильности и своевременности оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	ежемесячно	Завхоз, Заместитель директора по ВР
		Соблюдение контроля за температурно-влажностным режимом в помещениях	1 раз в неделю	
9	Хранение проб готовой кулинарной продукции	Соблюдение сроков и условий хранения, исправность холодильного оборудования и верная установка температуры в холодильных шкафах	ежедневно	Заместитель директора по ВР, раздатчик
10	Транспортировка продуктов	Соблюдение сроков и условий транспортировки, наличие санитарного паспорта на транспорт	ежемесячно	Заместитель директора по ВР
11	Персонал буфета-раздаточной, подлежащий осмотру	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций, контроль за соблюдением правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора по ВР
		Качественный контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год	Заместитель директора по ВР

### **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

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

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