ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ПРОФЕССИОНАЛНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИВАНОВСКИЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ-ИНТЕРНАТ» МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«УТВЕРЖДАЮ»
Врио директора ФКПОУ «ИвРТТИ»
Минтруда России
_____ Н.В. Калугина

Приказ от 04.09.2026 № 196

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ В ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России на 2026-2027 учебный год

Общие положения.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2026) и Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "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", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000)

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:

- профессиональное образование;
- комплексная реабилитация;
- организация питания обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

 СП 2.2.4285-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";
 СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
 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;
 ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
 ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
 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;
 СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
 МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
 МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
 НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с

вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

1.2. Проверке и контролю подлежат:

* Микроклимат в помещениях и на рабочих местах
* Освещенность в помещениях и на рабочих местах
* Исследования электромагнитных полей от компьютерной техники
* Проверка пищеблока, его оборудования и организации питания обучающихся

□ Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

□ 2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по техникуму-интернату возлагается на врио директора.

□ 2.2 Функции по осуществлению производственного контроля возложены на

□ Заместителя директора по безопасности и общим вопросам;

□ Заместителя директора по финансовым вопросам;

□ Заместителя директора по воспитательной работе;

□ Заместителя директора по учебно-методической работе;

□ Заместителя директора по учебно-производственной работе;

□ Врачей;

□ Преподавателя физической культуры

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность
1.	Калугина Н.В.	Врио директора, заместитель директора по учебно-методической работе
2.	Жабров Н.Б.	Заместитель директора по безопасности и общим вопросам
3.	Зимина С.А.	Заместитель директора по ВР
4.	Крайнова Л.В.	Заместитель директора по финансовым вопросам
5.	Калинин В.В.	Заместитель директора по учебно-производственной работе
6.	Мазурина Н.И.	Врач-педиатр

Холодное водоснабжение	центральное
Горячее водоснабжение	центральное
Отопление	центральное
Вентиляция	установлена
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 60 посадочных мест, продуктовый склад (отдельно стоящее здание), мясорыбный цех, овощной цех, кладовая суточного запаса продуктов, моечные столовой и кухонной посуды, комната заведующий столовой
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

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

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

химического состава блюд рецептуре			
Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	3 смыва	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата рабочего места	Рабочее место повара	1	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации Предварительным (при устройстве на работу) и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники столовой ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-отоларинголог Врач-дермато-венеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис, носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид. показаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Стаж работы в данном образовательном учреждении	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Зайцева Ирина Владимировна	27.02.1959	Шеф- повар	С 26.08.2015 г.	02.07.2026 г.	30.03.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
4.	Акимова Татьяна Сергеевна	08.08.1973	Кладовщик	С 06.09.2016 г.	17.06.2026 г.	30.03.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
5.	Деребизова Марина Борисовна	14.06.1968	Повар	С 03.12.2019 г.	23.06.2026 г.	30.03.2026 г.

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации Предварительным (при устройстве на работу) и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники столовой ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-отоларинголог Врач-дермато-венеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис, носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид. показаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Стаж работы в данном образовательном учреждении	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Зайцева Ирина Владимировна	27.02.1959	Шеф- повар	С 26.08.2015 г.	02.07.2026 г.	30.03.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
4.	Акимова Татьяна Сергеевна	08.08.1973	Кладовщик	С 06.09.2016 г.	17.06.2026 г.	30.03.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
5.	Дербизова Марина Борисовна	14.06.1968	Повар	С 03.12.2019 г.	23.06.2026 г.	30.03.2026 г.

						(до 30.03.2027 г.)
6.	Цаплина Татьяна Евгеньевна	19.12.1988	Повар	С 01.09.2022 г.	20.08.2026 г.	30.08.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
7.	Параскевич Надежда Георгиевна	05.02.1960	Кухонный рабочий	С 01.09.2017 г.	23.06.2026 г.	30.03.2026 г. (до 30.03.2027 г.)
8.	Колотилова Ольга Львовна	23.04.1965	Кухонный рабочий	С 01.09.2025 г	05.03.2026 г.	31.03.2026 г. (до 31.03.2028 г.)

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья:

- организация горячего питания;
- питание детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа;
- организация горячего питания для обучающихся с сахарным диабетом;

5.2. Технико-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 12 лет и старше

(в нетто г, мл, на 1 обучающегося в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	120
2	Хлеб пшеничный	200
3	Мука пшеничная	20
4	Крупы, бобовые	50
5	Макаронные изделия	20
6	Картофель	187

7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
11	Мясо 1-й категории	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77
15	Молоко	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60
18	Сыр	15
19	Сметана	10
20	Масло сливочное	35
21	Масло растительное	15
22	Яйцо, шт.	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	35
24	Кондитерские изделия	15
25	Чай	2
26	Какао-порошок	1,2
27	Кофейный напиток	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3
29	Крахмал	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5
31	Специи	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошеная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

План производственного контроля организации питания ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор (врио) Зам.директора по финансовой деятельности	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик Шеф-повар	Товарно-транспортные накладные, маркировка товара, товаросопроводительная документация. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик Шеф-повар Комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий и режима перевозки)
2. Контроль качества и безопасности готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции. Соответствие требованиям технических

				регламентов и единым санитарным требованиям
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Шеф-повар Повара	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней	Шеф-повар	Примерное меню. Ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Ежедневно	Шеф-повар	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Шеф-повар Повар	Санитарный журнал
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета
5. Контроль за состояние помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Шеф-повар	Визуальные контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Шеф-повар	Визуальные контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации	1 раз в год Ежегодно	Шеф-повар Врач Повара Сотрудники столовой	Личные медицинские книжки
6.2.	Осмотр врачом сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей	Ежедневно	Шеф-повар Врач Повара Сотрудники столовой	Гигиенический журнал («Журнал здоровья»)

