

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ "ОШ № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О"

\_\_\_\_\_ Е. А. Кордюкова

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,  
В ТОМ ЧИСЛЕ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ  
НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ(COVID-19)  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
на 2024-2029 гг.**

Директор: Кордюкова Екатерина Алексеевна

г. Шахтерск

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная школа № 8 Шахтерского м.о.»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кордюкова Екатерина Алексеевна, +7(949)305-64-09
Юридический адрес:	286207, ДНР, Шахтерский м.о.г. Шахтерск, ул. Львовская, д.8
Фактический адрес:	286207, ДНР, Шахтерский м.о.,г. Шахтерск, ул. Львовская, д.8
Количество работников:	32 человека
Количество обучающихся:	111 человек
Свидетельство о государственной регистрации юридического лица	АА03 № 039591
ОГРН	1229300078413
ИНН	9304009989
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	от "31" мая 2023 г. № Л035 – 00115-77/00654790

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 29.12.2014 г.) (редакция от 28 декабря 2010 г.), ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 14 июля 2021 г.) «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно перечня действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, 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.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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, осуществления контроля за их соблюдением, а также обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Общее руководство осуществлением производственного контроля и ответственность за соблюдение санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

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

## 1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, условия труда работников, сырье и реализуемая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, ТР ТС 021/2011, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Организация медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

- 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.

Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 8 ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (Далее - ГБОУ «ОШ № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О.»)

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

## 2. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает в себя следующие данные:

- Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания;
- Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю;
- Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- Установление порядка действий в случае отклонения значений

показателей, указанных в пункте 3.9. настоящей части, от установленных предельных значений;

- Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул;
- План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid-19) на 2024-2025 учебный год ГБОУ «ОШ № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О.»

### 3. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.

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

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

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

**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**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационны й номер</b>
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП1.1.1058-01 СП1.1.2193-07
6.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания».	СП1.2.3685-21
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиями деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП2.1.3678-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде, атмосферному воздуху, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».	СП2.1.3684-21
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СП2.1.4.1074-01
10.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СП2.2.1/2.1.1.1278-03



11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СП2.2.2./2.4.1340-03 СП2.2.2./2.4.21 98-07 СП2.2.2./2.4.26 20-10
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП2.2.3670-20
13.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СП2.3.2.1078-01
14.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СП2.3.2.1324-03
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».	СП2.3.2.4.3590-20
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	СП2.4.2.2821-10
17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП2.4.3648-20
18.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)»	СП3.1/2.4.3598-20
19.	«Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных Организациях»	
20.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности упаковки	ТРТС 005/2011 № 769 от 16.08.2011
21.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТРТС 007/2011 № 797 от 23.09.2011
22.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции»(Методические указания РОСПОТРЕБНАДЗОРА по применению принципов ХАССП)	ТРТС 021/2011 № 880 от 09.12.2011
23.	«Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТРТС 023/2011 № 882 от 09.12.2011
24.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТРТС 029/2012 № 58 от 20.07.2012
25.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мебельной продукции»	ТРТС 025/2012 № 32 от 15.06.2012

26.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции»	ТРТС 033/2013 № 67 от 9.10.2013
27.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции»	ТРТС 034/2013 № 68 от 9.10.2013

ПЕРЕЧЕНЬ  
ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ  
ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. ***Кордюкова Е.А.- директор:***
  - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
  - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
  - за проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля;
  - за санитарно-просветительской работой;
  - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
2. ***Оливко И.В.- педагог-организатор, ответственный за питание***
  - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинфекцию помещений;
  - за температурой воздуха в холодное время года;
3. ***Дьяченко И.В. – заведующий хозяйством:***

за профилактикой травматических и несчастных случаев

  - контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены
  - контроль санитарно-просветительской работы;
4. ***Турутина И.Н. - повар, Иванова А.А. - кладовщик:***
  - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
  - за состоянием кухни и столовой, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**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.

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**ПРОФЕССИЙ И РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ РАБОТНИКИ**  
**ГБОУ «ОШ № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О.» ОБЯЗАНЫ ПРОХОДИТЬ**  
**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ**

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11 г.и санитарно-гигиеническое обучение персонала организации

№ п\п	Наименование работ, профессий	Медицинские осмотры (количество раз в год)
1.	Директор	1раз
2.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1раз
3.	Учителя	1раз
4.	Педагог-организатор	1раз
5.	Педагог-психолог	1раз
6.	Социальный педагог	1раз
7.	Воспитатель ГПД	1раз
8.	Специалист по охране труда	1раз
9.	Рабочий по комплексному ремонту зданий и обслуживанию	1 раз
10.	Библиотекарь	1раз
11.	Секретарь руководителя	1раз
12.	Дворник	1раз
13.	Сторож	1раз
14.	Уборщик служебных помещений	1раз
15.	Инженер-электронник	1раз
16.	Повар	1раз
17.	Подсобный работник	1раз
18.	Кладовщик	1раз
19.	Заведующий хозяйством	1 раз

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ  
ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ,  
ИНЫХ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ  
БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ, СИТУАЦИЙ, ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ  
КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ,  
ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ**

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

- Неисправность сетей водоснабжения;

- Неисправность сетей канализации;

- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала ГБОУ «ОШ № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О.»

## ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приёме на работу и 1 раз в год
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.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

## ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

### 1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	1 раз в четверть	Заведующий хозяйством	
2.	Санитарное состояние спортплощадки	1,4 четверть	Учитель физической культуры	
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: контейнеров, контейнерной площадки, вывоз мусора	1 раз в 2 недели	Заведующий хозяйством	

### 2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Соблюдение воздушно-теплого режима в учреждении: - подготовка к отопительному сезону системы отопления; - утепление окон, дверей; - работа систем отопления, вентиляции, температура воздуха в помещениях; - режим проветривания помещений;	сентябрь-октябрь  ежемесячно  ежедневно	Директор школы Заведующий хозяйством	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов, оборудование и эксплуатация кулеров	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
3.	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп	1 раз в четверть	Заведующий хозяйством	
4.	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах. Использование безопасных отделочных материалов	1 раз в четверть	Заведующий хозяйством	



### 3. Санитарные требования к оборудованию помещений

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	август	Заведующий хозяйством	
2.	Оборудование рабочих мест в компьютерном классе	сентябрь	Учитель информатики	
3.	Состояние оборудования медицинского кабинета, его оснащение	сентябрь-май	Заведующий хозяйством	
4.	Состояние оборудования пищеблока	ежемесячно	Повар Заведующий хозяйством	
5.	Состояние оборудования спортзала, мастерских, библиотеки	ежеквартально	Заведующий хозяйством	

### 4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Составление расписаний уроков, кружков, внеурочной деятельности и др. занятий	сентябрь, январь	Заместитель директора по УВР	
2.	Составление режима работы образовательного процесса	Сентябрь, январь	Директор школы	
3.	Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	ежеквартально	Заместитель директора по УВР	
4.	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	ежемесячно	Заместитель директора по УВР	
5.	Режим образовательного процесса в 1 классах	ежемесячно	Заместитель директора по УВР	

### 5. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию учреждения

<i>№п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Укомплектованность кадрами	Сентябрь	Директор школы	
2.	Наличие графика работы медицинского кабинета	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	

3.	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	
4.	Согласование плана профилактических прививок учащихся	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	
5.	Согласование плана санации учащихся стоматологом	Сентябрь	Заведующий хозяйством	
6.	Контроль за прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в полугодие	Заведующий хозяйством	
7.	Контроль за прохождением медицинского осмотра работниками школы	по графику, в течение года	Заведующий хозяйством	
8.	Обеспечение школы медикаментами, дезинфицирующими средствами	1 раз в месяц	Директор школы Заведующий хозяйством	
9.	Наличие плана оздоровления учащихся школы в летний период	май	Начальник площадки или пришкольного лагеря с дневным пребыванием	

#### **6. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения**

<i>№п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Сентябрь, январь	Заведующий хозяйством	
2.	Режим ежедневных уборок помещений школы	В течение года	Заведующий хозяйством	
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	В течение года	Заведующий хозяйством	
4.	Гигиеническая грамотность технического персонала	В течение года	Заведующий хозяйством	

### 7. Санитарные требования к организации питания учащихся

<i>№п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой	1 раз в четверть	Ответственный за питание	
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	повар	
4.	Условия хранения поставленной продукции	ежедневно	кладовщик	Температурный журнал холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	ежедневно	кладовщик	Бракеражный журнал сырых продуктов
6.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Ответственный за питание, Заведующий хозяйством	Бракеражный журнал готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	ежедневно	Ответственный за питание, Заведующий хозяйством	Бракеражный журнал готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Повар	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Повар, Заведующий хозяйством	Акт проверки
10.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий хозяйством	Акт проверки
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Классные руководители	
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежедневно	Повар, кладовщик	
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	ежеквартально	Повар	Акт проверки

15.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	Классные руководители	Листки здоровья
16.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	классные руководители	
17.	Контроль за отходами	в течение года	Повар	Акт проверки
18.	Контроль за состоянием здоровья персонала	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал здоровья
19.	Ведение папки с сопроводительными документами производственного сырья и пищевых продуктов.	Ежедневно	Кладовщик, повар	Ведение бракеражного журнала сырой продукции.
20.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды работников кухни.	1 раз в месяц по эпидемиологическим показаниям	Аккредитованная лаборатория ФГУЗ	Акт проверки

## ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

- 1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 4) Журнал учета лабораторного контроля
- 5) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

### ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (кладовой), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.

Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептов; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

## ПОРЯДОК МОНИТОРИНГА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ)

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

**ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ЗНАЧЕНИЙ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, УКАЗАННЫХ В ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЯХ  
ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ  
КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ, ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ  
ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ**

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах- сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Лабораторный контроль

Органолептическая оценка

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
РАБОТЫ ПЛОЩАДКИ, ЛЕТНЕГО ПРИШКОЛЬНОГО  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ  
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ  
ГБОУ "ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О."  
В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ

1. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ, КАНАЛИЗАЦИИ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

Здание ГБОУ "ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 8 ШАХТЕРСКОГО М.О." обеспечено централизованным водоснабжением.

Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода, индивидуальный питьевой режим.

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И  
ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

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 10-дневное меню для летних каникул).

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 настоящих санитарных правил.

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

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

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.

Работники пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.



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

### 3. КОНТРОЛЬ ЗА РЕЖИМОМ ДНЯ, ФИЗИЧЕСКИМ ВОСПИТАНИЕМ, ПРОВЕДЕНИЕМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Объект контроля	Контролируемый (объект) фактор	Форма контроля	Объем контроля и периодичность	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий контроля	Ответственный
Режим дня	Содержание	Разработка	Перед началом работы лагеря	Согласованный режим дня	Начальник лагеря
Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия	Содержание физкультурно-оздоровительной работы, состояние здоровья детей	Выполнение плана физкультурно-оздоровительных мероприятий. Составление списков детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций врача по режиму, двигательной активности, закаливанию и т.п.	Перед началом работы лагеря	План физкультурно-оздоровительных мероприятий, списки детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций	Начальник лагеря Медицинская сестра
	Эффективность оздоровительной работы	Проведение наблюдения за состоянием здоровья, заболеваемости	В начале смены и по окончании смены Ежедневно	Отчет о работе лагеря	Начальник лагеря Медицинская сестра

### 4. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ К УЧАСТКУ, ЗДАНИЮ, ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ.

Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий по контролю
Территория участка учреждения	Исправность спортивного и игрового оборудования, содержание спортплощадок	Визуально	Ежедневно перед началом работы	Заведующий хозяйством	Отметка в журнал
Территория участка учреждения	Содержание участка, условия сбора, временного хранения, своевременность вывоза жидких и твердых бытовых отходов	Визуально	Ежедневно перед началом работы	Заведующий хозяйством	

Помещения учреждения (санузлы, спортзал, кружковые и др)	Проведение уборки помещений: соблюдение режима влажной уборки, правильность использования уборочного инвентаря, приготовления и хранения дезрастворов.	Визуально	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
Все помещения	Проведение генеральной уборки	Визуально	Перед началом и после окончания каждой смены	Заведующий хозяйством	
Все помещения	Воздушно-тепловой режим: целостность защитной сетки на окнах, соблюдение режима проветривания	Визуально Измерение температуры бытовым термометром, игровых, кружковых, спортзале	ежедневно	Заведующий хозяйством	
Кружковые, спортивный зал	Очистка светильников искусственного освещения, их исправность	Визуально	Перед началом смены ежедневно	Заведующий хозяйством	
Санузлы, умывальные раковины для мытья рук при обеденном зале столовой	Исправность сантехнического оборудования (унитазы, раковины)	Визуально	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Отметка в журнале
Кружковые и игровые	Использование столов и стульев в соответствии с ростовыми данными детей и видов деятельности	Визуально	Ежедневно	начальник лагеря	
Помещение, оборудованное ПЭВМ	Правильность расстановки компьютеров: ориентация мониторов по отношению к окнам, расстояние между мониторами	Визуально	Ежедневно	воспитатели	
Все помещения	Соблюдение режима влажной уборки, проветривание	Визуально	Ежедневно	начальник лагеря, воспитатели	

ПЛАН  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ  
НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)

1. Провести мероприятия по обеспечению соответствующих гигиеническим нормам: уровней искусственной освещенности
2. Провести поверку электроинструментов
3. Провести поверку медицинских приборов (весы, тонометр, гидрометр)
4. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
5. Проводить противоэпидемические мероприятия, включающие:
  - уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
  - обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
  - ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
  - генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
  - обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
  - регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного и иных организационных процессов и режима работы
  - организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должны производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;
  - мытье посуды и столовых приборов должно осуществляться с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
6. Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.
7. Посещение учреждения детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в школе.
8. За каждым классом закрепить отдельный учебный кабинет, в котором дети обучаются по всем предметам, за исключением занятий, требующих специального оборудования (в том числе физическая культура, изобразительное искусство, музыка, технология, физика, химия)
9. При проведении итоговой и промежуточной аттестации должны быть обеспечены:

- составление графика явки обучающихся на аттестацию обучающихся в целях минимизации контактов обучающихся, в том числе при проведении термометрии;
- условия для гигиенической обработки рук с применением кожных анти- септиков при входе в помещение для проведения аттестации;
- соблюдение в местах проведения аттестации социальной дистанции между обучающимися не менее 1,5 метров посредством зигзагообразной рассадки по 1 человеку за партой;
- использование членами экзаменационной комиссии, присутствующими на экзамене, средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами). При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

Приложение

**Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований**

<b>Вид исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество (не менее)</b>	<b>Кратность(не реже)</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный 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	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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, гигиеническим нормативам по химическим и микробиологическим показателям	Пищевая вода из разводящей сети помещений: моечник 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