

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Быдыпиевская основная общеобразовательная школа»
(МБОУ «Быдыпиевская ООШ»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Быдыпиевская ООШ»

Т.А.Касимова

Приказ №127/1 от «02» сентября 2022 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

при осуществлении образовательной деятельности

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Быдыпиевская основная общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Быдытневская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Быдытневская ООШ»)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Касимова Татьяна Александровна, (8 341 66) 6-72-15</i>		
Юридический адрес:	<i>427550, Удмуртская Республика, Базинский район, д. Быдыти, ул. Советская, 13а</i>		
Фактический адрес:	<i>427550, Удмуртская Республика, Базинский район, д. Быдыти, ул. Советская, 13а</i>		
Количество работников:	25 человек		
Количество обучающихся:	44 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	<u>0000234</u>	от <u>22.12.2014</u>
ОГРН	1021800586202		
ИНН	1802003400		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1591		от 14.11.2016 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](#) Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

обеспечение государственных гарантий реализации прав на получение общедоступного и бесплатного (дошкольного) школьного начального, основного, общего образования.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
 - *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
 - *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
 - *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
 - *СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также к условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;*
 - *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
 - *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
 - *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;*
 - *Приказ № 29 – Н от 28.01.2021г. «О порядке прохождения периодических медосмотров»*
 - *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;*
 - *СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;*
 - *СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;*
 - *СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;*
 - *Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;*
 - *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
 - *СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
 - *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;*
 - *СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;*
 - *СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;*
 - *МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;*
 - *МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;*
 - *СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы*
-

ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Состав программы производственного контроля (организация питания)

1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации
2. Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений. Перечень оборудования по цехам. Приложение №2. Перечень договоров
3. Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием НД.
4. Этапы технологического процесса производства продукции

Материально-ответственными лица за финансово-хозяйственную деятельность являются:

Руководитель учреждения – Касимова Т.А.

Зам. руководителя по АХЧ(заведующий хозяйством) – Балобанова И.Н., Васильев А.А.

Количество работающих: на 1.09 2022 года сотрудников - 25, тех.персонал -2, пищеблок - 4 человек.

Вид деятельности: образовательная деятельность, услуга общественного питания (производство кулинарных, мясных, рыбных, овощных и др. блюд для общеобразовательных учреждений).

2.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование должностей	Разряд
1	Балобанова Ирина Николаевна	Заведующий хозяйством	-
2	Васильев Анатолий Арнольдович	Заведующий хозяйством	-
3	Чиркова Марина Васильевна	Повар	4 разряд
4	Иванова Оксана Николаевна	Повар	4 разряд
5	Васильева Ольга Геннадьевна	Кухонный работник	-
6	Касаткина Ирина Борисовна	Кухонный работник	-

Работники учреждения, занимающие должности, проходят следующие медицинские осмотры, обследования согласно приказу № 29Н

Таблица № 1

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 2 раза в год	
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям	
Исследование на стафилококк	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям	
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям	
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	
Профпатолог	Заключение после прохождения медосмотра	

Кроме того, работники предприятия подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

3. Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений, оборудования. Перечень договоров.

Пищеблок расположен в здании МБОУ «Быдыпиевская ООШ», работающего на сырье, в состав которого входят следующие производственные помещения: овощной, мясорыбный цех, горячий и т.д.

Территория благоустроена, озеленена, имеются пешеходные дорожки, в учреждении имеется отдельный вход для поставки продуктов питания.

Контейнеры для сбора отходов находятся на хозяйственном дворе.

Договор на сбор и транспортировку твердых бытовых отходов – ООО «САХ»

Подъездные пути и стоянка для автотранспорта имеются.

Общая площадь предприятия – 1026,8 м² (Обеденный зал – 11,9 м², производственные – 28,1 м², административно-бытовые -41,8 м²)

Набор помещений:

Кладовые – кладовая с холодильным оборудованием, овощной склад, кладовая сухих продуктов.

Производственные цеха - овощной, мясной, рыбный цех, горячий, готовой продукции.

Моечные - кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды

Административные помещения – кабинет завхоза.

Служебно-бытовые помещения - раздевалка персонала, туалет для персонала, прачечная для стирки спецодежды.

Освещение естественное и искусственное от ламп накаливания и люминесцентных ламп. Система отопления – централизованная. Водоснабжение централизованное холодной и горячей водой, цеха оборудованы резервными водонагревателями проточного типа. Канализация централизована в общей сети, система исправна. Вентиляция в производственных помещениях механическая общеобменная, местная – над плитами и кондиционирование, в остальных - естественная (ежегодно обслуживается согласно договора).

Производство снабжено отдельными холодильниками, морозильниками для хранения скоропортящейся продукции.

Перечень оборудования по цехам представлен в **Приложении № 1** (схема пищеблока, цеха, технологическое, холодильное, иное оборудование)

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 18.20.01.000.М.000106.06.20. от 25.06.2020 г.

Заключены договора на обслуживание предприятия:

- договор на дезинсекцию, дератизацию ИП Калинин С.Н.
- договор на электроснабжение «АО Энергосбыт Плюс» № Г2011
- договор на услуги водоотведения ООО «РТК»
- договор на проведение медосмотров с БУЗ УР «Балезинская РБ МЗ УР»

1. Ассортимент вырабатываемой кулинарной продукции, блюд, изделий.

Заключены контракты на поставку продуктов питания:

- Бакалея, крупы, овощи, фрукты - ИП Касимов Тимур Нуруллоевич
- Молоко, молочная продукция – ООО «ТЕПЛОСНАБ»
- Мясо, мясная продукция – ООО «Игринский мясокомбинат»
- Хлеб, хлебная продукция – ПО «Хлебоеомбинат»

1. Салаты, холодные закуски (из свежих, вареных, консервированных овощей, фруктов)
2. Блюда - супы (заправочные, рассольники, молочные, супы-пюре, супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями)
3. Блюда из картофеля, овощей, блюда из круп (каши вязкие жидкие рассыпчатые, крупеники, запеканки, пудинги), блюда из бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога.
4. Блюда из рыбы, мяса говядины, из кур.
5. Гарниры (овощные, картофельные, крупяные, бобовые, из макаронных изделий)
6. Соусы (основные, сладкие, для запекания, для фарширования).
7. Сладкие блюда, напитки.
8. Мучные изделия, фарши.

Питание учащихся и воспитанников организовано на основании примерного меню, утвержденного руководителем учреждения, меню-требований. Меню-требования составляются на основании технологических карточек, согласно действующих Сборников технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики,

Ижевск 2008г., так же сборников рецептов издательство- «Хлебопродинформ» Москва 1996г., Пермь 2001 год, ТК-технологические карточки на блюда.

На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012 технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показатели, температура подачи и сроки годности, требования к качеству готовой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, Ккал).

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Касимова Татьяна Александровна	Директор	01.09.2022 №17-ЛС
2	Балобанова Ирина Николаевна	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию	02.09.2022 №127/1-ОД
3	Сунцова Елена адольверовна	Зам. директора по УВР	02.09.2022 №127/1-ОД

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Проверка искусственного освещения	Ежедневно	Рабочий Васильев А.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал замены лампочек
...					
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	один раз квартал	специалист	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и	Количество средств	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода

моющих средств					дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
...					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	<ul style="list-style-type: none"> - условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, температурный режим в кузове); - проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и т.д.); - первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности; - продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания; 	Ежедневно	Кладовщик: Балобанова И.Н. за работу в ФГИС «Меркурий» - Балобанова И.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Декларации, свидетельства, маркировочные ярлыки, ветеринарные свидетельства документы о качестве и безопасности продукции
Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности	<ul style="list-style-type: none"> - температура, влажность помещения; - санитарное состояние холодильных камер, кладовых сухих продуктов; - световой и воздушный режимы; - товарное соседство и тара; - сроки годности продуктов; - выборочная проверка качества и 	Ежедневно	Ответственный по питанию Балобанова И.Н. Медицинский работник.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Журнал учета скоропортящихся продуктов питания, отчет

	безопасности продукции (органолептические, гигиенические)				
Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря; - просеивание; - санитарная обработка яиц; 	Ежедневно	повар - Чиркова М.В., Иванова О. Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Проверки, инструкции по обработке яиц
Технологический процесс Первичной обработки сырья	<ul style="list-style-type: none"> - дефростация мяса, птицы, рыбы; - обработка овощей; - формование изделий из приготовленных полуфабрикатов; - наличие условий и оборудования для приготовления полуфабрикатов 	Ежедневно	повар-Чиркова М.В., Иванова О.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Журнал температурного режима холодильного оборудования
Тепловая обработка продуктов	<ul style="list-style-type: none"> наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (холод, раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов); - технология приготовления, условия и сроки годности готовых блюд; - сроки и условия хранения вареных продуктов, салатов, винегретов, холодных закусок; 	Ежедневно	повар-Чиркова М.В., Иванова О.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	технологические карты (ТК), Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража готовой продукции
Реализация готовых блюд, кулинарной продукции на раздаче	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; - наличие условий и оборудования для реализации блюд на раздаче; - качество готовой пищи; Соблюдение технологии приготовления блюд по 	Каждый технологический цикл производства	повар-Чиркова М.В., Иванова О.Н. медицинский работник, бракеражная комиссия	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	технологические карты (ТК), Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража готовой продукции

	технологическим документам				
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Балобанова И.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Ведомость контроля за рационом питания
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Чиркова М.В., Иванова О.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	маркировка тары
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Журнал приготовления дезинфицирующих средств
Обработка столовой и кухонной посуды, подносов	Содержание действующих веществ дезинфицирующих, моющих средств	ежедневно	Кухонный работник: Васильева О.Г., Касаткина И.Б.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	инструкция
Санитарно-гигиеническое состояние производства.	Порядок проведения санитарных дней; Влажная уборка помещений Санитарная обработка и дезинфекция помещений Режимы санитарной обработки, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению, Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря	Согласно графика (1 раз в неделю) ежедневно по необходимости Ежедневно, перед началом работы ежедневно	Повара, кухонные работники	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Журнал проведения санитарных дней; Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств Инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря, приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка	Прохождение работником	Для работников,	Директор Касимова Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Личные медицинские

работников	<i>гигиенической аттестации</i>	<i>деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно</i> <i>Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>		2.3/2.4.3590-20	<i>книжки.</i> <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация...	Соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой; -наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды; Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований; Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования;	Ежедневно	Директор Касимова Т.А. Заведующий хозяйством Балобанова И.Н.	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</i>	<i>Инструкции, Личные медицинские книжки.</i> <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока и иные помещения.*

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

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 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	2 раза в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

7 (а). Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

Школа с дошкольной группой, дошкольные учреждения

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
	Кратность обмена воздуха					
	Относительная влажность воздуха					

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в 3 год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				<p>комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)</p> <p>Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</p>		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
	<...>					

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:

