



Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Лениногорский политехнический колледж»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЛПК»
Р.Р. Минязев
» 2024 г.

ПРОГРАММА

**Производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм,
проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в Государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении «Лениногорский политехнический колледж»
по адресу: Республика Татарстан, г. Лениногорск, ул. Кошевого, дом 15**

Лениногорск 2024 г.



1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Лениногорский политехнический колледж» (далее – колледж») возлагается на директора Минязева Рустама Рафаэлевича.

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 колледжа.

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 колледжем в соответствии с осуществляемой им 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 и Республики Татарстан.

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

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



3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания учреждений среднего профессионального образования.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.



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

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

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

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

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан

5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.»

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



1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. М52-ФЗ (ред. от 25.06.2012 с изменениями, вступившими в силу с 25.06.2012).
2. Федеральный закон "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 N 89-ФЗ
Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 N 99-ФЗ
4. Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ
5. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"
7. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
8. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
9. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
10. СанПиН 2.2.1/2/1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
11. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату в производственных помещениях»
12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованной системы питьевого водоснабжения. Контроль качества»



13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
14. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
15. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
16. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"
17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
18. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
19. СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
20. Иные нормативные документы в области санитарно-эпидемиологического законодательства.

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

Директор – Минязев Рустем Рафаэлевич

Заместитель директора по административно-хозяйственной работе – Сафиуллина Зульфия Акдасовна

- за организацию производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;



Специалист по кадрам – Ильина Евдокия Максимовна

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;

Специалист по охране труда – Салимгараева Екатерина Николаевна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;

Заведующая производством – Левина Елена Сергеевна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Заместитель директора по воспитательной работе – Фролова Ольга Петровна

- За организацию досуговой деятельности обучающихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой;

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

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



9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовки

№ п/п	Профессия	Количество работающих	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.	Педагоги, лаборанты, воспитатели, ПДО, соц.педагоги, педагог-психолог, зав. учебной частью, руководитель физ. воспитания, заместители директора по учебно-воспитательной работе, воспитательной работе, административно-хозяйственной работе, по общим вопросам, заведующие мастерскими, заведующие отделениями, старшие мастера, заведующий курсами, методист, заведующий общежитиями, комендант, экономист, юрисконсульт, главный бухгалтер, бухгалтера, инженер по обслуживанию ЭВМ, секретари, мастера п/о, библиотекарь,	212	Работы в образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г. прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	



ПРОГРАММА
Производственного контроля на 2024 год

Лист 12

Дата
04.03.2024

	механики, водители, водители-инструкторы.					
2.	Директор	1	Работы в образовательных учреждениях	прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 3 года
3.	Заведующий производством, повара, кух. работники.	9	Работы в образовательных учреждениях	прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 3 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1 Приказа №302н от - 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	16	Работы в образовательных учреждениях	прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 3 года
			Синтетические моющие средства	прил.1 п.1.3.3 Приказа № 302н от 12.04.2011г.		
			Хлор и его соединения	прил.1 п12.8.1 Приказа № 302н от 12.04.2011г..		
8.	Слесарь-ремонтник, плотник, слесарь-сантехник, слесарь-электрик, дворник, вахтеры, сторожа.	15	Работа в образовательном учреждении	прил.2 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 3 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	прил.1п4.1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.		



10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республики Татарстан.

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

11. 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 колледжа, зам директора по АХР.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем	Директор колледжа, специалист по кадрам.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Зам директора по АХР.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Зам директора по АХР.
5	Контроль за качеством поступающих	постоянно	Зам директора по



	продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.		АХР, зав. производством.
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно	Зав. производством, фельдшер.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок, обучающихся и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	фельдшер.
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания обучающихся и режимом проветривания.	постоянно	Зам директора по АХР.
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор колледжа, зам директора по АХР, зам. директора по ПВ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор колледжа, зам директора по АХР, специалист по охране труда
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Специалист по охране труда.

