



Директор ГБЦОУ СО «СМХК»

АВ Войня

« 08 »

## План

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБЦОУ СО «СМХК» на 2025 год

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лицо(а), проводящие контроль	Нормативная документация	Форма учета результатов контроля
-----------------	-------------------------	------------------------	------------------------------	--------------------------	----------------------------------

**Производственный контроль за благоустройством и санитарно-гигиеническим состоянием территории, здания колледжа**

микроклимат	Температура воздуха в классах и рабочих кабинетах. Частота проветривания.	ежедневно	Заместитель директора по ВР	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории колледжа и помещений внутри	-наличие и состояние осветительных приборов. - наличие, целостность и тип ламп - условия работы оборудования	1 раз/3 дня	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журналы ремонтов
Входной контроль готовой продукции в буфетную и прием товаров	-наличие сопроводительных документов, -на товары(декларация или сертификат соответствия качеству) -соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям	По плану техобслуживания Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ и обслуж. организация -диспетчер по питанию  -заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, план проведения техобслуживания СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журналы учета входного контроля продукции и товара
<b>Производственный</b>	<b>контроль за</b>	<b>организацией</b>	<b>учебного процесса,</b>	<b>режимами и методиками</b>	<b>обучения и воспитания</b>
Санитарное состояние классов, кабинетов и оборудования	-кратность и качество текущей уборки	-ежедневно -ежемесячно	-Кл.руководители -диспетчер по питанию	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	-График текущей уборки и дезинфекции помещений

качество генеральной уборки	генеральная уборка	проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция и дератизация	Акт выполненных работ
Рабочие растворы	Содержание действующих веществ дез.средств	Журнал учета расходований средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Журналы ремонтов
	Профилактика-ежедневно-обследования-2 раза в месяц	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17
	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20
	ежеквартально	ППР
		Заместитель директора по АХЧ

### Производственный контроль организации питания

Приемка пищевой продукции	Качество и безопасность	По плану контроля	Диспетчер по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение поступившей продукции питания	Температура холодильника	По плану контроля	Диспетчер по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-График -Журнал регистрации темп.режима в холод.
Готовые блюда	Суточная проба	ежедневно	буфетчик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ведомость
Обработка и мытье посуды и инвентаря	Дез.средства	ежедневно	Кухонный работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	-Инструкции -графики

### Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников колледжа

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работниками колледжа аттестации	1 раз в 2 года	директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения
-------------------------------------	---	----------------	----------	--	---

Состояние работников буфетной	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	ежедневно	Диспетчер по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	гигиенического обучения Журнал регистрации здоровья
-------------------------------	--	-----------	----------------------	------------------------	--

### Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	кратность
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 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
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо,	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: мочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

### Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля в колледже

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журналы буфетной	Ежедневно утром	Диспетчер по питанию

Журналы аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Журнал учета дез. средств	ежедневно	Диспетчер по питанию
графики проведения ежед.уборок	На месяц	Диспетчер по питанию
Графики проведения генеральных уборок	ежемесячно	Диспетчер по питанию
Журнал ведения учета членистоногих	ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ

Подготовила:

специалист ОТ В.А. Войня ВА Войня

02.12.2024г