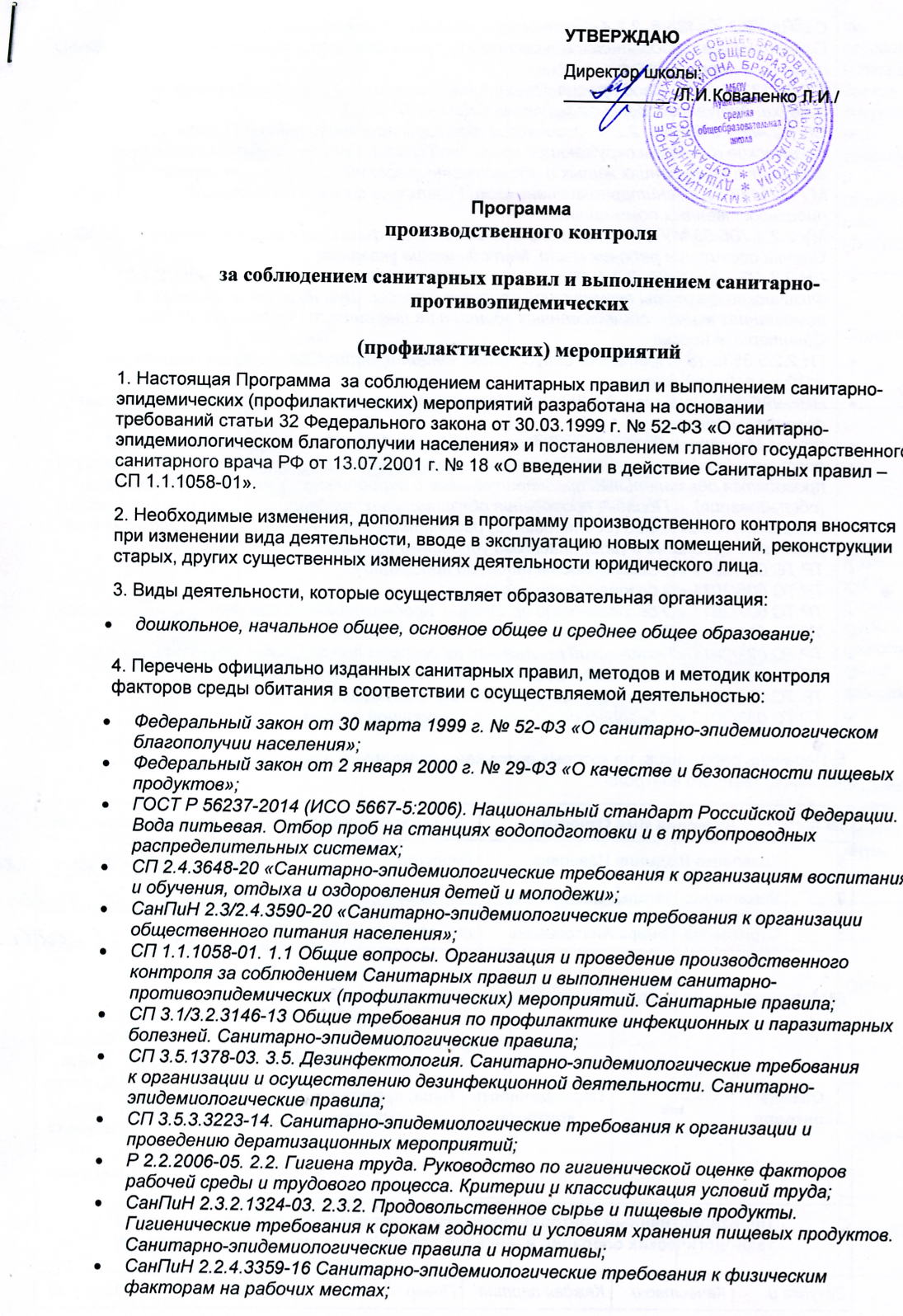
****

*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»;*
* *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
* *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
* *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
* *ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
* *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
* *ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
* *ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;*
* *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Коваленко Людмила Ивановна | Директор | №9 от 11.01.2021г |
| 2 | Романченко Наталья Викторовна | зам. директора по УВР | №9 от 11.01.2021 |
| 3 | Стрижакова Тамара Анатольевна | отв. по питанию | №9 от 11.01.2021 |

6. Мероприятия  по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Повар  Рыжик Е.М. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Стрижакова Т.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.., Повар Рыжик Е.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
|  |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | отв. по питанию Стрижакова Т.А. | Журнал учеты температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учеты температуры |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Повар Рыжик Е.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар Рыжик Е.М | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар Рыжик Е.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Повар Рыжик Е.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Повар Рыжик Е.М | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, пищеблока, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | Директор Коваленко Л.И. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Отв. по питанию Стрижакова Т.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

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 | 1 раз в год |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:***кефир, сметана, молоко*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество**  **работников** | **Характер производимых**  **работ и вредный фактор** | **Кратность**  **медосмотра** | **Кратность**  **профессио-**  **нально-**  **гигиенической**  **подготовки** |
| *Работники пищеблока* | *2* | *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](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/118/29770/" \o ")  [холодильном оборудовании](https://mini.1obraz.ru/" \l "/document/118/29770/" \o ") | Ежедневно | *Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.* |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | *Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.* |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | *Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.* |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://mini.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | *Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.* |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Отв. по питанию Стрижакова Т.А. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.. |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.. |
| Журнал регистрации температуры и  влажности | Ежедневно | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Ответственный по питанию Стрижакова Т.А.. |