

Государственное казенное образовательное учреждение
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа
ст.Полтавской Краснодарского края

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ школа-интернат
Ж.В.Лебедь
2023 год



ПРОГРАММА
производственного контроля (основанная на принципах ХАССП) за
соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

**программа производственного контроля (ПИК) за соблюдением
требований санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в ГКОУ специальной (коррекционной) школе-интернат ст. Полтавской
Краснодарского края**

1. Общие сведения об организации.

1.1 Наименование организации: ГКОУ специальная (коррекционная) школа-интернат ст. Полтавской Краснодарского края

1.2 Юридический адрес: Краснодарский край, Красноармейский район, ст.Полтавская ул.Жлобы 78

1.3 Фактический адрес: Краснодарский край, Красноармейский район, ст.Полтавская ул.Жлобы 78 т. 8(86165)31355

1.4 Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД)

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.13	Образование основное общее

1.5 Количество работающих: 114

1.6 Свидетельство о государственной регистрации: серия 23 № 008100656 от 27.09.2012 Межрайонная инспекция ФНС № 11 по Краснодарскому краю.

1.7 ФИО, должность руководителя: Лебедь Жанна Викторовна

1.8 ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ПИК) Чаус Т.А.зам по КР приказ № от

1.9 График работы: понедельник с 6-00, далее круглосуточно по пятницу до 16-00

1.10 Подписанные договора

На вывоз мусора	ООО «Экотехпром» № КА-05-03976-22 от 13.01..2023
На проведение лабораторных исследований	№590/04/001 от 16.03.2023 №1017/04/001 от 2.05.2023

	№2337/04/001 от 31.08.2023
На техническое обслуживание технологического оборудования	Разовые контракты
На проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	Разовые контракты
На утилизацию люминесцентных ламп	Разовые контракты
На проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	ООО «Санэпидсервис» №50 от 26.12.2022г.

1.11 Штатное расписание:

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
Повара	4
Рабочие кухни (подсобный рабочий)	2
Мойщик посуды	2

2. Количество зданий, сооружений и бытовых помещений.

2.1 Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	1 этаж трех этажного здания, кирпич, общежитие
Общая площадь помещений, м2	197 м ²
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	Централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на	Централизованное

жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	Централизованное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Совмещенное
Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка)	Локальная
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	Централизованная
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	Имеется

2.2 Общая характеристика производственных помещений:

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное

	оборудование (шкафы), раковина для мытья рук
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех + стол для теста	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук

Мясорыбный цех + обработка яиц	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, холодильник, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, пароконвектор, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых с прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Две моечные ванны, стеллаж,
Моечная тары	Моечная ванна
Обеденный зал, площадь 86м ² и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3 Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Гардеробная	Шкафы для одежды
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПин 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования	Объекты производственно	10 смывов	1 раз в год

смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	го окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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, микробиологическим показателям – 2 раза в год

Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки повара, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха

Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физикохимические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения,	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

Пояснительная записка

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 2005г.) 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 ГКОУ специальной (коррекционной) школы-интернат ст.Полтавской возлагается на директора Лебедь Ж.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.

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.

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 соответствие с установленными требованиями **(п.9)**.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения **(п.10)**.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля **(п.11)**.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных

учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю (Территориальный отдел в Славянском, Красноармейском, Калининском районах) 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.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю.
- 5.2. 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 юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.1. 3648-20
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 134003 СанПиН 2.2.2./2.4. 219807 СанПиН 2.2.2./2.4. 262010

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

Директор – Лебедь Жанна Викторовна

Заместитель директора – Чаус Татьяна Алексеевна

Заместитель директора по АХР – Хрептова Т.Ф.

Председатель бракеражной комиссии – заместитель директора Чаус Т.А. и члены комиссии

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-х раз в течении рабочей смены.

