|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ НОШ с. Ленино  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Волокитина  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 год  Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_ |

##### ПРОГРАММА

производственного контроля

С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

в МБОУ НОШ с. Ленино

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «начальная общеобразовательная школа села Ленино»

Руководитель: Волокитина Оксана Васильевна

Юридический адрес: 398531 Липецкая область, Липецкий район с. Ленино, ул Молодежная д 123.

тел. (факс) (4742)76-84-48,е-mail: lenino\_school@mail.ru

1. Общие положения
2. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБДОУ детский сад № 59 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

1. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП
2. 1.2. Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
3. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ НОШ с. Ленино возлагается на директора школы Волокитину Оксану Васильевну.
4. 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.
5. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
6. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
7. *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.
8. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
9. *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.
10. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
11. *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.
12. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
13. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
14. *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.
15. *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.
16. *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.
17. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
18. *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).
19. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
20. 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
21. 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).
22. 2.2. Объектами производственного контроля являются: помещения учреждения, помещения школьной столовой, технологическое оборудование, рабочие места, сырьё и полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления, водопроводная вода, инженерные сети и системы, учебно-воспитательный процесс.
23. 2.3. Производственный контроль включает:
24. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
25. 2.3.2. Организация медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.
26. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
27. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
28. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
29. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
30. 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.
31. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
33. 3. Состав программы производственного контроля
34. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
35. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
36. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
37. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
38. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
39. 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 (п.13).

3.8. Программа   производственного   контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4.  ****Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль. Функции ответственных лиц по**** осуществлению производственного контроля

4.1.   Должностные лица, осуществляющие производственный контроль:

4.1.1 Волокитина Оксана Васильевна – директор школы.

4.1.2. Середа Елена Константиновна – завхоз.

4.1.3. Корвякова Марина Алексеевна – повар школьной столовой

4.1.4. Захарова Светлана Юрьевна- повар школьной столовой

4.1.5. Гришина Надежда Васильевна – медицинский работник

4.2. Функции ответственных за осуществление производственного контроля:

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

4.2.2 Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

4.2.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

4.2.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1. 5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области.
2. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО  Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области .

5.2. В соответствие 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.

1. 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 санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | 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. 3049-13 |
| 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. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и 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 хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03  СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07  СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 15. | «Профилактика острых кишечных заболеваний». | СанПиН 3.1.1117-02 |
| 16. | «Профилактика вирусного гепатита». | СанПиН 3.1.958-99 |
| 17. | «Профилактика менингококковой инфекции». | СанПиН 3.1.1321-03-03 |
| 18. | «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ». | СанПиН 2.3.2.569-96 |

1. 7. Распределение функциональных обязанностей по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО ответственного | Функциональные обязанности |
| 1. | Волокитина О.В. | - соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;  - соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов;  - организация производственного контроля;  - контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии; |
| 2. | Середа Е. К. | -контроль за санитарным состоянием территории ОО;  - заключение договоров и проведение своевременной дератизации и дезинсекции помещений;  - проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;  - контроль за температурой воздуха в холодное время года;  - проверка исправности и качества закрепления спортивного оборудования и инвентаря;  - контроль за работой инженерных коммуникаций (водопровод, ХВС, ГВС, система канализации);  - контроль за проведением влажной и текущей уборки помещений;  - контроль за соблюдением правил хранения и применения дез.средств, уборочного инвентаря;  - контроль за сбором ТБО и их удаления;  - своевременная замена вышедших из строя осветительных приборов, перегоревших ламп и их вывоз;  - очистка арматуры светильников;  - очистка стекол. |
| 3. | Гришина Н. В. | -техническое сопровождение организации питания обучающихся;  -проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в учреждение - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования;  -органолептическая оценка качества приготовленных блюд и кулинарных изделий с отметкой в бракеражном журнале;  - контроль за качеством и своевременностью уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения персоналом правил личной гигиены;  - контроль за соблюдением качественного и количественного рациона питания, соответствующего возрастным и физиологическим потребностям обучающихся;  - контроль за соблюдением графика приема пищи. |
| 4. | Корвякова М. А. | - организация питания обучающихся;  - контроль за качеством приготовления пищи;  - контроль за обработкой столовой посуды;  - соблюдение выполнения норм питания;  -проверка температуры внутри холодильного оборудования;  -проверка качества поступающей продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации;  - проверка качества и своевременности уборки помещений;  - соблюдение режима дезинфекции;  - контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;  - контроль за технической исправностью оборудования;  - соблюдение технологических процессов при приготовлении блюд;  -контроль за наличием и хранением уборочного инвентаря, его маркировкой;  -режим сбора, хранения и вывоза пищевых отходов;  -контроль за соблюдением режима уборки столовой после каждого приема пищи;  - наличие и укомплектованность медицинской аптечки;  - выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение. |
| 5. | Корвякова М. А. | -контроль за качеством приготовления пищи; |
| 6. | Корвякова М. А. | - проверка качества поступающей продукции - документальная - органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации;  - отбор суточных проб;  -контроль за соблюдением температурного режима в холодильных камерах;  -контроль качества приготовленных блюд с отметкой в бракеражном журнале; |

