



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

Производственные помещения организации;  
технологическое оборудование;  
сырьё, полуфабрикаты;  
готовая продукция; отходы производства;  
технологические процессы;  
рабочие места;  
распределительная система питьевого водоснабжения;  
персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

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

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

**Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля**

Журнал учёта результатов осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

Ф.И.О. сотрудника	Должность	Дата предоставления личной мед. книжки	Дата выдачи личной мед. книжки	Подпись должностного лица	Подпись о получении на руки	Примечание

Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья).

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

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Органолептическая оценка блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание



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

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
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»
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»
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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не менее
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
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное 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