9.Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04. 2011 г. N 302н и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при	Кратность периодического медосмот	Кратность профессионально-гигиениче
-------	-----------	---------------------------------------	---	-----------------------------------	-------------------------------------

		фактор	поступлении на работу	ра	ской подготовк и
1	Педагоги: учителя, педагог-психолог, Библиотекарь, воспитатели	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>п. приложения № 19 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор, заместитель директора	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>п. приложения № 19 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г</i>		1 раз в 2 года
3	Водитель Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>п. приложения № 18 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Работники пищеблока	Работа в пищеблоке	<i>п. приложения № 18 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г</i>	1 раз в год	1 раз в год

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 Краснодарскому краю.

№	Возможные аварийные ситуации	Порядок информирования
1	Отключение воды	Диспетчер МПЖКХ 3-38-29
2	Отключение электроэнергии (более 2-х часов)	Собственный дизельгенератор
3	Нарушение работы системы канализации	Диспетчер МПЖКХ 3-38-29
4	Отключение тепла в холодный период года	Диспетчер МПЖКХ 3-38-29
5	Пожар	112
6	Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения	ГОЧС 3-20-50
7	Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	ООО «СервисЮг ККМ»

Информация в:

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю (Территориальный отдел в Славянском, Красноармейском, Калининском районах) г.Славянск на Кубани ул. Дзержинского, 243; тел: (886146) 4-02-04;

11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля.

№ п/п	Что проверяется	Периодичность	Кем Проверяется	Где отражено
I. Кадровое обеспечение пищеблока				

1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу /1 раз в год	Директор школы	личное дело сотрудника
2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	Директор школы	Медицинская книжка
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено свое временное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Директор школы медицинский работник	Медицинская книжка

II. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц	медицинский работник	бракеражный журнал
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества	1 раз в месяц	медицинский работник кладовщик	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

	продуктов. Хранение сопроводительных документов			
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в месяц	Кладовщик	Сопроводительные документы
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	медицинский работник кладовщик	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных	1 раз в месяц	медицинский работник	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

	документов, маркировки			
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 раз в месяц	медицинский работник	журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1 раз в месяц	Медицинский Работник	Визуальный контроль
III. Оборудование и инвентарь пищеблока				
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в квартал	медицинский работник	Визуальный контроль
2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
3	Работа технологического и	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт

	холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками			обследования
4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования
IV. Оборудование моечных				
1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в квартал	медицинский работник	Визуальный контроль
2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования
V. Санитарное состояние пищеблока				
1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования
2	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	медицинский работник	Журнал генеральных уборок
3	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	медицинский работник	Визуальный контроль
4	Рабочая одежда сотрудников	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования

	пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды			
VI. Рацион питания				
1	Наличие примерного 10- дневного, согласованного Управлением Роспотребнадзора	1 раз в год	медицинский работник	Утвержденное меню
2	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1 раз в 2 недели	медицинский работник	акт обследования
3	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в месяц	медицинский работник	Журнал закладки в котел
4	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	1 раз в месяц	медицинский работник	Бракеражный журнал
5	Выдача готовой продукции допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.	1 раз в месяц	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6	Осуществление контрольного взвешивания выхода	1 раз в месяц	медицинский работник	акт обследования

	порционных блюд			
7	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования
VI. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
1	Имеется договор с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований и визуальных проверок	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования
VIII. Обеспечение питьевого режима				
1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	1 раз в квартал	медицинский работник	Приказ на начало учебного года
2	Наличие и использование	1 раз в квартал	медицинский работник	акт обследования

	питьевых фонтанчиков			
3	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в год к приемке	зам. директора по АХР	акт обследования

12.Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников;
- Журнал органолептической оценки качества;
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Удостоверения качества и безопасности поступающих продуктов питания);
- Договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

13.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	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	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех 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	1 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/г г	
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

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
-соблюдение температурных условий транспортировки						
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления,	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующий производством
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации,	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административной хозяйственной части
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год	
			2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;		1 раз в год	
7	Контроль состояния производственно	1) проведение инструментальных исследований	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	
	й и окружающей среды	и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации		
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции			
			4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп			
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно		Руководитель административно-хозяйственной части
			2) оборудование площадки мусоросборника;				
			3) дезинфекция контейнера				
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством	
			своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно		
			наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц		

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз в месяц	

