

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бондаревская средняя общеобразовательная школа»



Утверждаю:
Директор МБОУ
«Бондаревская СОШ»
Н.А. Кузьмичева
Приказ №73 от 17 марта 2023г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ «Бондаревская СОШ»**

с. Бондарево 2023 год.

I. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бондаревская средняя общеобразовательная школа»			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кузьмичева Наталья Александровна 83904439644, 89235988988			
Юридический адрес:	655 784, Республика Хакасия, Бейский район, с. Бондарево, ул. 50 лет Октября, д.2			
Фактический адрес:	655 784, Республика Хакасия, Бейский район, с. Бондарево, ул. 50 лет Октября, д.2			
Количество работников:	58 человек			
Количество обучающихся:	265 человек			
Свидетельство ОГРН	№	19 0260202	от	15.09.2000 г.
ОГРН	1021900676434			
ИНН	1902064364			
Лицензия	№	Л035-01237-19/00257127	от	19.04.2016 г.
Виды деятельности, которые осуществляет ОО	начальное общее, основное общее и среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых;			
Структурные подразделения:	Филиал МБОУ «Бондаревская СОШ» Маткечинская НОШ Количество работников: 7 человек Количество обучающихся: 6 человек			
	Филиал МБОУ «Бондаревская СОШ» Верх-Киндирилинская НОШ Количество работников: 8 человек Количество обучающихся: 16 человек			

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

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

3. Организация производственного контроля в МБОУ «Бондаревская СОШ» возлагается на завхоза школы Богданова Евгения Александровича, в филиалах на заведующих. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

4. Программа разработана в соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Разработана и внедрена система анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

5. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов

производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических

факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля:

7.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий);

7.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс;

7.3. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация медицинских осмотров;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;

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

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

- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению СЭ (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медосмотры»;
- приказ Минздрава России 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».

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

№	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Кузьмичева Наталья Александровна	Директор	02.08.2016г.
2-3	Карташова Елена Игоревна	Зам. директора по УВР	26.08.2019г.
4	Мясина Анна Юрьевна	Специалист по кадрам	18.11.2016г.
5	Корчиков Александр Владимирович	Преподаватель-организатор БЖ	05.10.1989г.
6	Богданов Евгений Александрович	Техник -электрик	01.02.2022
7	Чебодаева Изольда Борисовна Куюкова Людмила Васильевна	Заведующие филиалами «Маткечинская НОШ» «Верх-Киндирлинская НОШ»	13.09.2011
8	Богданов Евгений Александрович	Заведующие хозяйством	01.09.2012
9	Юфина Ирина Николаевна Чебодаева Надежда Анатольевна Чертыкова Валентина Владимировна	Ответственные по питанию/ повара «Бондаревская СОШ» «Маткечинская НОШ» «Верх-Киндирлинская НОШ»	01.09.2001г. 01.10.2003г. 01.04.2013г.

Функции ответственного за осуществление производственного контроля:

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил;
- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6);
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил;
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека;
- информировать Управление Федеральной службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров;
- контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года, постоянно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
2.	Контроль за удельной площадью на 1	Ежедневно при	Зам. директора по УВР

	обучающегося в учебных кабинетах школы	изменении расписания занятий	
3.	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Зам. директора по УВР
4.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	заведующий хозяйством/ заведующие филиалами
6.	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	заведующий хозяйством заведующие филиалами техник электрик
7.	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	заведующий хозяйством заведующие филиалами техник электрик
8.	Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	заведующий хозяйством
9.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
10.	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
11.	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	заведующий хозяйством заведующие филиалами
12.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Договор № _____ от «__» 01.2023г.
13.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу в соответствии с перечнем согласно п.9	Специалист по кадрам / заведующие филиалами
14.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
15.	Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно	заведующий хозяйством заведующие филиалами
16.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Ответственные за питание
17.	Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно	Ответственный по питанию
18.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - Ежедневно	Комиссия по питанию бракеражная комиссия
19.	Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	

20.	Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Зам директора по УВР заведующие филиалами, классные руководители
21.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Медработник по договору в Бейской СОШИ Закрепленные медработники от ФАПа
22.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Заведующие филиалами, преподаватель-организатор по БЖ
23.	Санпросветработа	постоянно	Руководители ОО

III. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля (формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам ПК):

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 перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Кладовщик/повара	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочие по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Кладовщик/повара	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие				

