

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждениеКаяльская 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 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 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 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 средуего 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 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 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).

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

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

4.7. Информировать 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**

* + 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.

 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. Оценкаосвещения 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 | Общая ответственность * за организацию и функционирование системы производственного контроля;
* за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии;
* за организацию питания;

 обеспеченние ОО необходимыми материалами и средствами по выполнению санитарно-эпидемиологических требований   |
| 2 | Замдиректора по ВР | Устав, должностная инструкция | * за режим и организацию УВП,
* за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы, санитарно-просветительской работы.
 |
| 3 | Заведующий хозяйством | Допсоглашение, должностная инструкция | * за температуру воздуха в холодное время года;
* за профилактику травматических и несчастных случаев.
* за санитарное состояние буфета-раздаточной;
* контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* за дезинфицирующие мероприятия по школе и в школьном автобусе;
* за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
* за полноту и правильность ведения и оформления соответствующей документации;
 |
| 4 | Ответственный за организацию горячего питания | Допсоглашение, должностная инструкция |  за качеством приготовления пищи; за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; за полноту и правильность ведения и оформления соответствующей документации; за ведение санитарно-просветительской работы по «Здоровому питанию» |
| 5 | Уполномоченный по охране труда | Положение об упономоченном по охране труда | * за профилактику травматических и несчастных случаев.
* Контроль соблюдения гигиенической аттестации;
* Соблюдение правил ОТ;
* Ежегодное обучение работников по 12-часовой программе по ОТ
 |

* 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. |  |
|  |  |   |  |  |  |
|  |  |   |   |   |  |  |  |
|  |  |   |  |   |  |  |  |
|   |  |   |  |  |  |  |

1. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Должности | Кол-во | Вид осмотра | Периодичность |
| Педагогические работники | 32 | медицинскийосмотр | 1 раз в год |
|  | 21 | гигиеническая аттестация | 1 раз в 2 года |
| Административно-управленческий персонал | 3 | медицинский | 1 раз в год |
| осмотр |  |
|  |  | гигиеническая аттестация | 1 раз в 2 года |
| Обслуживающий | 8 | медицинский осмотр | 1 раз в год |
| персонал |  | гигиеническая аттестация | гигиеническая аттестация |
|  |  |  | 1раз в 2 года |

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

**11. План проведения производственного контроля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект исследования | Контролируемые участки | Периодичность | Исполнитель |
| 1 | Сантехничекое 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 | Санитарноесодержаниепомещений | Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима хранения, использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов.Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки | еженедельно | Завхоз  |
| Соблюдение чистоты протирки стекол в оконных рамах | ежемесячно | Завхоз Заместитель директора по ВР |
| Обеспечение уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, 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.Ответственный за организацию питания |
| 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 гигиеническихнормативов. | 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 питания |
| 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 |  обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 40 мест |
| вспомогательных помещений |  |  |
| 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **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 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 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 цикличного меню (не менее, чем на две недели);
	* наличие в личных медицинских книжек 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-техничекое 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 | Санитарноесодержаниепомещений | 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 гигиеническихнормативов. | 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 | Объектисследования | 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 | Санитарноесодержаниепомещений | Соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки | ежемесячно | Завхоз |
| Соблюдение чистоты протирки стекол в оконных рамах | ежемесячно | Завхоз |
| Обеспечение уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, 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 вопросамсанитарии, гигиены,технологиипроизводствапродукции,результатамбракеража,ежедневны х медосмотров | 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 | Транспортировкапродуктов | 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.