	тела, признаков инфекционных заболеваний			
6.3	Санитарно – противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Шеф-повар	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
6.4	Наличие у персонала личных медицинских книжек	1 раз в год	Врач	Журнал
7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
7.1.	Контингент питающихся студентов	Ежедневно	Зам. дир. по ВР Дежурный администратор Социальный педагог Врач Шеф-повар	Приказ об организации питания обучающихся. Списки питающихся по категориям (инвалиды, проживающие в общежитии, не проживающие в общежитии, дети-сироты, диабет)
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Зам. дир. по ВР Дежурный администратор Социальный педагог Врач	График приема пищи
7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Дежурный администратор Шеф-повар Врач	Визуально
7.4.	Контроль за питанием	1 раз в год	Бракеражная комиссия	Акты по проверке организации питания
8. Контроль за состоянием производственной среды				
8.1.	Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:	1 раз в год согласно заключенным договорам	Директор (врио) Зам.директора по финансовой деятельности Зам.директора по безопасности и общим	Договор с соответствующими организациями согласно заявкам

	□ за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; □ за микроклиматом производственных помещений; □ за производственным шумом и вибрацией		вопросам Шеф-повар	
9. Контроль наличия технологических документов				
9.1	Наличие технологических карт, утвержденных руководителем организации. Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах	1 раз в год	Комиссия	Акты проверки

10. **Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).**

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

График проведения генеральных уборок столовой
ФКПОУ «ИвРТТИ» Минтруда России

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	В производственных помещениях столовой ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования	ежедневно
2.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме, согласно санитарного минимума	ежедневно
3.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам	ежедневно
4.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами	1 раз в квартал, (по потребности)
6.	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	ежедневно
7.	Генеральная уборка помещений	1 раз в месяц
8.	Мытье окон	1 раз в год

Раздел 7. 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар Врачи
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар Врачи
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар Врачи Бухгалтер
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. по безопасности и общим вопросам
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. по безопасности и общим вопросам Шеф-повар
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Шеф-повар
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Шеф-повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Шеф-повар
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Шеф-повар
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП **(HACCP — Hazard Analysis and**	1 раз в год	Шеф-повар Кладовщик Врачи

Critical Control Points) —система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на анализе рисков и контроле критических точек производственного процесса. Цель — контроль всех этапов создания продукта: от приёмки сырья до утилизации отходов		Зам. по безопасности и общим вопросам Зам. директора по ВР Зам.директора по финансовым вопросам

Раздел 8. 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	**Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию**	**Ответственное должностное лицо**	**Органы и структуры, которые необходимо оповестить**
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Врачи Мазурина Н.И. Шленкина Н.А.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. по безопасности и общим вопросам Жабров Н.Б.	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. по безопасности и общим вопросам Жабров Н.Б. Электрик Гуляев С.В.	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу		Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров и гигиенической подготовки	Постоянно	Врач Мазурина Н.И. Зам.директора по безопасности и общим вопросам Жабров Н.Б.
2.	Проверка исправности и качества закрепления спортивного инвентаря и оборудования; составление акта приёмки тренажерного зала и спортивных сооружений к началу учебного года	Постоянно	Преподаватель физической культуры Садовников А.И.
3.	Проверка исправности оборудования в учебных кабинетах техникума-интерната; составление акта приёмки оборудования учебных кабинетов к началу учебного года	Постоянно	Заведующие кабинетами согласно приказа Зам. директора по учебно-методической работе
4.	Проверка своевременной замены и соответствия проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов	Постоянно	Зам.директора по безопасности и общим вопросам Жабров Н.Б. Электрик Гуляев С.В. Комендант Олейник С.А.
5.	Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп	По мере необходимости и их наличии	Зам.директора по безопасности и общим вопросам Жабров Н.Б. Электрик Гуляев С.В.
6.	Контроль за соблюдением правильного и гигиенического рассаживания обучающихся	Постоянно	Преподаватели

Объем и периодичность лабораторных исследований:

№ п/п	Вид исследования	Место замеров или отбора проб	Периодичность
1	Температура, влажность воздуха	Кабинеты, залы	2 раза в год в холодный и теплый периоды
2.	Уровень искусственной освещенности	Кабинеты, лаборатории и мастерские, конференц-зал, тренажерный зал	Ежегодно
3	Электромагнитное излучение	Учебные или рабочие места пользователей ПК	При открытии кабинетов и далее при замене техники и по показаниям
4.	Уровень производственного шума	Рабочие или учебные места	По плану аттестации рабочих мест и по показаниям
5.	Исследование эффективности вентиляции	В здании техникума-интерната	По показаниям
6.	Исследование основных пищевых веществ и калорийность суточного рациона	Пищеблок	1 раз в год
7.	Содержание Аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах	Первые блюда, компоты, кисели, чай, холодные напитки	Отбор проб со стола 1 раза в год
8	Эффективность термической обработки (реакция на фосфатазу)	Отбор проб со стола в пищеблоке	1 раз в год
9.	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов; бактерии рода Иерсиния	Пищеблок техникума-интерната	1 раза в год
10.	Вода на бактериологический анализ	Из мест водопользования	1 раза в год

10. Обязанности ответственных лиц при осуществлении производственного контроля.

Ответственное лицо при выявлении нарушений санитарных правил в гимназии должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

-приостановить либо прекратить деятельность;

-прекратить использование продуктов, не соответствующих санитарным правилам и представляющих опасность для жизни человека;

-информировать санитарно - эпидемиологическую службу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

-принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.