

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 438
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТЫ

Общим собранием работников
(протокол от 18.12.2021 №14)

УТВЕРЖДАЮ

приказ от 18.12.2021 №282-О
Директор

И.И. Боякова

ПРИНЯТЫ

с учетом мнения
первичной профсоюзной организации
(протокол от 14.12.2021 №5)

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
ГБОУ школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург,
2021 год

Наименование юридического лица: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №438 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБОУ школа № 438 Приморского района Санкт-Петербурга)

Юридический (фактический) адрес объекта: 197755, Санкт-Петербург, поселок Лисий Нос, улица Новоцентральная, дом 21/7, литер А

Вид осуществляемой деятельности: начальное общее, основное общее и среднее общее образование, дополнительное образование.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: № 2455 от 13.12.2016 г. серия 78Л02 № 0001401

Здание построено в 1957 году, четырехэтажное, отопление, канализация, холодная вода, электричество – централизованное. Помещения пищеблока оснащены необходимым оборудованием.

Содержание программы производственного контроля:

Общие положения

1. Порядок организации и проведения производственного контроля
 - Входной контроль
 - Технология производства
 - Выходной контроль
 - Требования к персоналу
 - Критические точки в процессе производства
 - Возможные аварийные ситуации
 - Меры
 - Условия труда персонала
2. 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.
3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г. (с изменениями на 18.05.2020г.) и профессионально-гигиенической подготовке.
4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля
5. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.
7. План производственного контроля организации питания в ГБОУ школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга

В соответствии с санитарными правилами производственный контроль проводится на основе ХАССП.

- санитарно-техническое состояние оборудования, помещений, а также качество благоустройства территории школы;
- выполнение ремонта и реконструкции, строительных работ и проведение технического переоснащения учебного заведения;
- организация системы питания, осуществление контроля качества приготовления пищи;
- реализация санэпид требований и профилактики;
- качество проведения учебных и воспитательных процессов, методики обучения;
- обучение личной гигиене сотрудников.

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) и санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
3. Организация производственного контроля в ГБОУ школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга возлагается на заместителя директора по АХР, ответственного по питанию и ответственного по охране труда в учреждении.
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.
5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
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.

Порядок организации и проведения производственного контроля

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

3. Производственный контроль включает:

3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

3.2. Организация медицинских осмотров.

3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

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

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

3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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.

3.8. Необходимые изменения и дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных

изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно - эпидемиологическую обстановку и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем.

Входной контроль:

- прием сырья – заведующий производством
 - проверка пищевых продуктов по внешнему виду и наличию документов: товарно-транспортной накладной, качественного удостоверения, сертификата соответствия;
 - соответствие маркировки документам;
 - ведение «Журнал бракеража сырой продукции»;
 - хранение сырья: заведующий производством;
 - складирование сырья: холодильная камера, овощной цех, шкаф для хранения продуктов;
- Условия хранения сырья: ведется контроль температуры, сроков реализации продуктов.

Технология производства:

Ассортимент вырабатываемой продукции: согласно примерного 10 дневного меню, утверждаемого директором ГБОУ школы № 438 Приморского района Санкт-Петербурга.

Производственный процесс: ответственное лицо заведующий производством

- подготовка и первичная обработка сырья в соответствии с инструкцией по обработке;
- визуальный контроль за качеством обработки сырья и за исправностью оборудования;
- соблюдение рецептуры и поточности технологического процесса;
- бракераж готовой продукции (комиссии по контролю работы пищеблока);
- выпуск и хранение готовой продукции в производстве (заведующий производством).

Выходной контроль:

Готовая продукция: ответственный-заведующий производством

- хранение готовой продукции в соответствие со сроками и условиями хранения;
- отпуск готовой продукции.

Требования к персоналу:

К работу допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие допуск к работе. Отметка о состоянии здоровья персонала пищеблока проставляется ежедневно в «Журнал здоровья», по окончании смены проводится уборка помещений в специально выделенном персоналом и специально выделенном и промаркированным уборочным инвентарем с применением дезинфицирующих и моющих средств, разрешенных к применению санэпиднадзором. Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенном месте

Критические точки в процессе производства:

- качество и безопасность поступающего сырья и готовой продукции;
- нарушение технологических процессов;
- нарушения при хранении готовой продукции;

- нарушения при отпуске готовой продукции;
- нарушение персоналом правил личной гигиены;
- неудовлетворительные результаты лабораторного исследования в процессе осуществления производственного контроля.

