

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

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырьё, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

Перечень форм и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек) (приложение 1).
2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья). Заполняется ежедневно, до преступления сотрудников к работе (приложение 2).
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 3).
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение 4).
5. Журнал контроля температуры в холодильных камерах (приложение 5).
6. Журнал учёта мероприятий по производственному контролю (приложение 6).
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Личные медицинские книжки работников; развёрнутый лист прохождения медицинских осмотров.
9. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии транспорта).
10. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
11. Договоры (вывоз отходов № _____, стирка санитарной одежды № _____, дератизация и дезинсекция № _____, проведение медицинского осмотра № _____, проведение лабораторных исследований № _____).

Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

1. Журнал учёта результатов осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Дата представления личной мед. книжки	Дата выдачи личной мед. книжки	Подпись должностного лица	Подпись о получении на руки	Примечание

2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья).

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Отметка об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)	Допуск к работе (подпись)	Подпись работника

3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

№ п/п	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Органолептическая оценка блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Перечень показателей производственного контроля с указанием точек и периодичности лабораторно-инструментальных исследований и измерений, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Производственная среда	Рабочее место	Микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 пробы. 2 раза в год (в холодный и тёплый период). Руководитель общеобразовательного учреждения	СанПиН 2.2.4.1290-03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
2	Уровень освещенности	Рабочее место	Степень освещенности	1 раз в год в тёмное время суток. Руководитель общеобразовательного учреждения	СанПиН 2.2.1\2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
3	Уровень шума и вибрации	Рабочее место	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»	2 пробы. 1 раз в год а так же после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования. Руководитель общеобразовательного учреждения	СН 2.2.4\2.1.8.562-96

п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не менее
1	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
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5	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
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
7	Исследование 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
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное время суток
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума