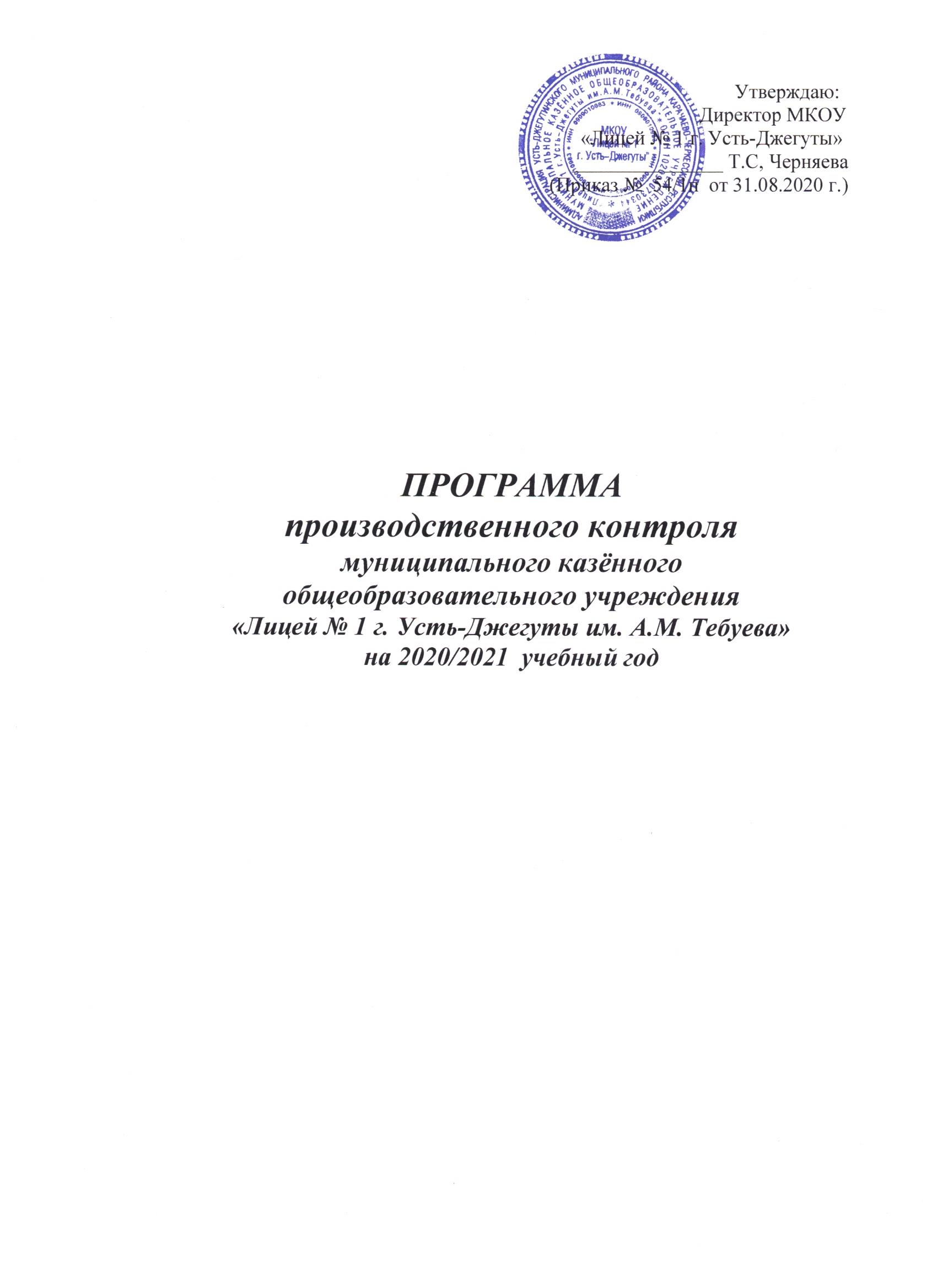
****

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 «Лицей № 1 г. Усть-Джегуты» возлагается на директора Черняеву Т.С.

• 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 школы.

• 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

• **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

• **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

• **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

• **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

• **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека. • **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

• **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

• **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

• **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарноэпидемиологические 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 3 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 воздействие 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 санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

• 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

**3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

• 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6). 4

• 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 санитарноэпидемиологическому 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).

**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 по Рязанской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

**5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области**

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

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

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

**Заместитель директора по безопасности Мырзаев Х.Х.**

• за организацию производственного контроля.

• за профилактикой травматических и несчастных случаев.

• за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

**Заместитель директора по УВР Кахунова А.А.**

• за организацией питания и качественного приготовления пищи.

**Медицинская сестра Айбазова З.М.**

• за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

• за температурой воздуха в холодное время года.

**Заведующая столовой – Батчаева А.И.**

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

**Заместитель директора по ВР – Бытдаева Ф.М.**

• За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

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

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

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессиональногигиенической подготовке**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Профессия** | **К-во работников** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодического медосмотра** |
| 1. | Директор | 1 | Работа в ОУ, перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1аз в год |
| 2. | Заместители директора, учителя, библиотекарь | 97 | Работа в ОУ, перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1аз в год |
|  | Учитель химии | 1 | Работа, связанная с веществами объединенными химической структурой | 1аз в год |
|  | Учитель информатики | 4 | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра от ПЭВМ, зрительно-напряженные работы, связанные с работой на компьютерах |  |
|  | Учитель технологии | 2 | Пыль растительного происхождения | 1аз в год |
|  | Повар, помощник повара, кладовщик | 7 | Подъем и перемещение грузов вручную, горячая готовка пищи | 1аз в год |
|  | Уборщик служебных помещений | 23 | Синтетические моющие средства | 1аз в год |
|  | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | 2 | Подъем и перемещение грузов вручную, работа связанная с мышечным напряжением |  |
|  | Сторож |  | Работа связанная с напряжением внимания |  |

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

1. Отключение электроснабжения.

2. Аварии на системе водопровода, канализации.

3. Отключение тепла в холодный период года.

4. Пожар.

5. Разлив ртути.

6. Непредвиденные ЧС:

7. Смерчи, ураганы, наводнения;

8. Обвалы, обрушения.

9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/ п | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований | В течение года постоянно | Директор |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу | Директор, медсестра |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции | постоянно | По договору |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории | ежедневно | директора по АХР |
| 5 | 5 Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | Зав. столовой |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | Ежедневно | бракеражная комиссия |
| 7 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок | постоянно | Медсестра |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | зам. директора по АХР |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно | Директор |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала лицея | постоянно | зам. директора по АХР |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Директор, медсестра |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Зам. директора по безопасности, медсестра |

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

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

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «Лицей № 1 г. Усть-Джегуты»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | г. Усть-Джегута, ул. Богатырева, 31 |
| ФИО директора лицея | Черняева татьяна Сергеевна |
| ФИО зав. столовой | Батчаева Альбина Идрисовна |
| Бракеражная комиссия (приказ) | Приказ № 56/1п от 31.08.2020 г. |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании лицея |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен водонаграватель |
| Вентиляция | Вытяжная вентиляционная установка |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | 2 обеденных зала, вспомогательные помещения и цеха |
| Доставка продуктов | Автотранспортом поставщика |

**Контролируется:**

• Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

• Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

• Качество мытья посуды;

• Условия и сроки хранения продуктов;

• Исправность холодильного и технологического оборудования;

• Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров; • Дезинфицирующие мероприятия;

• Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания в МКОУ «Лицей № 1 г. Усть – Джегуты»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель |
| 1 | Учетно-отчетная документация | При заключении договоров |  |
| Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов Документация поставщика на право поставок продовольствия | Директор ОУ |
| Договор с поставщиком продуктов питания  Сопроводительная документация на пищевые продукты |  |
| Каждая поступающая партия Комиссия по контролю за организацией и качеством питания |
|  | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции. Условия транспортировки | Постоянно | Каждая поступающая партия Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2. | Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции: Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. Журнал бракеража готовой продукции |
|  | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3 | Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе. | Рацион питания 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень |
|  | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| Первичная и кулинарная обработка продукции | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал бракеража готовой продукции. |
| Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| 4 | Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
|  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством Журнал температурного режима 13 питания. |
| 5 | Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. 5.1. Условия труда. |  |  |
|  | Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль |
| 6 | Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования 6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль |
| Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль |
| 7 | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке 7.1. Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины |
| 8 | Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся 8.1. Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Приказ об организации питания обучающихся. |
| 8.1 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Акты по проверке организации питания школьной комиссии. Лабораторный контроль № Вид исследований Объект исследования (обследования) Количес тво, не менее Периодичность Учетно-отчетная форма |
| 8.2 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки. Контроль проводимой витаминизации Третьи блюда | 1 раз в квартал  1 блюдо 2 раза в год | Акт проверки 2 Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Суточный рацион питания 2-3 блюда исследуемого приема пищи 1 раз в год Акт проверки |
| 8.3 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП) Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов 1 раз в год | Акт проверки |
| 8.4. | Исследования смывов на наличие яиц гельминов Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 1 раз в год | Акт проверки |
| 8.5 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологич еским показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 8.6 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений Рабочее место | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8.7 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях. Рабочее место | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 8.8 | Исследование уровня шума в производственных помещениях Рабочее место | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |
| 8.9 | Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. 2 Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.  Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.  Борьба с мухами и грызунами  Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.  Генеральная уборка помещений с мытьем окон | Ежедневно  Постоянно  1 раз в месяц | Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля |
| 8.10 | Личные медицинские книжки работников | 1 раз в месяц | Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований |