



муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 4» (МАОУ Гимназия № 4)

имени газеты «Пионерская правда» ул., д. 5, г. Красноярск, Красноярский край, 660122  
Тел.: (391) 237-34-27, e-mail: [gymn4@mailkrsk.ru](mailto:gymn4@mailkrsk.ru), <https://gymn-4.gosuslugi.ru/>  
ОКПО 55578004, ОГРН 1022401945730, ИНН 2461023652 КПП 246101001

Приложение № 14 к положению о СУОТ

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного комитета



А.А. Алиева

от « 16 » 01 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ Гимназии № 4



Н.А. Рогова

от « 16 » 01 2025 г.

Программа производственного контроля МАОУ Гимназии № 4

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 МАОУ Гимназии № 4 г. Красноярск возлагается на директора.

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

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора МАОУ Гимназии № 4.

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, реализуемой 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МАОУ Гимназии № 4.

### 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 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. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия (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 о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий МАОУ Гимназия № 4 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.
- Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
  - Федеральный Закон - № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ Об образовании в РФ;
  - Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
  - СП-1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
  - СанПиН-2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;
  - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий;
  - СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;
  - СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
  - СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и позитивных болезней». 12. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

- СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территории населенных мест;
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 706 Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг;
- Федеральный Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и профилактические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции;
- СП 3.1./3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. 21. СП 3.1.2.3109 Профилактика дифтерии;
- СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита;
- СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;
- СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;
- СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2002 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;
- СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин;
- СН 2.24/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. 32. СП 3.5.1.378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
- СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;
- Постановление Главного санитарного врача России от 13.07.2001 г. № 18;
- СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03, СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07, СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, изменения № 1,2;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

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

1. Директор Гимназии;
2. Заместитель директора по АХР;
3. Специалист по охране труда;
4. Ответственный за питание;
5. Специалист по закупкам.

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

№ п/п	Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
1	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
2	Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2-х раз в течение каждого часа рабочей смены

9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г. и профессионально-гигиенической подготовке

№ п / п	Должность	Кратность медицинского осмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1.	Директор;	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель директора по УВР	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по АХР	1 раз в год	1 раз в 2 года



4.	Заместитель директора по ВР	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Руководитель структурного подразделения	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Воспитатель ГПД	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Учитель-дефектолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Педагог дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Педагог-библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
14.	Педагог-организатор	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Тьютор	1 раз в год	1 раз в 2 года
16.	Методист	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Диспетчер ОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Специалист по закупкам	1 раз в год	1 раз в 2 года
21.	Специалист по кадрам	1 раз в год	1 раз в 2 года
22.	Лаборант	1 раз в год	1 раз в 2 года
23.	Системный администратор	1 раз в год	1 раз в 2 года
24.	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
25.	Юрисконсульт	1 раз в год	1 раз в 2 года
26.	Рабочий по комплексному ремонту зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
27.	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
28.	Гардеробщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
29.	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года

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, управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю.

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

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Исполнитель	Формы учета (регистрация) результатов контроля
1.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников (в соответствии с приказом МЗСР РФ № 302 от 12.04.2011 года)	1 раз в год постоянно	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Личная медицинская книжка
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	1 раз в 2 года постоянно	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Личная медицинская книжка
3.	Контроль профилактических прививок сотрудников	Постоянно	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Личная медицинская книжка
4.	Соблюдение охраны труда работниками	В течение года постоянно	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Журналы инструктажа
5.	Проведение вводного, повторного, внепланового, целевого инструктажа по охране труда	В течение года (при поступлении на работу, далее 1 раз в 6 месяцев)	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Журналы инструктажа
6.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор	Визуальный контроль
7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	Ежедневно	Зам. директора по АХР Рабочие по зданию	Визуальный контроль
8.	Своевременное проведение профилактических прививок обучающихся	Постоянно	Медицинские работники	Медицинские карты обучающихся
9.	Обеспечение СИЗ и спецодеждой работников образовательного учреждения	Постоянно	Специалист по ОТ Зам. директора по АХР	Договор, карты СИЗ, акт выполненных работ
10.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении	В течение года постоянно	Зам. директора по АХР Директор	Наличие сопроводительных документов



	косметических ремонтов			
11.	Профилактика травматизма и несчастных случаев с обучающимися, работниками	В течение года постоянно	Классные руководители Специалист ОТ	Журналы инструктажа
12.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	Ежедневно	Зам. директора по АХР Директор Рабочий по зданию	Наличие сопроводительных документов
13.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	Постоянно	Зам. директора по АХР Директор	Договор, акт выполненных работ
14.	Заключение договора на вывоз ТКО	Ежегодно	Зам. директора по АХР	Договор, акт выполненных работ
15.	Дератация помещений	Ежегодно	Зам. директора по АХР	Договор, акт выполненных работ
16.	Дезинсекция помещений	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 месяца	Зам. директора по АХР	Договор, акт выполненных работ
17.	Заключение договора на обслуживание инженерных систем	Ежегодно	Зам. директора по АХР	Договор, акт выполненных работ

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (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 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)
Температура воздуха	Ежедневно	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Освещенность в темное время суток (самостоятельно)	1 раз в год	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
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	

Характеристика условий размещения объекта питания МАОУ Гимназия № 4

Название объекта	Столовая Гимназии
Адрес	г. Красноярск, ул. им. газеты «Пионерская правда» д.5
ФИО руководителя образовательного учреждения	Рогова Наталья Александровна
Бракеражная комиссия	Приказ № 311 от 01.09.2021 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании Гимназии
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагреватели
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 180 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;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.



**План производственного контроля организации питания МАОУ Гимназии № 4**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля и место контроля	Исполнитель контроля	Учетно-отчетная документация
<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1	Документация поставщика на право поставок производства	При заключении договоров	Зам. директора по АХР	Договор с поставщиком
2	Качество поставленных сырых продуктов	Каждая поступающая партия (сертификаты, накладные, гигиенические заключения)	Специалист по закупкам Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Журнал бракеража сырой продукции
3	Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке	Постоянно	Ответственный за питание	Журнал бракеража сырой продукции
4	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Визуально
5	Наличие пересекающих потоков сырья и готовой	1 раз в полгода (отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Комиссия по контролю за организацией качеством питания	АКТ (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
1	Ассортимент вырабатываемой продукции, качество готовой продукции	Ежедневно (номенклатура, внешний вид, цвет, запах)	Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Журнал бракеража готовой продукции
2	Суточная проба	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Журнал бракеража готовой продукции
3	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции	1 раз в 3 месяца	Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Акт проверки

				питания)	
4	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно (накладные, журнал учета опущенной продукции)		Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	АКТ списания
5	Условия и сроки хранения продуктов	1 раз в 3 месяца		Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Акт проверки
<b>3. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий</b>					
1	Качество мытья посуды	1 раз в неделю (посудомоечный цех)		Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Визуально
2	Контроль отходов	В течение года (маркировка тары, своевременный вывоз)		Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Визуально
3	Исправность холодильного и технологического оборудования	1 раз в 3 месяца		Ответственный за питание Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Акт проверки
4	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Ежедневно (умывальная комната перед столовой, на местах в группах)		Ответственный за питание Классный руководитель	Визуально
5	Состояние здоровья питающихся обучающихся	В течение года (медицинские карты)		Медицинские работники	Отчеты

**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

Разработал: специалист по охране труда



С.А. Ткачева