

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ДУБОВОЕ ДОБРИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ с. Дубовое
Л.М. Пригородова

Приказ № 267 от 01.09.2020 г.

С внесением изменений Приказ №433 от 30.12.2020г.



Программа производственного контроля на 2020-2021 учебный год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ с. Дубовое возлагается на директора Пригородову Л.М.
- 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.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся 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, 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 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

5.1. 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 условиям труда»	СП 2.2.3670-20 »
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части	№2.3/2.4.3590-20

	касающейся образовательных организаций	
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,	СП 2.4.3648-20
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

Директор – Пригородова Людмила Михайловна

Заведующий хозяйством – Кунова Зоя Алексеевна

Заведующая филиалом с.Хворостянка- Лебедева Раиса Викторовна

- за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;

Повар школы – Головина Людмила Алексеевна, Буркова Татьяна Дмитриевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора по ВР – Зеленева Галина Алексеевна

- За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

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 приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

Должность	Количество человек	Из них женщин	Вредный и опасный фактор	Периодичность
Директор	1	1	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Зам.директора	2	2	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Преподаватель ОБЖ	1	-	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Учитель	17	15	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Учитель информатики	1	1	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Библиотекарь	1	1	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Педагог дополнит.образования	2	1	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Завхоз	1	1	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Секретарь	1	1	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Сторож	4	4	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Подсобная рабочая	1	1	Пр.302н пр.2 п.18 п.15	1 раз в год
Рабочая по компл. обслуживанию	3	3	Пр.302н пр.2 п.18 п.19	1 раз в год
Рабочий по текущему ремонту	1	-	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Водитель	1	-	Пр.302н пр.2 п.18 П.1.3.5; П.4.1 П.3.5 производственный шум	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
Повар	3	3	Пр.302н пр.2 п.18 п.15	1 раз в год
Дворник	2	1	Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год
Воспитатель	3	3	Пр.302н пр.2 п.20	1 раз в год
Помощник воспитателя	2	2	Пр.302н пр.2 п.20	1 раз в год

ГДО				
Оператор	3	2	П.3.5 Пр.302н пр.2 п.18	1 раз в год 1раз 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 Липецкой области

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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Завхоз завфилиалом
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Повара
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	ФАП с.Хворостянка ОВОП с. Дубовое
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Завхоз завфилиалом

9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	завхоз
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	ЗД по ВР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	ЗД по ВР

12. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания МБОУ СОШ с. Дубовое Добринского муниципального района Липецкой области. (ул. Лермонтова д.2 «А», филиал с. Хворостянка ул.Школьная д.17)

Вид исследований, испытаний	Объект исследования (обследования)	Места замеров	Периодичность обследований
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	2 блюда	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработке овощей	5 смывов	1 раз в год (март)
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие сальмонеллы	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	
Исследования питьевой воды	Питьевая вода из	1 проба	1 раз в год

на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Учебные помещения	10	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Учебные помещения	10	1 раз в год в темное время суток

12.1. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания ГДО МБОУ СОШ с.Дубовое Добринского муниципального района Липецкой области. (ул.Лермонтова Д.2 «А», с.Хворостянка ул.Школьная д.17)

Вид исследований, испытаний	Объект исследования (обследования)		Периодичность обследований
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 блюда	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие сальмонеллы	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	1 проба	1 раз в год

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Учебные помещения	10	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Учебные помещения	10	1 раз в год в темное время суток

13.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля (надзора).
- Журнал учета аварийных ситуаций.
- Журнал бракеража готовности кулинарной продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал «Здоровье»
- Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции поступающей на пищеблок.
- Личные медицинские книжки.
- Журнал учета результатов медосмотра и гигиенического обучения.
- Журнал учета проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

14.Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ с.Дубовое

Адрес	с.Дубовое ,ул.Лермонтова д.2 «А» с. Хворостянка , ул.Школьная д.17
ФИО руководителя школы	Пригородова Людмила Михайловна
ФИО поваров столовой	Головина Л.А., Меньших Л.В., Буркова Т.Д.
Бракеражная комиссия	Приказ № 249 от 01.09.2020 МБОУ СОШ с.Дубовое школа - Зеленева Г.А. - зам. директора по УВР -Головина Л.А. – повар - Пригородова Т.И.- учитель -Кунова З.А.-завхоз МБОУ СОШ с. Дубовое ГДО -Ермолина С.В.- воспитатель ГДО -Кунова З.А.- завхоз -Головина Л.А. – повар Филиал с. Хворостянка -Лебедева Р.В.- и.о.завфилиалом -Буркова Т.Д.- повар -Михайлова В.М.-воспитатель ГДО
Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ № № 249 от 01.09.2020 Борисова О.М.- учитель (председатель) Пригородова Т.И.- родитель

	Богачева О.В .-родитель Борисова Елизавета - учащаяся 10 класса.
Размещение объекта	Основное здание с. Дубовое , филиал с. Хворостянка
Холодное водоснабжение	Центральное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагревателя
Отопление	Тепловая котельная –базовая школа, газовая котельная-филиал
Вентиляция	Установлены вытяжки
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 120 мест в базовой школе, на 20 -в филиале ГДО обеденный зал на 24 места в базовой школе, на 20 мест в филиале.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
 Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
 Качество мытья посуды;
 Условия и сроки хранения продуктов;
 Исправность холодильного и технологического оборудования;
 Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
 Дезинфицирующие мероприятия;
 Санитарное состояние столовой.

**Г Р А Ф И К
 проведения генеральной уборки столовой**

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)