1. 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 и профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Характер производимых работ и вредный фактор | П.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1. | Учителя-предметники  АУП | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2. | Уборщица служебных помещений | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. |
| приложение 1  приказа № 302н от 12.04.2011 г. |  |  |
| Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 3. | Повар  Кухонные работники | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
| Хлор и его соединения. | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |

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

1. населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО  Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ТО Роспотребнадзора  - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ТО Роспотребнадзора  - доставка воды в нужном количестве  - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд  - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ТО Роспотребнадзора  - остановка работы  - организация ремонта отопительных систем |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу  и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи  - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность | 1 раз в год  в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения |  |

14. ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ НОШ с. Ленино

14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

14.1.1. Здание МБОУ НОШ с. Ленино обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

14.1.2. Образовательное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

14.1.3. Питьевой режим в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей в период каникул осуществляется в следующей форме: стационарные питьевые фонтанчики и бутелированная вода в куллерах.

Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

14.1.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.

14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

14.2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

14.2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

14.2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пиши (завтрак, обед, полдник).

14.2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

14.2.5. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

14.2.6. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

14.2.7. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Перечень мероприятий производственного   контроля в период оздоровительной кампании.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед открытием смены | Мед. сестра |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | директор,  начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию. | 1 раз в неделю | начальник лагеря |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | перед открытием смены | директор, начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря. | перед открытием смены | директор, начальник лагеря |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | директор,  начальник лагеря |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | директор,  начальник лагеря |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | директор,  начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | директор, начальник лагеря |
| 11. | Контроль за длительностью игр за компьютером. | ежедневно | начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | начальник лагеря |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | начальник лагеря |
| 15. | Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | начальник лагеря |
| 16. | Контроль  за ведением медицинской документации по  контролю  за организацией питания. | ежедневно | директор,  начальник лагеря |
| 17 | Контроль  за состоянием столовой  и  кухонной посуды  и  инвентаря | ежедневно | начальник лагеря |
| 18. | Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | начальник лагеря |
| 19. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно | начальник лагеря  медработник |
| 20. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.  Бракераж готовой пищи. | ежедневно  перед раздачей пищи. | повар, медработник, начальник лагеря |
| 21. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | медработник |
| 22. | Контроль за организацией питьевого режима. | ежедневно | начальник лагеря |
| 23. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | ежедневно | медработник |
| 24. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом,  экскурсией. | начальник лагеря |
| 25. | Систематический  контроль  за состоянием здоровья детей. | ежедневно | начальник лагеря  воспитатели |
| 26. | Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно | начальник лагеря  воспитатели |
| 27. | Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | начальник лагеря |

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ НОШ с. Ленино  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. В. Волокитина  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 год  Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_ |

План

работы бракеражной комиссии МБОУ НОШ с. Ленино

на 2016/2017 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки  выполнения | Ответственный |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии кладовщика |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии (медицинский работник, председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии, медицинский работник |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на педагогическом Совете ОУ о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |