



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Наргинская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Наргинская СОШ»)

636346, Томская область, Молчановский район, с. Нарга, ул. Свердлова, 9
Адрес электронной почты: sosh-narga@molchanovo.gov70.ru, тел/факс 8(382 56) 32-4-75,
ОКПО 28820992, ОГРН 1027003354190, ИНН/КПП 7010001990/701001001

УТВЕРЖДЕНА
пунктом 1 приказа директора
МБОУ «Наргинская СОШ»
от 27.12.2024/27.1
Директор  Э.З. Жукова



Программа

**производственного контроля за соблюдением требований санитарных
правил
и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий МБОУ «Наргинская СОШ»
на 2025 год**

С. Нарга 2024

1. Общие положения

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

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Наргинская СОШ» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

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

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

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

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

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

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

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

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические

требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

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

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

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

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.

Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

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

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

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

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12)

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

Функции ответственного лица за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный

предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационн ый номер
1	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениям	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11	«Организации проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12	«Организации проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям	СанПиН 2.3.2.

	хранения пищевых продуктов».	1324-03
14	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. Разделов с 1 по 6 раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	« Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	СанПиН 3.1/2.4.3 598-10

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

Заместитель директора

- 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;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- Санитарное состояние столовой.

Заведующий хозяйством

за профилактикой травматических и несчастных случаев.

за температурой воздуха в холодное время года;

Исправность холодильного и технологического оборудования;

Дезинфицирующие мероприятия;

выполнение мероприятий по COVID-19

Повар школы

за организацией питания и качественного приготовления пищи.

за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

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, периаартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно - связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально- гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия		Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель	13	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	директора по безопасности.		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

			учреждениях		
3	Заведующий хозяйством, Повар	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
4	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1раз в год	1 раз в 2 года
	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
5.	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
6.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,	6	Работа в школьном образовательном учреждении	1раз в год	1 раз в 2 года
8.	сторожа		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1раз в год	1раз в год

		Подъем 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, отдел Роспотребнадзора

Отключение электроснабжения.

Аварии на системе водопровода, канализации.

Отключение тепла в холодный период года.

Пожар.

Разлив ртути.

Непредвиденные ЧС:

Смерчи, ураганы, наводнения;

Обвалы, обрушения.

Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные лица
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дезинфекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
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	повар
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия

7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и	постоянно	директор школы.

	строительные материалы при проведении косметических ремонтов.		
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор
11	Санпросветработа	постоянно	завхоз
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам.директора. учитель ОБЖ

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего образования.

Наименование объекта испытаний (вода питьевая и пр., почва, наименование пищевого продукта и т.д.)	НД, регламентирующей объем лабораторных исследований и их оценку	Перечень показателей	Количество проб (образцов)	Пункт Перечня услуг (работ)
Вода питьевая	СанПиН 2.1.4.1074-01; ГН 2.1.5.1315-03	Определение железа общего	2	1.23ч
		Определение аммиака	2	1.15ч
Вода питьевая	СанПиН 2.1.4.1074-01	Исследование на показатели: «Общее микробное число», «Общие колиформные бактерии», Термотолерантные колиформные бактерии»	2	14.4.1ч
Готовые блюда	ТР ТС 021\2011 «О безопасности	Исследование на показатель «БГКП	4	14.1.1 ч

	пищевой продукции»	(колиформы)»		
		Исследование на показатель «КМАФАМнМ»	4	14.1.2 ч
		Определение патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонелл	4	14.1.3 ч
Смывы	СП 2.3.6.1079-01	БГКП	20	14.3.1ч
Продукты растениеводства	СанПиН 2.3.2.1078-01	нитраты	4	4.10 ч
Смывы на иерсиниоз			15	

13. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Наргинская СОШ»

Название объекта	Школьная столовая -пищеблок
Адрес	с. Нарга, ул Свердлова 9, ул Ленина 24
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Имеется
Горячее водоснабжение	установлен водонагреватель
Отопление	имеется
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

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

План производственного контроля организации питания в МБОУ «Наргинская СОШ»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	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 договоров	директор	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема выпускаемой продукции и ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Бракерская комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с потребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные

			питания	карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Визуальный контроль

	в них.		питания.	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

ГРАФИК проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим	Ежедневно

	мыльным раствором.		
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи 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;

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)