



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ № 422
Кронштадтского района
Санкт-Петербурга
О.Н. Богданова
Приказ № 2/Д1 от 10.01.2024

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ГБОУ СОШ №422
КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
на 2024 год**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) 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 ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района возлагается на директора школы Богданову О.Н.

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 школы.

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 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, реализуемой 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 (п.5).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека (п.6).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными (п.7).

3.4. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.8).

3.5. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных исследований в организациях питания образовательных учреждениях (п.9).

3.6. Мероприятия программы производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (п.10).

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 мероприятии

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

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

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

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

5. 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.

5.1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

5.2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;

5.3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

5.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...")

5.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы.")

5.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 (ред. от 30.12.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...")

5.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 (ред. от 25.05.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (вместе с "СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...")

5.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий."

5.9. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

5.10. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

5.11. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 об утверждении Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

5.12. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (ред. от 05.10.2021) "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

5.13. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или)

опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

6. 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.

7. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, воспитатели группы продленного дня, педагог-организатор, директора по УВР, ВР, зав. библиотекой, зав. музеем, тьютор	56	Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Зам. директора по АХЧ, административные работники	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

4.	Учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Гардеробщица, уборщик помещений	14	Работы в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель химии, лаборант кабинета химии	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, уборщик территории	2	Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза	п. 25 приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно приложению №2 к приказу Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	директор школы

3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	зам. директора по АХЧ
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	зав. столовой
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, хранением суточных проб.	ежедневно	бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	мед. персонал школы
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	зам. директора по АХЧ
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических	постоянно	зам. директора по АХЧ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	зам. директора по ВР
11	Санпросветработа	постоянно	мед. персонал школы, зам. директора по ВР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	мед. персонал школы, зам. директора по ВР, специалист по ОТ

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

№	Номенкл. номер	Наименование услуг	Единица измерения	Кол-во	Примечание
Санитарно-гигиенические и					

3	2042	Микробиологический показатель - Энтерококки	---	2	
4	2056	Исследование на колифаги (с обогащением)	---	2	
5	969	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	---	2	
6	337	Анализ воды на легионеллы	---	2	
7	910	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	---	4	1 раз в год, 4 точки в 1 здании
Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды					
1	1020	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	---	1	1 раз в год, 2 точки (Пищеблок и удаленная точка)
2	2034	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	---	2	
3	2042	Микробиологический показатель - Энтерококки	---	2	
4	2056	Исследование на колифаги (с обогащением)	---	2	
5	970	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	---	2	
Исследование воздуха общественных зданий					
1	984	Определение одного показателя фотометрическим методом (формальдегид, фенол, аммиак)	---	6	1 раз в год, 3 учебных помещения
2	989	Определение взвешенных веществ (пыли)	---	3	1 раз в год, спортивный зал
3	1031	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	---	3	1 раз в год, 3 помещения
4	1215	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	---	1	1 раз в год, ХВС, ГВС, температура горячей воды, воздух
Инструментальные измерения в помещениях					
1	525	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	---	20	1 раз в год, Спортивный зал (5 точек), 3 учебных помещения (выборочно) (5 точек)
2	530	Измерение микроклимата в помещении в 1 точке	---	16	2 раза в год (теплый и холодный период года), спортивный

					зал (2 точки), 3 учебных помещения (выборочно) (2 точки)
3	1501	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия росту-возрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	---	3	3 учебных помещения начальной школы (выборочно)
4	513	Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ компьютерного класса государственного образовательного учреждения	---	12	1 раз в год, 1 компьютерн ый класс
5	503	Измерение электрической составляющей ЭМП промышленной частоты	---	1	
6	504	Измерение магнитной составляющей ЭМП промышленной частоты	---	1	
7	1216	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	---	2	1 раз в год: освещенност ь, ЭМИ, 2 раза в год: микроклимат

Пищеблок

Бактериологические и паразитологические исследования смывов

1	2089	Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	---	20	2 раза в год по 10 смывов
2	1270	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	---	2	
3	1613	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	---	20	
4	1627	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий - 1 проба	---	20	
5	1270	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	---	2	
6	2265	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	---	20	
7	1270	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	---	2	

Бактериологические и санитарно- гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищеблоке

1	1263	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	---	2	2 раза в год
2	2006	Определение БГКП	---	4	2 раза в год, по 2 пробы готовой продукции
3	2000	Определение КМАФАнМ	---	4	
4	2008	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	---	4	
5	2022	Определение бактерий рода Proteus	---	2	
6	2010	Определение Staphylococcus aureus	---	4	

7	1468	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)		4	
8	207	Подсчет энергетической ценности (теория)	---	1	1 раз в год, рацион питания
9	209	Определение энергетической ценности (по факту)	---	1	
10	1470	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)		1	
11	150	Определение достаточности термической обработки	---	2	2 раза в год, 1 проба готовой продукции
12	1467	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	---	2	

10. Программа производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ № 422

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

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Мероприятия программы производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Медсестра	Журнал санитарного состояния
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Зав. производством	Акт проверки при выявлении условий транспортировки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав. производством	Бракеражный журнал сырой продукции
6.	Контроль за ассортиментом	СанПиНы, Номенклатура	1 раз в четверть	Зав. производством,	Акт проверки

	вырабатываемой продукции	продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	медсестра, соц.педагог, администратор по питанию, комиссия по питанию	
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством		
8.	Контроль за соблюдением регламента поточности технологических процессов	СП 2.4.3648-20 п.2.3.3	Ежедневно	Зав. производством		
9.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракерная комиссия	Бракерный журнал	
10.	Соответствие веса готовой продукции утвержденному меню	Задача готовых блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки	
11.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Администратор по питанию	Акт сравнения циклического 2-х недельного меню с представленным	
12.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Зав. производством	Технологические карты	
13.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, Администратор по питанию	Акт реализации	
14.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. производством	Акт реализации	
15.	Проверка организации торговли и технологического оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки	
16.	Контроль за отходами	Своевременный вывоз СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение года	Зав. производством, Зам. директора по АХЧ, Администратор по питанию	Акт проверки	

17.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Администратор по питанию, Совет по питанию	Акт проверки
18.	Контроль за соблюдением технологии изготовления кулинарной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех (хранение салатов) СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Технологические заборный лист карты,
19.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
20.	Контроль за исполнением производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Администратор по питанию, Совет по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований