



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 86 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «ШКОЛА № 86 Г.О. ДОНЕЦК»)

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 239

О создании рабочей группы и
утверждении Программы
производственного контроля с
применением принципов ХАССП

В соответствии Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.200029 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, санитарных Правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу в ГБОУ «Школа № 86 г.о. Донецк» по внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:
координатор - заместитель директора Рабчун Д.В., ответственная за организацию питания,
члены рабочей группы:
Толстая Е.В. - заместитель директора;
Миронович Н.Н. — заведующий хозяйством;
Сотрудники пищеблока;
Медицинская сестра.
2. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП (приложение 1).
3. Рабочей группе строго выполнять Программу производственного контроля.
4. Разместить Программу производственного контроля с применением ХАССП в ГБОУ «Школа № 86 г.о. Донецк» на официальном сайте школы.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



В.Л.Струкова

Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП в ГБОУ «Школа № 86 г.о. Донецк» на 2025-2026 учебный год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА №86 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (ГБОУ «ШКОЛА № 86 Г.О. ДОНЕЦК»)
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Струкова Валерия Леонидовна
Юридический адрес:	283095, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. ШИЛОВА, Д. 1.
Фактический адрес:	283095, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. ШИЛОВА, Д. 1.
Количество работников:	41
Количество обучающихся:	180
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия 90А02 № 1248 от 16.06.2023г
ОГРН	1229300095221
ИНН	9302006340
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия № Л035-00115-77/00658328 от 13.06.2023

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий с применением принципов ХАССП, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ «Школа № 86 г.о. Донецка» возлагается на директора школы Струкову В.Л.

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.

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 неинфекционные 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 противозидемических (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 противозидемических (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, реализующейся 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.

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.1.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.1.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.1.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.1.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 (п.6).

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

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

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

4.6. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике.

5.2. 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 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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (с изменениями и дополнениями)
2.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
3.	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)	МР 2.4.0242-21
4.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарноэпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.359020".	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	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.)	МР 2.3.6.0233-21
6.	Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.	СанПиН 1.2.3685-21
7.	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости.	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1116-02
8.	СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 санитарные правила и нормы	СанПиН 3.3686-21

	санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	
9.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года)	СП 3.1.3597-20

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

Директор – Струкова Валерия Леонидовна:

- за организацию производственного контроля;
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

Заместитель директора Рабчун Дарья Вадимовна:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за организацию питьевого режима;
- за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся);
- за организацию питания и качественного приготовления пищи.

Заведующий хозяйством Миронович Наталья Николаевна:

- за температурой воздуха в холодное время года;
- режимом проветривания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;
- за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.

Заместитель директора Толстая Екатерина Владимировна:

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительскую работу;

Заведующий производством, кухонный работник:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Медицинская сестра:

- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

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	При подъеме и переносе тяжестей	Ограничение подъема и

перегрузки опорнодвигательного аппарата	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.	переноса тяжестей до 30 кг для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены
---	--	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники, административные работники	23	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным		
		слежением за экраном видеотерминала		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.		
Заведующий хозяйством, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Техперсонал: секретарь руководителя, УСП,	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства.		

дворники		Работа с хлором		
		Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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 Донецкой Народной Республике

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.

Информация в: Управление Роспотребнадзора по Донецкой Народной Республики.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований, организация и проведение производственного контроля	В течение года постоянно	Струкова В.Л., директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Струкова В.Л., директор школы, медсестра
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, уровня освещенности.	Ежедневно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством

5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Бракеражная комиссия
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц – комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Рабчун Д.В., зам.директора, медсестра
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Постоянно	Медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Струкова В.Л., директор школы
11	Контроль за организацией питьевого режима обучающихся	постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Рабчун Д.В. зам.директора
13	Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарносанитарной экспертизы, наличием сертификатов	постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством, заведующий производством, кухонный рабочий
14	Водоснабжение и канализация, сбор и утилизация отходов.	постоянно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда
Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф. в т.с. сальмонеллы,	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи -	

на золотистый стафилокок		пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Смывы на БКГП	1 раз в год	5 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ), на энтерококки - 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Исследование уровня искусственной освещенности в учебных кабинетах	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	1 раз в год в темное время суток
Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

13. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	заведующий производством
Журнал учета температуры и влажности в	Ежедневно	заведующий

График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	кухонный работник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Струкова В.Л., директор
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
Журнал учета проведения текущих уборок	Ежедневно	Миронович Н.Н., заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Струкова В.Л., директор
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	заведующий производством
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Рабчун Д.В., зам. директора

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.