Утверждаю
Директор МБОУ гимназии № 9
_____ Н.А. Загорулько
(приказ от 30.08.2022 г.№ 191-од)

Программа производственного контроля в МБОУ гимназия № 9

1.Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями

- ✓ СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изм. и допол. от 27.10.2020 № 32// СП 2.3.6.1079-01) ,
- ✓ СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62297), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 № 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный № 64146),
- ✓ СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг",
- ✓ СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- ✓ Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12..2011 № 880),
- ✓ методическими рекомендациями "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ гимназии № 9 возлагается на директора гимназии Загорулько Н.А.

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	630049, г. Новосибирск, ул. Калинина, 255, ул. Линейная, 33/4.
ИНН	5402130947
Контактные данные (номер телефона, адрес электронной почты, факс и иные)	(383) 225-78-45 g_9@edu54.ru
Размещение объекта	Столовая размещена в здании гимназии
Холодное водоснабжение	Централизованное

Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное

Поступление пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, полуфабрикатов обеспечивается ресурсами МАУ «Комбинат питания» (далее – Поставщик) (реквизиты)

1.4. Целью производственного контроля является предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с производством и обращением пищевой продукции, 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 гимназии.
1.6. Гимназия в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

1.7. Ответственный проводит производственный контроль основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью.
1.8. Столовая гимназии оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование.

2.2 **Производственный контроль включает:**

- ✓ Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в школьную столовую должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в столовую гимназии не принимаются, а отправляются Поставщику.
- ✓ Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в столовой гимназии, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция в школьной столовой, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
- ✓ Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требования, иных документов, подтверждающих качество продукции получающих от Поставщика.
- ✓ Контроль за соблюдением условия хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов, из которых на месте обслуживания изготавливаются блюда или кулинарное изделие (при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку).

- ✓ Контроль за процессом изготовления продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором гимназии, по технологическим документам, в том числе технологической карте. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- ✓ Контроль за соблюдением требований по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- ✓ Ведение учета и отчетности работниками столовой гимназии, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- ✓ За соблюдение требований, касающихся прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, работников столовой гимназии.
- ✓ Медицинский работник , проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению директора гимназии быть переведены на другие виды работ.
- ✓ Контроль за помещением столовой на предмет нахождения в ней насекомых и грызунов, а также синантропных птиц и животных.
- ✓ В столовой запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.
- ✓ Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки.
- ✓ Контроль за соблюдением требований пожарной безопасности в области обращения с отходами.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

Директор:

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

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

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

- за температурой воздуха в холодное время года

- за организацию производственного контроля

Ответственный за питание:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- качество мытья посуды

Заместитель директора по АХР:

- исправность холодильного и технологического оборудования;

- дезинфицирующие мероприятия (моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию).

- дератизации и дезинсекции (Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

Заведующая производством:

- условия и сроки хранения продуктов;

- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- санитарное состояние столовой;

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

- за соблюдением требований перевозки (транспортирование) от Поставщика, в том числе при хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции (перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой гимназии обязаны

- ✓ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- ✓ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- ✓ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- ✓ Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

- ✓ В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

приложение № 1

Организация производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с указанием объектов, параметров контроля, периодичности контроля, ответственных лиц, нормативных документов

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	**Сырье, продукция, упаковка, материалы:**					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	
			- наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	
			- оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	
			- оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- при наличии (в соответствии с договором поставки)	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
			- оценка качества и безопасности путем проведения	- при наличии сомнений в доброкачеств		

			собственных лабораторных исследований	енности и безопасности		
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	- каждая партия - ежедневно - ежедневно	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
1г	Контроль на этапе технологических процессов	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая	- параметры контроля (температура,	- периодичность контроля в	Ответственное должностное	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

	производства и изготовления пищевой продукции	продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория	регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2-4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по	- каждая партия	Ответственное должностное	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

	транспортировки собственными транспортными средствами)		всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации		лицо предприятия	регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	- каждая партия		
			- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной			
			- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	- каждая партия		
2)	**Производственное оборудование, инвентарь**					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	- перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия	
			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации	Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со специализированной организацией	

				оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно		
3)	**Санитарно-техническое состояние производственных помещений:**					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	**Санитарно-эпидемиологический режим**					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - радиологические	 - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал Примечание: при наличии	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

				собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора		
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
			- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием		
			- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- 2 раза в год	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании и в соответствии с инструкцией	Ответственное должностное лицо	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20
			- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца	- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая	

			гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии	аккредитованная лаборатория	
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
			- визуальный контроль за качеством обработки рук	- ежедневно до начала работы и в течение смены		
			- оценка состояния	- ежедневно до начала		

			спецодежды и санитарной одежды	работы и в течение смены		

Приложение №2

Программа контроля за факторами производственной среды и трудового процесса

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований	постоянно	Горбушина Н.В., Попсуйко И.И. ответственные за питание
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с графиком	Семенчук Ю.Б., секретарь учебной части
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	зам. директора по АХР
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	зам. директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Горбушина Н.В., Попсуйко И.И. ответственные за питание
6	Контроль за организацией рационального питания	постоянно	Горбушина Н.В., Попсуйко И.И. ответственные за питание
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Загорулько Н.А., директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	учителя, классные руководители
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Загорулько Н.А., директор, зам. директора по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Загорулько Н.А., директор, зам. директора по АХР
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Дьяченко О.В., специалист по охране труда

Приложение № 3

Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля

1.Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Журнал бракеража скоропортящейся продукции

(по приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

2.Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

(по приложению №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

4. Гигиенический журнал (сотрудники)

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							

5. Личные медицинские книжки каждого работника

6. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
(по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
(по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

9. Журнал учета дезинфекции и дератизации

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например акт выполненных работ) и/или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного

10. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой

11. Журнал общественного контроля за организацией питания

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	*Время*	*ФИО*	*Объекты*	*Пробы*	*Выводы*	*Рекомендации*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*

Приложение № 4

Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля:

N п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность	Возложена обязанность
1	2	3	4

Приложение № 5

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке и аттестации подлежат следующие сотрудники:

N п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1	2	3

Приложение № 7

Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

1. Отключение электроснабжения.

2. Аварии на системе водопровода, канализации.

3. Отключение тепла в холодный период года.

4. Пожар.

5. Разлив ртути.

6. Непредвиденные ЧС:

-смерчи, ураганы, наводнения;

-обвалы, обрушения.

7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

8. Получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников.

9. Отравлениях работников, связанных с профессиональной деятельностью.

10. Заболеваниях населения, связанных с употреблением продукции цеха.

11. Получение неудовлетворительных результатов исследований выпускаемой продукции по показателям безопасности.

12. Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения и т.д.