	<p>текста на русском языке и т. д.);</p> <p>– соответствие товара гигиеническим и санитарным нормам (наличие загрязняющих веществ, контакта дезсредствами и т. д.)</p>				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР/заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР/заведующие филиалами		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующие кабинетами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре + 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре + 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством и Заведующие филиалами	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля	
Производственный контроль организации питания группой ХАССП.						
Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления						
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество безопасности поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик/повара ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	
	Условия доставки продукции транспортом				Справка	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик/повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повара		График	
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик/повара		Журнал учета температуры и относительной влажности	
	Температура холод.оборудования				Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Поточность технопроцессов		Повара		Справка	
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции, хранение уборочного инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Контроль состояния инженерных систем: - приточно-вытяжная вентиляция,	Ежемесячно	Техник-электрик,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист	

	– холодного и горячего водоснабжения; – водоотведения; – теплоснабжения; – освещения (пылевлагонепроницаемая защитная арматура)				
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Замдиректора по УВР/заведующие филиалами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник/ Заведующий хозяйством Заведующие филиалами	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки
	Использование СИЗ, спецодежды	Ежедневно по графику	Шеф-повар	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля

IV. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования 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 квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год Октябрь
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год Октябрь, апрель
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год октябрь
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год апрель
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год апрель
	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	4 раза в год (отдельная программа ППК) По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 3 раза в год

	Исследование параметров микроклимата производственных помещений <i>Содержание фенола в воздухе формальдегида</i>	Рабочее место <i>Место ремонта, расположения мебели</i>	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды) <i>Через 1 месяц после строительных или ремонтных работ, закупки мебели</i>
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток - октябрь
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования
	Проведение профработ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции, противоклещевая обработка	Территория ОО	Подвалы, пищеблок	Раз в квартал 1 раз в год май
<i>Пришкольный участок Очищенные овощи</i>	<i>Почва. Степень биологического загрязнения гельминтами</i>		4 2	<i>1 раз в год август</i>
Помещения для детей и работников	Оценка микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год

Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года
Учебная мебель (парты, маркировка, расстановка, соответствие росту)	Классы, кабинеты, компьютерные классы	При покупке новой мебели и периодически	1 раз в год ноябрь

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

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

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

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники,	22	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2	1 раз в год	1 раз в 2 года

	-педагог дополнительного образования, -воспитатель, - Социальный педагог - Педагог- психолог	1 2 1 1	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа		
2.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение № 1		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4.		
3.	Библиотекарь	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Делопроизво- дитель	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Директор заведующий филиалом заместители директора	/ / 4	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения № 1		
6.	Уборщица служебных помещений	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа		
7.	Повар	4	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	1 раз в год

	Кух рабочий	2	Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу		
8.	Завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу		
9.	Водитель школьного автобуса.	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу		
10.	Машинист-кочегар	7	4. Фактор трудового процесса п.4.1. – физические перегрузки (физическая динамическая и статическая нагрузка, стереотипные движения, рабочая поза)	п. 4.1 приложения № 2	1 раз в год	1 раз в год
11.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Ночные сторожа, вахтер, дворник. Техник-электрик	1 6	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу	1 раз в год	
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения № 1 к приказу		

д) 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.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации	Ответственный
Пожар	Нарушение режима работы школы	1. Пожарная часть 2. Управление образования Администрации Бейского района, ЕДДС	Эвакуация людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший/ преподаватель-организатор пс ОБЖ/заведующие филиалами/ заведующий хозяйством
Отключение отопления	- Температурный режим ниже нормы. - Размораживание системы отопления.	1. Управление образования Администрации Бейского района, ЕДДС 2. ТУ Управления Роспотребнадзора РХ	Временная остановка работы	заведующие филиалами/ заведующий хозяйством
Неисправность водопровода	- нарушение питьевого режима - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации	1. Управление образования Администрации Бейского района, ЕДДС 2. ТУ Управления Роспотребнадзора РХ	Временная остановка работы	заведующие филиалами/ заведующий хозяйством
Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	Нарушение режима работы пищеблока	1. Управление образования Администрации Бейского района	Временная остановка работы	заведующие филиалами/ заведующий хозяйством техник-электрик
Отключение электроэнергии Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Нарушение режима работы школы	1. Управление образования Администрации Бейского района, ЕДДС 2. ТУ Управления Роспотребнадзора РХ	Временная остановка работы	заведующие филиалами/ заведующий хозяйством техник-электрик
Другие аварийные ситуации		Сообщить в соответствующую службу		заведующие филиалами/ заведующий хозяйством

V. План производственного контроля организации питания

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Ответственные за питание	Юфина Ирина Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав): МБОУ «Бондаревская СОШ»	Приказ № 188 «а» от 01.09.2022: Зам директора по УВР -Карташова Е.И. Заведующий хозяйством – Богданов Е.А. Повар - Юфина Ирина Николаевна
Филиал МБОУ «Бондаревская СОШ» «Маткечинская НОШ»	Заведующие филиалами «Маткечинская НОШ» - Чебодаева И.Б. «Верх-Киндирлинская НОШ» - Куюкова Л.В. Чебодаева Надежда Анатольевна
Филиал МБОУ «Бондаревская СОШ» «Верх-Киндирлинская НОШ»	Чертыкова Валентина Владимировна
Размещение объекта: - размещена в здании	«Бондаревская СОШ» - размещена в здании «Маткечинская НОШ» - размещена в здании «Верх-Киндирлинская НОШ» - размещена в здании
Холодное водоснабжение: - централизованное - скважина	«Бондаревская СОШ» -центральное «Маткечинская НОШ» - скважина «Верх-Киндирлинская НОШ» - скважина
Горячее водоснабжение:	«Бондаревская СОШ» -4 водонагревателя «Маткечинская НОШ» -1 водонагревателя «Верх-Киндирлинская НОШ» -2 водонагревателя
Отопление: - центральная - собственная котельная - печное отопление	«Бондаревская СОШ» - собственная котельная «Маткечинская НОШ»- собственная котельная «Верх-Киндирлинская НОШ» - собственная котельная
Вентиляция	Механическая и естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений: Пищеблок, обеденный зал	«Бондаревская СОШ» - обеденный зал 60 мест «Маткечинская НОШ»- обеденный зал 12 мест «Верх-Киндирлинская НОШ» - обеденный зал 18 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Контрактный управляющий	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража поступающей продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема выработываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия	Ассортиментный перечень выработываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции (калорийность, содержание «С» витамина)	Ежемесячно	Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i>				
8.1.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия	График приема пищи.
8.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 р. в месяц

Перечень форм учета и отчетности:

1. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
2. Протоколы исследований, измерений
3. Заключение по результатам исследований, измерений.
4. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

VI. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является – заведующие хозяйством / филиалами;
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на - начальников лагерей;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.		Начальник лагеря
2.		Воспитатель
3.		Повар
4.		Уборщица служебных и производственных помещений
5.		Кухонный работник
6		Ответственный за сантехническое обслуживание

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	начальник лагеря, специалист по кадрам
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	начальник лагеря, заведующие хозяйством / филиалами
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря / замдиректора по ВР
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Руководители ОО заведующие хозяйством
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Руководители ОО заведующие хозяйством
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Руководители ОО завхозы
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Руководители ОО заведующие хозяйством
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Руководители ОО заведующие хозяйством
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	завхозы / филиалами начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	заведующие хозяйством / филиалами
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	начальник лагеря

12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	ответственные за питание
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер.	ежедневно	ответственные за питание
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнении натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	ответственные за питание
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	ответственные за питание
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	начальник лагеря, руководители ОО
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		заведующие хозяйством / филиалами
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	ответственные за питание
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	повар, завхоз, начальник лагеря
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	начальник лагеря
22.	Контроль за организацией питьевого режима,.	ежедневно	заведующие хозяйством / филиалами начальник лагеря
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	начальник лагеря замдиректора по ВР
24.	Контроль за проведением экскурсий, турпоходов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	начальник лагеря замдиректора по ВР
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Работник ФАПа, начальник лагеря
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	завхозом / филиалами начальник лагеря
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	заведующие хозяйством / филиалами руководитель ОО

Перечень форм учета и отчетности:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
4. Протоколы исследований, измерений;
5. Заключение по результатам исследований, измерений.
6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам(дератизация, дезинсекция и т.д.).
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
9. Журнал здоровья.
10. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
11. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
12. Ведомость контроля за рационом питания.

Программу разработали :

Заведующий хозяйством

Богданов Е.А.

Ответственный по питанию

Юфина И.Н.