молочная продукция: молоко 2,5%, 3,2% жирности, кефир, йогурт, снежок, ряженка, творог, сыры, сливочное масло; мясо, мясная продукция: мясо-говядина в блоках, полутушах, четвертинах, котлетное мясо, рубленое мясо, мясной фарш и т.д., мясо куриное: тушка цыпленка, грудка, голень и т.д.; рыба, рыбная продукция- минтай с/м, горбуша с/м ит.д.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.хозяйством Балобанова И.Н. Зав.хозяйством Васильев А.А.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Повар Чиркова М.В., Иванова О.Н. Пом. воспитателя Емельянова Г.Г., Чиркова С.Б.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по приказу (приказ № 122-ОД от 01.09.2022 г.) Комиссия по школе в составе: - Касимова Т.А.-директор - Корепанова О.А.- заместитель директора по ВР; - Балобанова И.Н. – заведующая хозяйством; - Иванова О.А.-фельдшер Быдыпиевский ФАП; - Чирков А.Ю.-учитель; - Чиркова М.В.-повар. Комиссия по дошкольной группе в составе: - Поздеевой В.В.-воспитатель -Ивановой О.А.- фельдшера Быдыпиевского ФАП -Чирковой С.Б.- пом. воспитателя Ивановой О.Н.-повара Васильева А.А.-заведующего хозяйством.
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Зав.хозяйством Балобанова И.Н Зав.хозяйством Васильев А.А.
Журнал качества поступающей продукции транспортом поставщика	По факту	Зав.хозяйством Балобанова И.Н Зав.хозяйством Васильев А.А.
Журнал проведения генеральных уборок	Один раз в неделю	Повар Чиркова М.В.
Журнал обработки холодильного оборудования	По факту	Повар Чиркова М.В.
Журнал проведения искусственной С-витаминации	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зав.хозяйством Балобанова И.Н

		Зав.хозяйством Васильев А.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщица Касаткина И.Б
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.хозяйством Балобанова И.Н Зав.хозяйством Васильев А.А.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Повар Чиркова М.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	повар Чиркова М.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

Перечень документации на пищеблоке:

Приказ об организации горячего питания.
 Приказ о льготном горячем питании обучающихся.
 Приказ об организации питьевого режима в школе.
 Меню приготавливаемых блюд.
 Индивидуальное меню (при необходимости).
 Меню дополнительного питания (при необходимости).
 Технологические карты кулинарных блюд.
 Ведомость контроля за рационом питания.
 График смены кипяченой воды.
 Программа производственного контроля.
 Инструкции по отбору суточных проб.
 Инструкция по правилам мытья кухонной посуды.
 Гигиенический журнал (сотрудники).
 Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока.
 Контракты на поставку продуктов питания.

д) 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Балобанова И.Н Зав.хозяйством Васильев А.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Балобанова И.Н Зав.хозяйством Васильев А.А.
		Ответственный по питанию Балобанова И.Н.
		Директор Касимова Т.А.

Программу разработали:

Заведующий хозяйством Балобанова И.Н.

Перечень оборудования по цехам

№ п/п	Наименование цеха, участка	Площадь, м ²	Оборудование (тепловое, холодильное, механическое)	Тип, марка, объем	Цель использования	Примечание
<u>1</u>	<u>Мясо-рыбный цех</u>	<u>14,1</u>	<u>Холодильник «POZIS-Мир» -244-1,</u> <u>Холодильник «POZIS RS»-405,</u> <u>Мясорубка электрическая ТМ-32</u>	<u>067 CV 100 39 420 ТУ 5156-172-07503307-2005,</u> <u>092CV 1007767. ГОСТ 16317-87,ТУ 5156-197-07503307-2009.</u> <u>ТМ-32, ТУ РБ 290 325 098 011-2004.</u>	<u>Применяется для хранения охлажденных и замороженных продуктов.</u> <u>Применяется для измельчения мяса, а также для измельчения других видов продуктов.</u>	
<u>2</u>	<u>Овощной цех</u>	<u>14,0</u>	<u>Шкаф холодильный «POLAIR»</u>	<u>СМ 105-5, А 50860 0611, ТУ 107-2007 ИТВН 695112000.</u>	<u>Применяется для хранения крупяных изделий.</u>	
<u>3</u>	<u>Горячий цех</u>	<u>39,1</u>	<u>Плита электрическая.</u> <u>Машина протиочно-резательная.</u> <u>Прилавки мармиты электрические для первых блюд.</u>	<u>ПЭП-0.48М-ДШ, ТУ 5151-009-64046643-2010.</u> <u>ПЛЛЭС 70 КМ,ТУ 5151-009-01439034-2005</u>	<u>Предназначены для приготовления горячих блюд, а также для жарки, запекания и выпечки изделий в жаровочном шкафу.</u> <u>Предназначены для протирки вареных продуктов. нарезки сырых и вареных продуктов.</u> <u>Используются для поддержания заданной температуры горячих первых, вторых блюд.</u>	

