

УТВЕРЖАЮ
Директор МБОУ «СШ № 29»
О.С. Даниленкова
Приказ от 26.12.2021 № 265-09



**Программа
производственного контроля,
контроля организации питания с применением принципов ХАССП**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г. от 13 июля 2020) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «СШ № 29» (далее Школа) возлагается на директора Школы.

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.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором

отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется Школой в соответствии с осуществляемой 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 продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий,

соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор Школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

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

3.6. 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.

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

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области.

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 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.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
5.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
6.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
8.	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
9.	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
10.	« Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
11	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1.3597-20

12.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

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	Даниленкова О.С, директор
За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, санпросветработой	Стреляева Н.В., заместитель директора
За организацией питания и качественного приготовления пищи	Шебеко А.А., заместитель директора
За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; за температурой воздуха в холодное время года. За наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов Обеспечение СИЗ, спецодеждой рабочих учреждения	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
За профилактикой травматических и несчастных случаев	Мамкович Е.Н., преподаватель-организатор ОБЖ

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	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Педагог дополнительного образования, библиотекарь, вожатый, педагог-психолог	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером		
3.	Заместитель директора, социальный педагог	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером		
4.	Уборщица служебных помещений	Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические		

		моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Хлор и его соединения.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Подъем и перемещение груза вручную.		
		Работы при повышенных температурах		
5.	Заместитель директора по АХР	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Рабочий по комплексному ремонту зданий и сооружений	Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Дворник	Переохлаждение , высокая температура окружающей среды и т.д. Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	1 раз в год	1 раз в 2 года

8.	Инженер	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Гардеробщик, сторож	Работа, связанная с мышечным напряжением, напряжением внимания	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора по Смоленской области

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение управление образования и молодёжной политики Администрации города Смоленска - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение управление образования и молодёжной политики Администрации города Смоленска - 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 управление образования и молодёжной политики Администрации города Смоленска - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Пожар	- вызов пожарной службы, - сообщение управление образования и молодёжной политики Администрации города Смоленска

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

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Соответствие условий учебно-воспитательного процесса требованиям действующих санитарных правил	Ежегодно	Даниленкова О.С., директор; заместители директора
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Медицинский осмотр	Ежегодно	Даниленкова О.С., директор Стреляева Н.В., заместитель директора.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Сотрудники ОГБУЗ «Детская клиническая больница»

Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Шебеко А.А., заместитель директора
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Состояние здоровья обучающихся	В течении года (медицинские карты)	Сотрудники ОГБУЗ «Детская клиническая больница»
Соблюдение личной гигиены учащимися	Ежедневно	Классные руководители

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал здоровья.
2. Журнал учета температурного режима в классных кабинетах
3. Журналы использования дезинфицирующих ламп
4. Справки, акты по результатам проверок

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в Школе

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Смывы на БКПП	1 раз в год	5 смывов – обеденный зал столовой, учебные	Объекты производственного окружения

		кабинеты	
На наличие яиц гельминтов	1 раз в год	Учебный кабинет	Объекты производственного окружения
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 воздуха	1 раз в год	8-10 помещений	
Влажность			
ЭМП	1 раз в 3 года	5 компьютеров	
Гигиеническая аттестация работников учреждения	1 раз в 2 года		
Микроклимат помещений	1 раз в год	1 помещений	

14. Контроль организации питания с применением принципов ХАССП

14.1. Анализ и выявление рисков

Характеристика условий размещения объекта питания Школы

Название объекта	Школьная столовая -пищеблок
Адрес	Г.Смоленск, ул. Маршала Соколовского, д.7б
Размещение объекта	Столовая размещена в здании Школы
Холодное водоснабжение	Имеется
Горячее водоснабжение	Имеется
Отопление	Имеется

Вентиляция	Естественная, принудительная в пищеблоке
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Приготовление блюд осуществляется работниками МУК «Комбинат студенческого питания» в соответствии с заключённым контрактом и утверждённым 10-дневным меню.

Объекты	Выявленные риски, требующие контроля (критические контрольные точки (ККТ))
Поступающее сырьё для приготовления пищи	-наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции -качество поставленных сырых продуктов -условия хранения поставленной продукции
Приготовление пищи в пищеблоке столовой	-укомплектованность пищеблока необходимым оборудованием -соблюдение санитарного состояния пищеблока -соблюдение технологии приготовления блюд
Готовая продукция	-контроль суточной пробы - соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню -температура отпускаемых блюд - контроль за отходами
Посуда	-соблюдение санитарных правил при мытье посуды - целостность используемой посуды

Обеденный зал школы рассчитан на одновременный приём пищи обучающимися в количестве _____ чел.

