****

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования села Энурмино»**

Руководитель:**Данилова Мария Юрьевна**

Юридический адрес:**689320, Чукотский автономный округ, Чукотский район, с. Энурмино, ул. Советская, д.16 а**

1. **Общие положения**
2. 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».
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Центра образования с.Энурмино» возлагается на директора Центра образования Данилову Марию Юрьевну.
5. 1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. Санитарно-эпидемиологическое благополучиенаселения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
9. Среда обитания– совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. 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.
11. Вредные воздействия на человека *–* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. 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.
13. Безопасные условия для человека *–* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. Санитарно-эпидемиологическая обстановка *-* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Профессиональные заболевания *–* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. 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).
20. Массовые не инфекционные заболевания (отравления) *–* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
21. **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**
22. 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).
23. 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
24. 2.3. Производственный контроль включает:
25. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
26. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
27. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
28. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
29. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
30. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
31. 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.
32. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
33. 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Центр образования с. Энурмино» Данилова Мария Юрьевна.
34. **3 Состав программы производственного контроля**
35. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
36. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
37. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
38. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
39. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
40. 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

**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 др. 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.

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

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1. **5. Организация взаимодействия с Роспотребнадзором по Чукотскому району**
2. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Роспотребнадзор по Чукотскому району.
3. 5.2. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
4. **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. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций | СанПиН 2.4.1. 3049-13 |
| 2. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 4. | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий» | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 5. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». | СП 2.3.6. 1079-01 |
| 7. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 8. | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 9. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 10. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 11. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 12. | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |
| 13. | « Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 14. | « Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 15. | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 16. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |

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

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

1. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
2. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
3. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
4. - за температурой воздуха в холодное время года;
5. - за санпросветработой;
6. - за профилактикой травматических и несчастных случаев:
7. 7.1 Данилова М.Ю. - директор Центра образования;
8. 7.2   Таёном С.М. – завхоз;
9. 7.3 Икуп Н.Н.– повар;
10. 7.4 Алджаева Т.М.— заместитель директора по учебной работе
11. **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 опорно-двигательного 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 приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 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. | Учителя начальных классов | 4 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью  | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение , высокая температура окружающей среды и т.д.) | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| 3. | Уборщица служебных помещений | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. |
|  приложение 1приказа № 302н от 12.04.2011 г. |  |  |
| Хлор и его соединения |  п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 4. | Повар | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор и его соединения. | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| 5. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Сторож -ВахтерИнженер по КИПиА | 4 | Работа, связанная с мышечным напряжением. Подъем и перемещение груза вручную. | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |  |  |

**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, ТО Управления Роспотребнадзора по Чукотскому району ЧАО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ситуации** | **Мероприятия** |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в Энурминскую ДЭС - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения  | - сообщение в Администрацию с. Энурмино- доставка воды в нужном количестве- остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования  | - ограничение ассортимента блюд- организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления  | - сообщение в Администрацию с. Энурмино- остановка работы- организация ремонта отопительных систем |

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Контролируемый  показатель** | **Периодичность  контроля** | **ФИО, должность**  |
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Инженер по КИПиА – Ёрматов Ж.Х. |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз – Таёном С.М.Соцпедагог-Очирова Е.С. |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная за организацию питания Рыспаева А.А.Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО  | Завхоз – Таёном С.М. |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку  | Завхоз – Таёном С.М. |
| Медицинский осмотр  | Ежегодно | Директор Данилова М.Ю.Завхоз – Таёном С.М. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | Фельдшер ФАП |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений,   сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Завхоз – Таёном С.М. |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар –Икуп Н.Н.Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар – Икуп Н.Н.Завхоз – Таёном С.М. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) |  Бракеражная комиссия  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача1 раз в месяц | Бракеражнаякомиссия, |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия,  |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (Посудомоечный цех) | Бракеражная комиссия,  |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | Зам. директора по УР – Алджаева Т.М. |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Завхоз –Таёном С.М. |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Бракеражная комиссия. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз – Таёном С.М. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражнаякомиссия,ответств. за питание-Рыспаева А.А. |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием | В течении года (медицинские карты) | Фельдшер ФАП  |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Классные руководители |

**12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Кратность** | **Место замеров (количество замеров)** | **Примечание** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы  |  |
| Калорийность | 1 раз в год | обед |  |
| Содержание «С» витамина | 1 раз в год | 1 блюдо |  |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| 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 | 8-10 точек  |  |
| Температура воздухаВлажностьЭМП | 1 раз в год1 раз в 3 года | 8-10 помещений6 компьютеров |  |
| Гигиеническая аттестация работников учреждения | Повар, ответственный за питание, директор - 1 раз в год;Учителя-1раз в 2 года. |  |  |
| Анализ овощей на нитраты. | 1 раз в год |  |  |

**14. Прогноз  ожидаемых  результатов и оценка  эффективности  реализации   Программы**

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого  качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в  пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,  зависящих от качества потребляемой пищи;

 - увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

  - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

 - создание системы производственного контроля за качеством и  безопасностью используемого сырья и производимой продукции;

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

**Характеристика условий размещения объекта питания**

**МБОУ «Центра образования с.Энурмино»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | с. Энурмино. Ул. Советская, д. 16 а |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании центра образования |
| Холодное водоснабжение | Привозное  |
| Горячее водоснабжение | Установлен водонагреватель |
| Отопление  | Центральное  |
| Вентиляция | Естественная  |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 25 мест |
| Доставка продуктов | Ручная, своими силами |

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 МБОУ «Центра образования с. Энурмино»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1 | Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиками |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладныеЖурнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | 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 |
| 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. | Контроль готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.3. | Суточные пробы | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3 | Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе |
| 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 кулинарная обработка продукции | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидиологическое 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. |
| 4 | Контроль за солюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабриткатов и готовой кулинарной продукции) |
| 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 питания | Журнал температурного режима |
| 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 |
|  |  |  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания |  |
| 6 | Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), ивентаря и оборудования |
| 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 пищебока | 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 |
| 7 | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемиологический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины |
| 8 | Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся |
| 8.1. | Контингент питающихся детей |  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся. списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально-незащищеной 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 питания организации школьной комиссии |

**ГРАФИК**

**проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимуму. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после каждого использования, согласно сан.правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Ежедневно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в неделю |