

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОПТЕЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ ДМИТРИЯ НИКОНОВА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор \_\_\_\_\_

А.В. Овсянников



«5» мая 2025 г.

**Программа  
производственного  
контроля  
на 2024-2025 учебный год**

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (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 МОУ «Коптеловская СОШ имени Д.Никонова» возлагается на директора школы Овсянников А.В.
- 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 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 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).

- 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 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).

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

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

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

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

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

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 Свердловской 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.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>                                                                                                                                   | <b>Регистрационный номер</b> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01                                                                        |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2                                                 | СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- 07<br>СанПиН 2.2.2.2.4. 2620- 10 |

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

**Директор школы – Овсянников Антов Васильевич**

**Заместитель директора по АХЧ – Борисихина Екатерина Алексеевна**

- за организацию производственного контроля.
- за температурой воздуха в холодное время года.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

**Специалист по охране труда – Тимакова Любовь Евгеньевна**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**Заведующая столовой — Лугина Ольга Владимировна**

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

**Заместитель директора по ВР – Киселева Наталья Александровна**

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

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

| Факторы производственной среды                 | Влияние на организм человека                                                                                                                                                              | Меры профилактики                                                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли 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.<br>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 профессионально-гигиенической подготовке.**

| № п/п | Профессия                                                                                        | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                                     | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Педагоги: учителя, заместители директора по учебной работе, воспитательной работе, библиотекарь. | 24                    | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                                                                                                  |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |                                                                         |                                     |                                                    |
| 2.    | Директор.                                                                                        | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 3.    | Главный бухгалтер                                                                                | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 3.    | Зам. директора по АХЧ, сотрудники пищеблока                                                      | 4                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                                                                                                  |                       | Подъем и перемещение груза вручную.                                              |                                                                         |                                     |                                                    |
| 4.    | Учитель технологии (девочки)                                                                     | 1                     | Пыль растительного происхождения                                                 |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 5.    | Учитель информатики                                                                              | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    |                                                                         | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |

|    |                                                                |   |                                                                          |  |             |                |
|----|----------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------|--|-------------|----------------|
|    |                                                                |   | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах        |  |             |                |
|    |                                                                |   | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ    |  |             |                |
| 6. | Гардеробщица, уборщицы служебных помещений                     | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях                            |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                |   | Синтетические моющие средства                                            |  |             |                |
|    |                                                                |   | Хлор и его соединения                                                    |  |             |                |
| 7. | Учитель химии                                                  | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                |   | Синтетические моющие средства                                            |  |             |                |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении                             |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.        |  |             |                |
|    |                                                                |   | Подъём и перемещение груза вручную.                                      |  |             |                |
| 9  | Сторож                                                         | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении                             |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, 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 по Рязанской области**

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:**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование мероприятий</b>                                                                                                                                                       | <b>Сроки</b>                                                   | <b>Ответственные</b>             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1            | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                            | В течение года постоянно                                       | Директор школы                   |
| 2            | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                             | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы                   |
| 3            | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                                          | постоянно                                                      | По договору                      |
| 4            | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                     | ежедневно                                                      | зам. директора по АХЧ            |
| 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                                 | Бракеражная комиссия             |
| 7.           | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.                                                               | постоянно                                                      | Мед. персонал ШКОЛЫ              |
| 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 школы.                  |
| 10           | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.                                                                                                                    | постоянно                                                      | зам. директора по ВР             |
| 11           | Санпросветработа                                                                                                                                                                      | постоянно                                                      | зам. директора по ВР             |
| 12           | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                                         | постоянно                                                      | зам. директора, специалист по ОТ |

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

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

|                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Название объекта                      | Школьная столовая                   |
| Адрес                                 | с. Коптелово, ул. Красных Орлов, 52 |
| ФИО руководителя школы                | Овсянников Антон Васильевич         |
| ФИО зав.столовой                      | Лугина Ольга Владимировна           |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № 83/11- О от 13.05.2025г.   |
| Размещение объекта                    | Столовая размещена в здании школы   |

|                                                    |                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное                   |
| Горячее водоснабжение                              | Установлено 3 водонагревателя      |
| Отопление                                          | Централизованное                   |
| Вентиляция                                         | Естественная                       |
| Освещение                                          | Комбинированное                    |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 72 мест |
| Доставка продуктов _____                           | Автотранспорт поставщика           |