12. План-график проведения лабораторных исследований в

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

12.1 столовая по адресу ул. Кошевого,15

№ п/п	Наименование исследований	Ед. изм.	Количество	Кратность не реже
1	Смывы ПМО	проба	20	1 раза в квартал
2	Вода ЦВС (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	проба	1	1 раза в квартал
3	Готовые блюда на бак. анализ: мясные блюда (БГКП, КМАФАНМ, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, стафилококк аурес, бактерии рода Протеус)	проба	4	1 раза в квартал
4	Готовые блюда на бак. анализ: гарнир (БГКП, КМАФАНМ, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, стафилококк аурес, бактерии рода Протеус, кишечная палочка)	проба	4	1 раза в квартал



5	Санитарно – химическое исследование воды: запах, привкус, мутность, цветность, водородный показатель, нитраты, жесткость	проба	1	2 раза в год
6	Сан.-хим. исследования обеда (3 блюда) хим. состав и энергетическая ценность	проба	4	1 раза в квартал
7	Измерение микроклимата	Изм.	4	2 раза в год
8	Измерения уровня освещенности	Изм.	4	1 раз в год
9	Проведение санитарно-эпидемиологических исследований по пищеблоку на соответствие санитарным требованиям 2.3.6 10.79-01		1	1 раз в 2 года
10	Исследования на активность дезсредств	проба	1	2 раза в год
Мед пункт				
1	Смывы БГКП	проба	2	1 раза в год
2	Смывы на стафилококк	проба	2	1 раза в год
3	Микробиологические исследования воздуха на микроорганизмы	проба	1	1 раза в год
4	Исследования на активность дезсредств	проба	2	1 раза в год
Учебные классы				
1	Измерение уровня освещенности	изм	5	1 раза в год
2	Измерение микроклимата	изм	5	1 раза в год
Общежитие				
1	Измерение уровня освещенности	изм	8	1 раза в год
2	Измерение микроклимата	изм	8	2 раза в год

**Характеристика условий размещения объекта питания
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения (Кошевого, д.15)
«Лениногорский политехнический колледж»**

Название объекта	столовая колледжа
Адрес	РТ, г. Лениногорск, ул. Кошевого, д. 15
Директор колледжа	Минязев Рустем Рафаэлевич
Зав.производством	Левина Елена Сергеевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 651-од от 17. 11.2023 Председатель комиссии - Р.Р. Минязев Зам.председателя комиссии – З.А. Сафиуллина Члены комиссии:



	Фельдшер - В.П. Букина Зав. производством –Е.С. Левина Бухгалтер – Коновалова О.В.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании учебного корпуса
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Собственная котельная
Отопление	Собственная котельная
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 100 мест, банкетный зал на 10 мест,
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.



**План производственного контроля организации питания в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении
«Ленинградский политехнический колледж»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация	Отметка об исполнении
1	2	3	4	5	6
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов					
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор колледжа, зав. производством, зам. директора по АХР.	Договор с поставщиком продуктов питания	
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. производством	Товарно-транспортные накладные, сертификат соответствия, ветеринарные справки, Журнал бракеража сырой продукции	
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции					
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции	
2.2.	Качество готовой	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой	



	продукции			продукции.	
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.	
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.					
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень.	
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.	
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.	
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.	
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.	
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.	



4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима питания.	

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль	
------	---	-----------	---	---------------------	--

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль	

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья	
------	-----------------------	-----------	---	--	--



7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.	
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся					
8.1.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.	
8.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания.	

Г Р А Ф И К

проведения генеральной уборки столовой, буфета

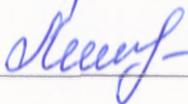
№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой, буфета проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сану. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно



5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Разработчики:

Заместитель директора по АХР  З.А. Сафиуллина

Заведующий производством  Е.С. Левина

Согласовано

« » 2024 г.

Юрисконсульт

 Е.П. Сагутдинова

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

21 (двадцать одна) стр.

Директор ЛПК:

Р.Р. Минязев

