

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16 Василеостровского района Санкт-Петербурга

(полное наименование образовательной организации)

ГБОУ средняя общеобразовательная школа №16
Василеостровского района

УТВЕРЖДАЮ¹
Директор ГБОУ средняя
общеобразовательная школа №16
Василеостровского района
(должность)



(подпись)

М.В.Терновская
(Ф. И. О.)

12.05.2020
(дата)

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

(наименование образовательной организации)

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16 Василеостровского района Санкт-Петербурга		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Терновская Мария Владимировна 89213725315		
Юридический адрес:	Санкт-Петербург Наличная 44 к5.лит А		
Фактический адрес:	Санкт-Петербург Наличная 44 к5.лит А		
Количество работников:	100		человек
Количество обучающихся:	830		человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 78- АЖ	491451	от 03.02.2012
ОГРН	1037800017518		
ИНН	7801136609		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№		от

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на

¹ Порядок утверждения локального акта должностным лицом или распорядительным актом устанавливает образовательная организации в инструкции по делопроизводству.

основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

СП 3.1/2.4.3598-20 «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

2. 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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования;

реализация образовательных программ начального общего и основного общего образования, адаптированных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

реализация дополнительных общеобразовательных программ.

присмотр и уход за детьми в группах продленного дня;

консультационная деятельность;

просветительская деятельность;

деятельность в сфере охраны здоровья граждан;

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- СП 3.1/2.4.3598-20 «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

– Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

– ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

– СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях""

нормативы;

– СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

– СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

– Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

– СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-

эпидемиологические правила и нормативы;

– СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

– СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

– СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

– МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 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».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Терновская Мария Владимировна	Директор
2	Яковлева Светлана Юрьевна	ЗД по АХР
3	Кирьян Ольга Сергеевна	Ответственный по питанию
4	Мубинова Ольга Николаевна	ЗД по УВР
5	Бирюкова Татьяна Анатольевна	ЗД по УВР

Мероприятия по осуществлению термометрии для лиц, посещающих ГБОУ СОШ №16
(на срок до 01.01.2021г)

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Лица, посещающие	Температура тела	Одномоментно при входе в школу	Медицинская сестра,	СП 3.1/2.4.3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству».	Журнал результатов термометрии

школу			врач	содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19	
-------	--	--	------	--	--

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Состояние пришкольной территории	Санитарное состояние	Ежедневно	Директор ЗД по АХР Яковлева С.Ю.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Журнал учета контроля благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ
Освещенность территории	Наличие освещенности	Еженедельно	ЗД по АХР Яковлева С.Ю.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Журнал учета контроля благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ
Состояние отделки стен, полов в учебных помещениях, коридорах, санузлах	Целостность покрытий	Ежеквартально	Рабочий по Обслуживанию здания	СанПиН 2.4.5.2409-08	Журнал учета контроля благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ
Состояние оборудования Пищблока.	Рабочее состояние оборудования	ежемесячно	ЗД по АХР	СанПиН 2.4.5.2409-08	Журнал учета контроля благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

					работ
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами					
Учебные кабинеты	Отдельный кабинет за каждым классом	Еженедельно	ЗД по УВР Полковская О.В.	СП 3.1/2.4.3598-20 «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»	Справка по итогам составления расписания; промежуточный мониторинг
Режим обучения	Проветривание, Обеззараживание воздуха с применением облучателя рециркуляторов Обработка помещений и контактных поверхностей с применением дезсредств	Ежедневно	ЗД по УВР Бирюкова Т.А., Мубинов А.О. ЗД по АХР Яковлева С.Ю.		График проветривания и уборки
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Соответствие ростовой группы по таблице СанПин	2 раза в год Сентябрь, май	Медработник, Классный руководитель	СанПин 2.4.5.2409-08	Медицинские карты
				СанПин 2.4.2.2821-10	

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарнопротивоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	ежемесячно	По контракту «Станция профилактической дезинфекции».	СанПин 2.4.5.2409-08 СанПин 2.4.2.2821-10	Акт-наряд по обработке
Наличие дезинфициру	Количество средств	ежедневно	Зам. Директора по	СанПин	Журнал расхода

ющих и моющих средств для обработки помещений			АХР	2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	Дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	ежедневно	Организатор питания медработник, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	ежедневно	Организатор питания медработник, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	Организатор питания медработник, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Организатор питания медработник, бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: _помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований (АО «Флоридан»)

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке - салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием - за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие Возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов - оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов - оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раза в год	2 пробы 1 раз в год - по химическим и м/б Показателям

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители	44	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	директора по учебно-воспитательной работе, воспитательной работе, библиотекарь.		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по АХР	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	1	Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях		
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Уборщик служебных и производственных помещений	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, электромонтёр, уборщик территории	3	Работа в школьном образовательном учреждении		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		

4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	ЗД по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	ЗД по АХР
Журнал бракеража	ежедневно	Организатор питания
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Организатор питания
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Организатор питания
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Организатор питания
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Медработник
Журнал контроля С-витаминизации блюд	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля прохождения медосмотров	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал учета контроля благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ	Ежедневно по факту	ЗД по АХР

5. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.

4. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
5. Пожар.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Разлив ртути.

Программу разработали:

директор
(должность)

(подпись)

М. В. Терновская
(Ф. И. О.)

Зам. директора по АХР
(должность)

(подпись)

С. Ю .Яковлева
(Ф. И. О.)

Руководитель ОДОД
(должность)

(подпись)

О.С. Кирьян
(Ф. И. О.)

Согласовано:

МЕРОПРИЯТИЯ НА 2020
Подготовка ОУ к новому 2020-2021 учебному году
(май 2020-август 2020)

1. Закупить облучатели- рециркуляторы для обеззараживания воздуха в учебные помещения;
2. Закупить средства индивидуальной защиты;
3. Закупить термометры для термометрии обучающихся и персонала;
4. Закупить средства для очистки и антимикробной обработки контактных поверхностей;
5. Закупить антисептические средства для обработки рук;
6. Закупить локтевые и бесконтактные дозаторы;
7. Провести заключительную дезинфицирующую обработку помещений учреждения.

Перечень услуг для проведения производственного контроля.

Наименование услуги	Кол-во
Отбор проб воды холодного водоснабжения с выездом на объект (до 5 проб на объекте)	1
Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1
Краткий химический анализ холодной воды	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды из систем централизованного холодного водоснабжения по микробиологическим показателям	1
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды из систем централизованного холодного водоснабжения по санитарно-химическим показателям	1
Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	18
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений освещенности (одна точка)	18
Измерение микроклимата в помещении	3
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата (одна точка)	3
Измерение электромагнитных полей на 1 рабочем месте пользователя ПЭВМ компьютерного класса государственного образовательного учреждения	21
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений уровней ЭМИ за 1 (одну) точку	21

МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

1. Проверять качество проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Данные заносить в журнал учета.
2. Ежедневно визуально контролировать порядок и качество текущей уборки помещений пищеблока. Следить за порядком сбора отходов. Проверять частоту проведения генеральных уборок. По итогам ставить подпись в журнале учета.
3. Контролировать ход и результаты микробиологических исследований инвентаря пищеблока. Итоги исследований заносить в журнал учета.
4. Периодически проверять состояние посуды, оборудования, инвентаря и тары.

Карта контрольных вопросов

№ п/п	Что проконтролировать	На каком основании	Выполнено, «да» или «нет»
1. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды			
1.1	Изготовлены ли из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами:	<p>Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункты 4.1 и 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
	– технологическое оборудование и столы;		
	– инвентарь;		
	– посуда;		
	– тара		
1.2	Имеет ли маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов:	Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– кухонный инвентарь;	Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– кухонная посуда		
1.3	Исключена ли возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования	<p>Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
1.4	Имеются ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные:	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13	СанПиН 2.4.2.2821-10
	– разделочные столы;	Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– ножи;		

	– доски		
1.5	Имеются ли дефекты (щели, зазоры и др.) на разделочных досках для разделки: – сырых продуктов; – готовых продуктов	<u>Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.6	Имеется ли маркировка: – на досках для разделки сырых продуктов; – досках для разделки готовых продуктов; – ножах для разделки сырых продуктов; – ножах для разделки готовых продуктов; – производственных столах; – кухонной посуде; – оборудовании; – инвентаре	<u>Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.7	Обеспечен ли пищеблок достаточным количеством столовой посуды и приборов	<u>Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.8	Хранится ли посуда на решетчатых полках и (или) стеллажах и т. п.	<u>Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.9	Соблюдаются ли требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды, чашек и т. п.	<u>Пункты 13.4 и 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункты 5.10 и 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.10	Имеют ли достаточную высоту от пола стеллажи для хранения чистой кухонной посуды	<u>Пункт 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.11	Соблюдаются ли требования к мытью: – разделочных досок;	<u>Пункт 13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13</u>	