В обеденном зале находятся:

Объекты	Выявленные риски, требующие контроля (критические контрольные точки (ККТ))
обеденный зал	-чистота пола, стен, окон -освещённость -микроклимат - проведение дезинфекции и дератизации

мебель – столы, лавки;	качество и регулярность уборки столов
раковины для мытья рук;	наличие и качество воды (холодная, горячая) для мытья рук, наличие мыла
стойка для чистых столовых приборов;	наличие чистых столовых приборов
буфетная стойка;	качество и регулярность уборки буфетной стойки, соблюдение противоэпидемических норм обучающимися при покупке ассортимента буфетной продукции
устройства для сушки рук;	исправность устройств для сушки рук
терминалы быстрого заказа блюд	исправность, антисептическая обработка поверхности
кулер с питьевой водой	-качество питьевой воды -обработка помпы -дата вскрытия бутылки с водой
ведро для мусора	своевременность выноса мусора
обучающиеся, принимающие пищу	-организация питания обучающихся соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи - контроль за организацией приема пищи обучающимися -состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием

Направления контроля:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления по ответственной документациина 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.

Осуществление производственного контроля за организацией питания Школой

Направление контроля	Периодичность	Ответственный
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Шебеко А.А., заместитель директора Бракеражная комиссия
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»

Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Шебеко А.А., заместитель директора
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Сотрудники ОГБУЗ «Детская клиническая больница»
Соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

14.3. Мониторинг контролируемых показателей (критические контрольных точек (ККТ)) и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля. (Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в обеденном зале Школы)

ККТ	Виды контроля, в том числе инструментального	Периодичность проведения контроля	Фиксация результатов контроля	Корректирующие действия	Ответственный
Обеденный зал уборка пола, стен, окон	Контроль уборки обеденного зала Смывы на БКГП	1 раз в год	Лист контроля Акт результатов инструментального контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Обеденный зал	Освещенность	1 раз в год	Акт результатов инструментального контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Обеденный зал	Температура воздуха Влажность	1 раз в год	Акт результатов инструментального контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
Обеденный зал	Микроклимат помещений	1 раз в год	Акт результатов инструментального контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
проведение дезинфекции и дератизации		ежеквартально		Внеплановая обработка	Медведева Т.В., заместитель директора по АХР

качество и регулярность уборки столов	Контроль уборки столов		Лист контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
наличие и качество воды (холодная, горячая) для мытья рук	1 проба (по хим. показателям) (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ)	1 раз в год 2 раза в год	Акт результатов инструментального контроля Лист контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
наличие мыла					
качество и регулярность уборки буфетной стойки	Контроль уборки буфетной стойки		Лист контроля		Сотрудники ОГБУЗ «Детская клиническая больница»
соблюдение противоэпидемических норм обучающимися при покупке ассортимента буфетной продукции	Контроль соблюдения обучающимися противоэпидемических норм	Ежедневно Ежемесячно	Акт по результатам проверки		Шебеко А.А., заместитель директора Родители обучающихся (родительский контроль)
исправность устройств для сушки рук	Контроль исправности устройств для сушки рук	Ежедневно	Лист контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
исправность терминалов быстрого заказа	Контроль исправности	Ежедневно	Лист контроля		Шебеко А.А., заместитель

антисептическая обработка поверхности терминалов быстрого заказа	Контроль проведения обработки	Ежедневно	Журнал		директора Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
организация питания обучающихся		Ежемесячно	Акты проведённых проверок		Шебеко А.А., заместитель директора, Родители обучающихся (родительский контроль за организацией питания)
соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи	Контроль соблюдения личной гигиены обучающимися				Классные руководители
контроль за организацией приема пищи обучающимися	Контроль	Ежедневно Ежемесячно			Шебеко А.А., заместитель директора
состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием			Медицинские карты обучающихся		Сотрудники ОГБУЗ «Детская клиническая больница»
обработка помпы			Журнал		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
дата вскрытия бутылки с	Контроль даты		Журнал		Медведева Т.В.,

водой	вскрытия бутылки				заместитель директора по АХР
качество питьевой воды	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год		Акт результатов инструментального контроля		Медведева Т.В., заместитель директора по АХР
наличие санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции			Санитарно-эпидемиологические заключения		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
качество поставленных сырых продуктов			Санитарно-эпидемиологические заключения		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
условия хранения поставленной продукции			Журнал работы холодильного оборудования		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
температура выдаваемых готовых блюд			Журнал бракеражной комиссии		Бракеражная комиссия
			Акт по		Родители

			результатам проведённой проверки		обучающихся (родительский контроль за организацией питания)
контроль суточной пробы			Журнал бракеражной комиссии		Бракеражная комиссия
соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.			Журнал бракеражной комиссии Акт по результатам проведённой проверки		Бракеражная комиссия Родители обучающихся (родительский контроль за организацией питания)
укомплектованность пищеблока необходимым оборудованием			Акт по результатам проведённой проверки		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
соблюдение санитарного состояния пищеблока			Акт по результатам проведённой проверки		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого питания»
соблюдение технологии приготовления блюд			Журнал бракеражной комиссии		Сотрудники МУК «Комбинат студенческого

					питания» Бракеражная комиссия
своевременность выноса мусора	Контроль своевременности выноса мусора			Лист контроля	Уборщица
уборка раковин для мытья рук, наличие мыла	Контроль уборки раковин			Лист контроля	Уборщица

14.2.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

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

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля, контроля организации питания с применением принципов ХАССП

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

В том числе:

- 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, в том числе 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 соблюдением норм действующих санитарных правил, в том числе за качеством и безопасностью используемой продукции питания.