- Организация питания обучающихся осуществляется через школьную столовую, в которой организовано горячее питание обучающихся. Помещение столовой расположено на 1 этаже здания. Вместимость обеденного зала – 16-20 человек.
- Приготовление горячего питания осуществляется в дни посещения занятий.
- Для организации питания работники школ ведут и используют следующие документы:

:

1. приказ об организации горячего питания обучающихся;
2. приказ о льготном горячем питании обучающихся;
3. приказ об организации питьевого режима обучающихся;
4. меню приготавливаемых блюд;
5. ежедневное меню;
6. индивидуальное меню;
7. меню дополнительного питания;
8. технологические карты кулинарных блюд;
9. ведомость контроля за рационом питания;
10. график смены кипяченой воды;
11. программу производственного контроля;
12. инструкцию по отбору суточных проб;
13. инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
14. гигиенический журнал (сотрудники);
15. журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
16. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
17. журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
18. контракты на поставку продуктов питания;
19. графики дежурств;

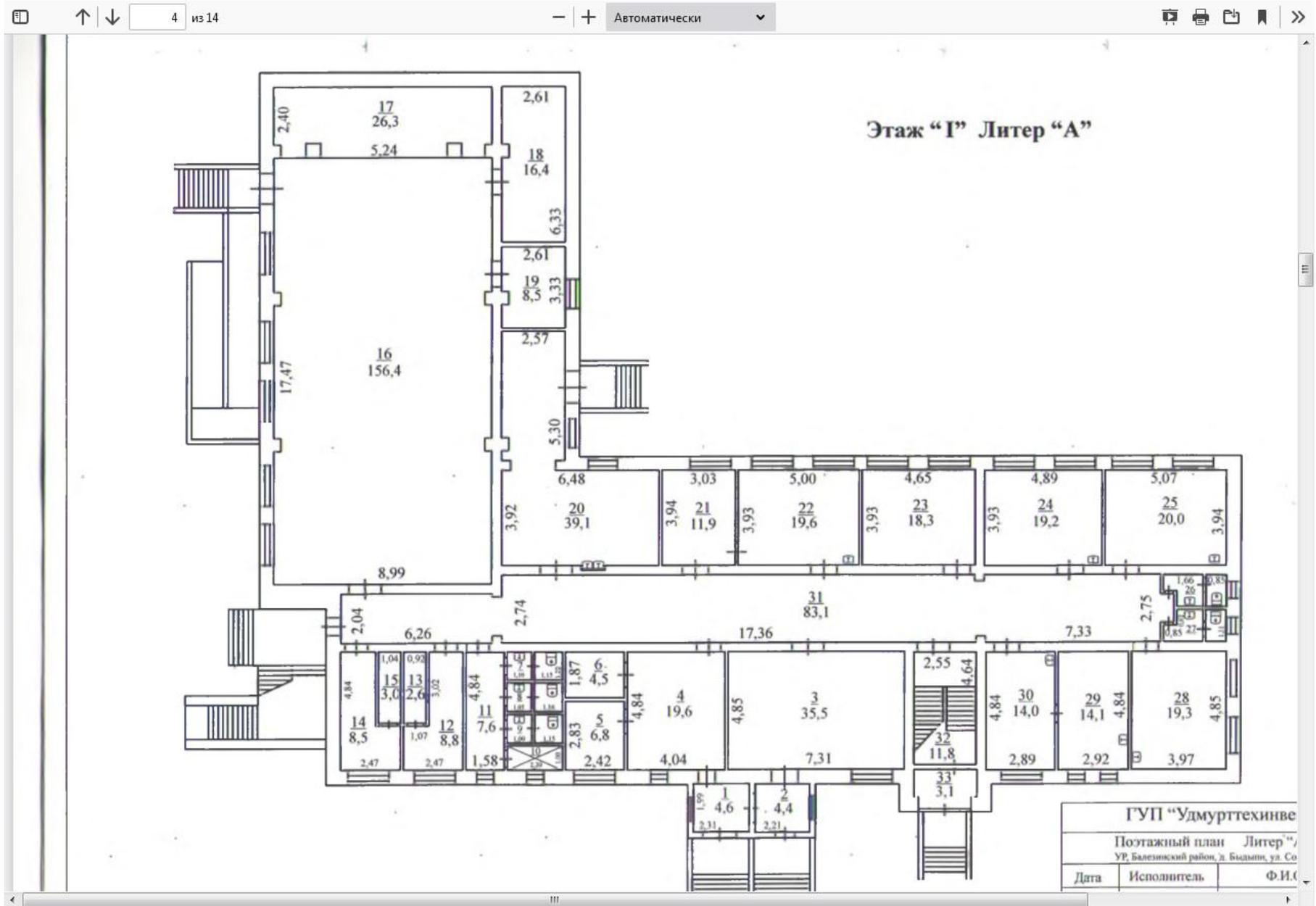
- В МБОУ «Быдыпиевская ООШ» предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- Питьевой режим в МБОУ «Быдыпиевская ООШ» организован в следующей форме:

1. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянных и одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной посуды; контейнерами – для сбора использованной одноразового применения.

- К категориям льготников отнесены следующие обучающиеся:
 1. дети из малообеспеченных семей.
 2. дети из многодетных семей.

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
<i>Дети из малообеспеченных семей</i>	<ul style="list-style-type: none"> • справка о составе семьи; • справка с места работы (для всех трудоспособных членов семьи) о доходах за последний квартал; • справка о начислении пособия для безработных граждан; • акт обследования семьи, подписанный классным руководителем и членами родительского комитета
<i>Дети из многодетных семей</i>	<ul style="list-style-type: none"> • копия удостоверения многодетной мамы; • копии свидетельств о рождении всех детей; • справка из МФЦ о составе семьи



Каб.20- горячий цех; каб.21- столовая; каб.30- мясо- рыбный цех; каб.29- овощной цех.

МБОУ «Быдыпиевская основная общеобразовательная школа»

Список оборудования пищеблока по цеховому делению

Овощной цех:

1. Ванна оцинкованная -3шт.,
2. Шкаф холодильный «POLAIR» -1 шт.
3. Весы циферблатные -1шт.,
4. Стеллажи металлические 4х ярусные- 1 шт.,
5. Стеллажи деревянные 4х ярусные – 1шт.
6. Стол рабочий деревянный-2 шт.
7. Морозильный ларь «F 250 S»

Мясо-рыбный цех

1. Ванна оцинкованная 2х секционная
2. Стол металлический - 1шт.
3. Стол деревянный -3шт.
4. Стеллажи металлические 4х ярусные – 1шт.
5. Холодильник - 2шт.
6. Мясорубка электрическая «ТМ-32» - 1шт.

Горячий цех

1. Плита электрическая с жаровочным шкафом «ПЭП-0.48М-ДШ»т -1шт.
2. Мармит «ПЛЛЭС 70КМ»-1шт.
3. Стеллажи металлические -2 шт.
4. Машина протирочно-резательная «МПР-350 М» -1шт.
5. Весы циферблатные -2 шт.
6. Ванна оцинкованная 3х секционная -1 шт.
7. Ванна оцинкованная 2х секционная-2 шт.
8. Ванна оцинкованная 1 секционная – 3шт
9. Холодильник
10. Водонагреватель – 3 шт.
11. Столы металлические – 3 шт.