**Контролируется:**

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

**План производственного контроля организации питания в МОУ «Коптеловская СОШ имени Д.Никонова»**

| <b>№ п/п</b>                                                                                                             | <b>Объект контроля</b>                                                                                       | <b>Периодичность контроля</b> | <b>Ответственный исполнитель</b>                                     | <b>Учетно-отчетная документация</b>                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                 | <b>2</b>                                                                                                     | <b>3</b>                      | <b>4</b>                                                             | <b>5</b>                                                            |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                                                                              |                               |                                                                      |                                                                     |
| 1.1.                                                                                                                     | Документация поставщика на право поставок продовольствия .                                                   | При заключении договоров      | Руководитель образовательного учреждения                             | Договор с поставщиком продуктов питания                             |
| 1.2.                                                                                                                     | Сопроводительная документация на пищевые продукты                                                            | Каждая поступающая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Товарно-транспортные накладные.<br>Журнал бракеража сырой продукции |
| 13.                                                                                                                      | Условия транспортировки                                                                                      | Каждая поступающая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)              |
| <b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>                                                 |                                                                                                              |                               |                                                                      |                                                                     |
| 2.1.                                                                                                                     | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно                    | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания             | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции                    |
| 2.2.                                                                                                                     | Качество готовой продукции                                                                                   | Ежемесячно                    | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |
| 2.3.                                                                                                                     | Суточная проба                                                                                               | Ежедневно                     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.            | Журнал бракеража готовой продукции.                                 |

| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                         |                                                                                               |                   |                                                           |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1.                                                                                                                          | Рацион питания                                                                                | 1 раз в 10 дней   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.                                  |
| 3.2.                                                                                                                          | 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.                                            |
| 3.3.                                                                                                                          | 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. |
| 3.4.                                                                                                                          | Тепловое технологическое оборудование                                                         | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования.                                                       |
| 3.5.                                                                                                                          | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                                               | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.                                                                          |
| 3.6.                                                                                                                          | 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.                               |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |                                                                                               |                   |                                                           |                                                                                                              |
| 4.1.                                                                                                                          | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.             | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.                         |
| 4.2.                                                                                                                          | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                                  | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством          | Журнал температурного режима                                                                                 |

|                                                                                                                          |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                          |                                                                        |                 | питания.                                                  |                                                                                                                                    |
| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                        |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                                    |
| 5.1.                                                                                                                     | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                      | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                                                                |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b> |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                                    |
| 6.1.                                                                                                                     | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                                                                |
| 6.2.                                                                                                                     | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                    | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль                                                                                                                |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                                    |
| 7.1.                                                                                                                     | Сотрудники пищеблоков                                                  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников.                                                                                                    |
| 7.2.                                                                                                                     | Санитарно-противоэпидемический режим.                                  | 1 раз в неделю  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.<br><br>Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>                         |                                                                        |                 |                                                           |                                                                                                                                    |
| 8.1.                                                                                                                     | Контингент питающихся детей                                            | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | 1 приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном                                                |

|      |                      |           |                                                           |                                                                                         |
|------|----------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                      |           |                                                           | питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания        | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи.                                                                     |
| 8.3. | 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<br>(обследования)                            | Количество, не менее               | Периодичность   | Учетно-отчетная форма |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1       | Качество готовой продукции<br>Микробиологические исследования проб готовых блюд             | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки             |                                    | 1 раз в квартал | 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          |
| 3       | Контроль проводимой витаминизации                                                           | Третьи блюда                                                     | 1 блюдо                            | 2 раза в год    | Акт проверки          |
| 4       | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов                          | 1 раз в год     | Акт проверки          |
| 1"<br>5 | Исследования смывов на наличие яиц                                                          | Оборудование, инвентарь,                                         | 10                                 |                 | Акт проверки          |

|   |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                             |         |                                                                                                               |              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   | гельминтов                                                                                                                                               | тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                                               | смывов  | 1 раз в год                                                                                                   |              |
| 6 | 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,<br>микробиологическим показателям — 2 раза в год                      | Акт проверки |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                               | 2       | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                                                                    | Акт проверки |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                                                                             | Рабочее место                                                                                                                               | 2       | 1 раз в год в темное время суток                                                                              | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях                                                                                                   | Рабочее место                                                                                                                               | 2       | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки столовой**

| <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 горячим мыльным раствором.        | Ежедневно     |
| 3        | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.                 | Ежедневно     |
| 4        | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно     |
| 5        | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.                                                     | Ежедневно     |
| 6        | Борьба с мухами и грызунами.                                                                   | Постоянно     |
| 7        | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.                                           | Ежедневно     |
| L 8      | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.                                                    | 1 раз в месяц |

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизации, дезинсекция и т.д.)