

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. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах | | |
| | | | 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 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | | |
| | | | 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: | Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункты 4.1 и 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 | |
| | – 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 Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 | |
| | – кухонный инвентарь; | | |
| | – кухонная посуда | | |
| 1.3 | Исключена ли возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования | Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 | |
| 1.4 | Имеются ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные: | Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 | СанПиН 2.4.2.2821-10 |
| | – разделочные столы; | | |
| | – 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 | | |