Контроль осуществляется посредством лабораторных исследований.

Возможные аварийные ситуации:

- отключение или прорыв водопроводной сети,
- отключение электроэнергии;
- острые инфекционные заболевания среди персонала;
- аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления
- выход из строя технологического и холодильного оборудования.

Меры:

Информирование территориального отдела по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Санкт – Петербурге в Приморском районе – ответственное лицо заместитель директора по АХР;

- при отсутствии водоснабжения, электричества, прекращение выработки продукции, выход из строя технологического и холодильного оборудования, аварийные ситуации на отопительных системах - обращение в соответствующие обслуживающие организации – ответственное лицо заместитель директора по АХР;

Условия труда персонала:

Количество работающих - 4 чел.

Часовой рабочий день - 8 часов

Часовая рабочая неделя – 40 часов

Охрана окружающей среды:

- своевременный вывоз отходов,
- охрана почвы.

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 санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.

5.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда	СП 2.2.3670-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания, обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
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.	«Организация детского питания»	СанПиН 2.3.2.1940-05
11.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"	СП 2.3.6.1066-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
14.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
15.	«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

**Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам,
согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г. (ред. от 06.02.2018)
и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020г. № 455-Н)	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказа № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 №455-Н)		
2.	Учителя	20	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н))		
3.	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)).	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 №455-Н))		
4.	Уборщики служебных помещений/ кухонный работник	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		

5.	Заведующий производством /Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. (ред. от 18.05.2020 № 455-Н)		
	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа	3	Работа в образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г(ред. от 18.05.2020г. № 455-Н)	1 раз в год	

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Директор школы
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Документовед
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно (по договору)	Зам.дир по АХР

4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Зам.дир по АХР
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Заведующий производством
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	комиссии по контролю работы пищеблока
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Медицинский работник
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Медицинский работник
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Зам.дир по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Зам.дир по АХР
11	Химчистка/стирка спецодежды	постоянно	Зам.дир по АХР
12	Утилизация ртутьсодержащих ламп	При необходимости	Зам.дир по АХР
13	Вывоз ТБО	По мере заполнения тары	Зам.дир по АХР
14	О периодичности и точках измерений освещенности МУК 4.3.2812-10. 4.3 П. 4.1, пп. 4.3.1, 4.3.4	постоянно	Зам.дир по АХР
15	О периодичности и точках измерений микроклимата МУК 4.3.2756-10. 4.3 П. 4.1 4.2	постоянно	Зам.дир по АХР
16	О времени и точках замеров шума ГОСТ 23337-2014 П. 6.1 и 6.4	постоянно	Зам.дир по АХР
17	О периодичности и пробах воздуха МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5 П. 4.2, табл. 5	постоянно	Зам.дир по АХР
18	О гигиеническом обучении и аттестации работников Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ П. 2 ст. 36	постоянно	Зам.дир по АХР
19	О мероприятиях по содержанию и безопасности школы СанПиН 2.4.2.2821-10 полностью	постоянно	Зам.дир по АХР

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

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

6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Акта отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений.
9. Заключение по результатам исследований, измерений.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
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 в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	

План производственного контроля организации питания в ГБОУ школе № 438 Приморского района Санкт-Петербурга

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении контрактов	Директор школы	Контракт с поставщиком продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	Товарно-транспортные накладные Журнал бракера сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	комиссии по контролю работы пищеблока	Акт (при выяснении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				

2.1	Соответствие объема выработываемой ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	комиссии по контролю работы пищеблока	Ассортиментный перечень выработываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	комиссии по контролю работы пищеблока	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежемесячно	комиссии по контролю работы пищеблока	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 1 дней	комиссии по контролю работы пищеблока	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	комиссии по контролю работы пищеблока	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	комиссии по контролю работы пищеблока	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	комиссии по контролю работы пищеблока	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	комиссии по контролю работы пищеблока	Журнал бракеража готовой продукции

3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	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, соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	Визуальный контроль
6. Контроль за соблюдением помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	Визуальный контроль.
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	комиссии по контролю работы пищеблока	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2	Санитарно-эпидемический режим	1 раз в неделю	комиссии по контролю работы пищеблока	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный по питанию, классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся Списки детей
8.2	Режим питания	Ежедневно	комиссии по контролю работы пищеблока	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию	Акты по проверке организации питания школьной комиссии