

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение для детей дошкольного и
младшего школьного возраста начальная школа – детский сад с. Ерема
(МКОУ НШДС с.Ерема)**

Утверждено
Директор
Сафьянникова В.Л.
Приказ №12-ОД
От 31.08.2023г

Программа производственного контроля

«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Содержание

1. Общие положения-----1стр
2. Порядок организации проведения производственного контроля-----2стр
3. Состав программы производственного контроля-----3стр
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля-----3стр
5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Иркутской области---3стр
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов, нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих-----3стр
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля-4стр
8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания-----5стр
9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке-----5стр
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, отдел Роспотребнадзора по Иркутской области-----7стр
11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия-7стр
 12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений-----8стр

1. Общие положения

Юридический адрес (в соответствии с Уставом)

666615 Иркутская область, Катангский район, с. Ерема, ул. Набережная, 2

Телефон/факс: 7(924)531-90-30

E-mail: <erema.school2020@gmail.com>

Адрес официального сайта в сети Интернет: <https://sh-n-erema-r138.gosweb.gosuslugi.ru>

- 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 МКОУ НШДС с. Ерема возлагается на директора.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности 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,не соблюдение 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 не инфекционных 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 за наличием 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 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 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 образовательном учреждении (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками 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.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания 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 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 территориальному отделу Роспотребнадзора по Иркутской области

В соответствии с санитарными правилами СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 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№52от30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей»с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ№2300/1от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ№29-ФЗот 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля(надзора)и муниципального контроля».	ФЗ№294-ФЗот 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»	СП2.4.3648-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СП2.4.3648-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях»	СП2.4.3648-20
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СП2.4.3648-20
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН2.1.4.1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий».	СП1.1.1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий».	СП1.1.2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-Вычислительным машинам и организации работы», изменения №1и№2	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН2.2.2./2.4.2620-10

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

Директор

- ✓ За организацию производственного контроля
- ✓ За профилактикой травматических и несчастных случаев
- ✓ За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

Заведующий хозяйством

- ✓ 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;
- ✓ Дезинфицирующие мероприятия;
- ✓ За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля

Повар школы

- За организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- Санитарное состояние пищеблока.

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 30кг–для мужчин, 10кг–для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302нот12.04.2011и профессионально-гигиенической подготовке.

№п/п	Профессия	вораб отающ	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодическо го медосмотра	Кратность профессиональ но- гигиеническо й подготовки
1.	Педагоги: учитель, воспитатель	2	Работы в образовательных учреждениях	1раз в год	1раз в2года

			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в образовательных учреждениях	1раз в год	1раз в2года
3.	Заведующий хозяйством, Повар	2	Работы в образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную.	1раз в год	1раз в 2года
4.	Уборщица служебных и производственных помещений Рабочий по стирке и ремонту белья	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1раз в год	1раз в 2года
5.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1раз в год	1раз в2года
6.	Сторожа	3	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1раз в год	1раз в2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		

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, отдела Роспотребнадзора по Иркутской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Выход из строя системы бесперебойной подачи воды.
3. Пожар.
4. Непредвиденные ЧС:
5. Ураганы, наводнения;
6. 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
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем Согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	На основании приказа директора, согласно утвержденного графика препаратами с инструкцией	Завхоз
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Ежедневно	Завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Завхоз
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - директор, завхоз. Ежедневно: бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия Директор Завхоз
7.	Своевременное проведение профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно	Директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Педагоги, пом. воспитателя
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и	Постоянно	Директор, завхоз

	Строительные материалы при проведении косметических ремонтов.		
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Директор, завхоз
11	Санпросветработа	Постоянно	директор
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	директор

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении.

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
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 (по меню на дату исследования)	2 раза в год
Микробиологические исследования сырой продукции	Крупа гречневая, крупа рисовая, сухофрукты, курица, мясо	2 на выбор образовательного учреждения	2 раза 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	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	Не менее 2 смывов	1 раз в год

	обработки овощей		
Исследование смывов на наличие гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ НШДС с.Ерема

Название объекта	пищеблок
Адрес	Ерема, улНабережная 2
Размещение объекта	Пищеблок размещен в здании школы-сада
Холодное водоснабжение	Доставка с водозаборной скважины
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	печное
Вентиляция	Естественная, с помощью вентиляционной системы
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на8мест
Достав капродуктов	Самостоятельно потребителем без использования транспортных средств

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 пищеблока и иных помещений.

План производственного контроля организации и питания в МКОУ НШДС с.Ерема.

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Завхоз	Товарно-транспортные накладные. Сертификаты соответствия Журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Директор, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1разв 10 дней	Директор	Примерное меню и его соответствие ежедневному меню.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1развбмесяцев	Директор	Сборник рецептур. технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Завхоз	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1раз в бмесяцев	Завхоз	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль: за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Завхоз, повар, помощник воспитателя	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов(сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Завхоз .	Журнал температурного режима и относительной влажности.
------	---	-----------	----------	---

4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима
------	---	-----------	--------	------------------------------

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока(производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Завхоз	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1раз в неделю.	Директор	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Директор, ответственный по ведению журнала здоровья	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1раз в неделю	Директор, завхоз	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды, графики. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Директор, педагоги	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

				Многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Директор	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Педагоги	Устная информация об организации питания

Г РАФ И К
Проведения генеральнойуборки
пищеблока

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденного зала 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 прием апищи по схеме согласно сан.минимума.	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;**
- 4. Договоры, приказы и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**