

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ № 84
им.П.А.Покрышева
Петроградского района Санкт-Петербурга
С.И. Тарасова
_____ приказ от 30.08.2025 № 33/1

**Программа производственного контроля
на 2025-2026 учебный год
Государственного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 84
имени дважды Героя Советского Союза П.А.Покрышева
Петроградского района Санкт-Петербурга**

**Санкт-Петербург
2025**

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля на 2025-2026 учебный год Государственного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 84 имени дважды Героя Советского Союза П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 31.07.2025) 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 осуществления производственного контроля в ГБОУ СОШ № 84 им.П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ СОШ № 84, Школа) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками ГБОУ СОШ № 84.

1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ СОШ № 84 возлагается на директора.

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

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

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

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

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные,

ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

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

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

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) осуществляется администрацией ГБОУ СОШ № 84 в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

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

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания ГБОУ СОШ № 84.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

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

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

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

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

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками ГБОУ СОШ № 84 обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999 (с изменениями на 31.07.2025)
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 (с изменениями на 28.12.2025)
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 (с изменениями на 07.06.2025)
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 (с изменениями на 29.12.2025)

5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20 (с изменениями от 30.08.2024)
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21 (с изменениями на 25.06.2025)
7.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01 (с изменениями на 06.07.2011)
8.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 1058-01 (с изменениями на 27.03.2007)
9.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07 (с изменениями на 27.03.2007)
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03 (с изменениями на 22.05.2003)

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

Директор школы:

- Организация производственного контроля
- Своевременное прохождение медосмотров и флюорографии сотрудниками ГБОУ СОШ № 84

Заместитель директора:

- Профилактика травматических и несчастных случаев

Заместитель директора по АХР:

- Микробиологические показатели качества и безопасности воды;
- Санитарное состояние столовой;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль температурного режима;
- Проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
- Контроль безопасного состояния территории,
- Своевременная дератизация и дезинсекция помещений ГБОУ СОШ № 84

Ответственный за организацию питания обучающихся:

- Организация питания
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров сотрудниками столовой.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минтруда РФ № 988н, Минздрава РФ № 1420Н от 31.12.2020

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя: начальных классов, русского языка и литературы, математики, географии, биологии, физики, английского языка, истории и обществознания. физической культуры, методисты, педагоги-организаторы, педагоги дополнительного образования, воспитатели.	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор, заместители директора, руководители структурных подразделений	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

3.	Учитель труда (технологии)	Пыль растительного происхождения, хлопчатобумажная, хлопковая, льняная, шерстяная, пуховая, натурального шелка, хлопковая мука, древесная твердых пород	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель информатики	Постоянное электрическое и магнитное поле Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Уборщик служебных помещений	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Учитель химии	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций.

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

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

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор

3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заместитель директора по АХР
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц-комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заместитель директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Заместитель директора по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал ГБОУ СОШ № 84.	постоянно	Заместитель директора по АХР
11	Проведение санитарно-просветительной работы	постоянно	Заместитель директора по АХР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Назначенное должностное лицо

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательного учреждения

Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды			
Отбор проб воды горячего водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1 раз в год	До 5 проб	Пищеблок и удаленная точка
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 раз в год	2 пробы	Пищеблок и удаленная точка
Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	1 раз в год	2 пробы	Пищеблок и удаленная точка
Анализ воды на легионеллы	1 раз в год	2 пробы	Пищеблок и удаленная точка
Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	1 раз в год	4 пробы	Пищеблок и удаленная точка

Санитарного-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды			
Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1 раз в год	До 5 проб	Пищеблок и удаленная точка
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 раз в год	2 пробы	Пищеблок и удаленная точка
Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	1 раз в год	2 пробы	Пищеблок и удаленная точка
Исследование воздуха общественных зданий			
Определение одного показателя фотометрическим методом (формальдегид, фенол, аммиак)	1 раз в год	9 проб	3 учебных помещения
Определение взвешенных веществ (пыли)	1 раз в год	3 пробы	Спортивный зал
Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	1 раз в год	4 пробы	4 помещения
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1 раз в год	1 проба	ХВС, ГВС, воздух
Инструментальные измерения в помещениях			
Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	1 раз в год	35 замеров	Спортивные залы 10 точек, 5 учебных помещений по 5 точек (выборочно)
Измерение микроклимата в одной точке	2 раза в год	24 замера	Теплый и холодный период года (спортивные залы, учебные помещения)
Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия росту-возрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	1 раз в год	5 замеров	Учебные помещения
Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ компьютерного класса государственного образовательного учреждения	1 раз в год	12 замеров	Компьютерный класс
Измерение электрической составляющей ЭМП промышленной частоты	1 раз в год	1 замер	Компьютерный класс
Измерение магнитной составляющей ЭМП промышленной частоты	1 раз в год	1 замер	Компьютерный класс
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (общеобразовательные учреждения) по	1 раз в год – освещенность,	2 замера	

результатам лабораторных измерений физических факторов	ЭМИ 2 раза в год - микрокли мат		
Дезинфекция			
Дезинфекция разовая в помещениях площадью более 5 000 м2 (за 1 м2)	По заявкам	5 000 кв.м.	В течение года
Вирусологические исследования смывов			
Исследование смывов с объектов внешней среды на наличие РНК SARS-CoV-2 методом ПЦР (для социальных учреждений)	По заявкам	30 проб	В течение года
Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	По заявкам	3 пробы	В течение года

Характеристика условий размещения объекта питания ГБОУ СОШ №84

Название объекта	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №84 имени дважды Героя Советского Союза П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 84 им.П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга)
Адрес	Санкт-Петербург, улица Большая Монетная, дом 2, литер А
Размещение объекта	Школьная столовая размещена на 1 этаже
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Приточная, вытяжная
Освещение	Централизованное, электрическое
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал+буфет на 80 мест
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 ГБОУ СОШ № 84 им.П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<i>1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
1.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
1.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.

2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Единое цикличное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	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.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	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.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	При смене состава	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Гигиенический журнал
6.2.	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.
7. 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. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус
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.	

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
6	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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки обеденного зала

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
3	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

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