	– мелкого деревянного инвентаря	<u>Пункт 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.12	Прокаливают ли в духовом шкафу металлический инвентарь после мытья	<u>Пункт 13.12 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.13	Соблюдается ли запрет на использование посуды:	<u>Пункт 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
	– с отбитыми краями;		
	– трещинами, сколами;		
	– деформированной;		
	– с поврежденной эмалью;		
	– пластмассовой;		
	– столовых приборов из алюминия		
1.14	Вывешены ли инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств:	<u>Пункт 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
	– в моечной;		
	– буфетных		
1.15	Хранят ли чистые столовые приборы в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх	<u>Пункт 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
1.16	Моют ли с использованием дезинфекционных средств в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции	<u>Пункт 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	

2. Контроль инженерных систем

2.1	Оборудована ли отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением каждая группа помещений пищеблока:	<u>Пункт 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
	– производственные;		
	– складские;		
	– санитарно-бытовые		
2.2	Оборудовано ли технологическое оборудование локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения		

2.3	Обеспечиваются ли помещения пищеблока подводкой горячей и холодной воды	<u>Пункт 9.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
2.4	Используются ли гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды (в том числе столовой)	<u>Пункт 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункты 5.10 и 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	

3. Контроль состояния отделки помещений

3.1	Облицованы ли стены помещений пищеблока глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека	<u>Пункт 5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.5 СП 2.3.6.1079-01</u>	
3.2	Окрашены ли потолки пищеблока влагостойкими материалами	<u>Пункт 5.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.6 СП 2.3.6.1079-01</u>	
3.3	Имеют ли осветительные приборы пылевлагонепроницаемую защитную арматуру в помещениях пищеблока	<u>Пункт 7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01</u>	

4. Контроль сбора отходов

4.1	Собираются ли пищевые отходы в промаркированные ведра или специальную тару с крышками	<u>Пункт 13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
4.2	Проводится ли очистка тары с отходами по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема		
4.3	Соблюдаются ли требования к ежедневной очистке и обработке в конце рабочего дня промаркированных ведер или тары для пищевых отходов		

5. Контроль уборки помещений

5.1	Проводится ли ежедневно уборка в помещениях пищеблока:	<u>Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
	– мытье полов;		
	– удаление пыли;		
	– паутины;		

	– протирание радиаторов;		
	– подоконников;		
	– еженедельно с применением моющих средств мытье стен;		
	– осветительной арматуры;		
	– очистка стекол от пыли и копоти		
5.2	Проводится ли один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией:	<u>Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13</u>	
	– всех помещений;	<u>Пункт 5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
	– оборудования;		
	– инвентаря		
5.3	Имеются ли документы, подтверждающие проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированными организациями	<u>Пункт 13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
6. Контроль состояния ветоши и уборочного инвентаря			
6.1	Соблюдаются ли требования к стирке и хранению мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов	<u>Пункт 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13</u>	
6.2	Соблюдается ли запрет на использование щеток с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также на использование металлических мочалок	<u>Пункт 5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
6.3	Промывается ли уборочный инвентарь после уборки и хранится ли в сухом виде	<u>Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	
6.4	Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном месте	<u>Пункт 4.28 СанПиН 2.4.1.3049-13</u> <u>Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08</u>	

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

Задание для представителей родительской общественности, входящих в мобильную группу общественного контроля организации и качества питания

Задание 1. Контроль распределения функциональных обязанностей

Дата: _____

Группа: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____

(Ф.И.О.)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Подготовка помещения к приему пищи		
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи		
Смена блюд по мере надобности		
Последовательность подачи блюд		
Работа по окончании приема детьми пищи		

Задание 2. Контроль сервировки стола

Дата: _____

Группа: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____

(Ф.И.О.)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
------------------	------------------------------------	---------------------------

	шкале)	
Соответствие меню нормативным требованиям и возрасту детей		
Эстетика сервировки стола		
Аккуратность накрытых столов		

Задание 3. Контроль обучения детей пользованию столовыми приборами

Дата: _____

Группа: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____

(Ф.И.О.)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Сформированность у детей навыка использования столовых приборов		
Наличие на столах всех столовых приборов и посуды		
Учет возрастных и индивидуальных особенностей детей при использовании столовых приборов		
Обучение детей правильному использованию столовых приборов		
Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня)		

Задание 4. Контроль поведения детей за столом

Дата: _____

Группа: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____

(Ф.И.О.)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение детьми правил поведения за столом: – умеют ли пользоваться столовыми приборами; – пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием); – вежливо ли общаются между собой; – умеют ли обращаться к взрослым		
Отношение к приему пищи: – едят с удовольствием / без удовольствия; – едят аккуратно / неаккуратно; – все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо		

Задание 5. Контроль доставки продуктов питания

Дата: _____

Группа: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____

(Ф.И.О.)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение товарного соседства		
Состояние тары		
Качество продукции		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры		
Наличие медицинской книжки у водителя		