

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 427
КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ № 427
_____ / Емельянова А.М./

Приказ № 177
от 26 августа 2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней
общеобразовательной школе № 427 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Государственно бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 427 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
Юридический адрес:	197762, СПб, Кронштадт, Лебедева, дом 5а, литер А
Фактический адрес:	197762, СПб, Кронштадт, Лебедева, дом 5а, литер А
ФИО руководителя школы:	Емельянова Анна Михайловна
Количество работников:	64
Количество обучающихся:	634
Наименование объекта:	Школьная столовая
ФИО заведующий столовой:	Вейкшра Светлана Алексеевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №179 от 26.08.2024 г. Вейкшра Светлана Алексеевна, заведующая столовой Авилова Ольга Анатольевна, администратор школьного питания; Болгов Дмитрий Николаевич, зам директора по безопасности, Широкова Светлана Борисовна, заместитель директора, Скорикова Анна Павловна, контрактный управляющий, Зорькина Ольга Васильевна, социальный педагог.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 160 мест, функционирует на 80 мест в соответствии с требованиями СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – Программа) разработана для Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 427 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – школа) на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

1.2. 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.

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

1.4. Цель производственного контроля - 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.

1.5. 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.

1.6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания.»;

- СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01" определен с 1 сентября 2002 года - постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31 мая 2002 года N 18.

- МР 2.4.0179-20 2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

- МР 2.4.0180-20 2.4 "Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации"

- СП и СанПиН 3.3686-21 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880 об утверждении технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017г. №45 (редакция от 05.10.2021г) «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду.»;
- 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;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- 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»;
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Министерства здравоохранения России от 28.01.2021г. № 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. 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).

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

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных

нарушений.

2.3.7. 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.

3. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор школы – Емельянова Анна Михайловна

- за организацию производственного контроля;

Заместитель директора по АХР – Никишина Дина Григорьевна

- за температурой воздуха в классных помещениях в холодное время года;

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора по безопасности – Болгов Дмитрий Николаевич

- за профилактику травматических и несчастных случаев, член бракеражной комиссии.

Ответственный за организацию питания – Авилова Ольга Анатольевна

- за организацией питания.

Медсестра школы – Левашова Лилия Николаевна

- член комиссии организации питания.

Делопроизводитель – Волкова Светлана Владимировна

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.

Заместитель директора – Широкова Светлана Борисовна

- председатель организации питания, член бракеражной комиссии

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

- Иметь в наличии санитарные правила и другие 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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

6.1. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал проверок
	График проветривания				
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Чек-лист проведения мероприятий по уборке
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

6.2. Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (график согласования)

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

6.3. Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Администратор по организации питания	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	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Совет по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета суточных проб
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия			
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

6.4. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один	Делопроизводитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и

		раз в два года			гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечень объектов производственного контроля

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

Показатели исследования		Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных средств	пищеблок	10 смывов	3 раза в год
Взятие смывов с объектов внешней среды	пищеблок	10 смывов	3 раза в год
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов	пищеблок	1 проба	3 раза в год
Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий	пищеблок	1 проба	3 раза в год
Взятие смывов с объектов внешней среды	пищеблок	10 смывов	3 раза в год
Бактериологические исследования смывов на иерсинии	пищеблок	10 смывов	3 раза в год
Отбор проб пищевых продуктов	пищеблок	5 и более проб	3 раза в год
Определение БГКП	пищеблок	2 пробы готовой продукции	3 раза в год

Определение КМАФАнМ	пищевлок	2 пробы готовой продукции	3 раза в год
Определение ПКФ, в том числе сальмонелл	пищевлок	2 пробы готовой продукции	3 раза в год
Определение бактерий рода Proteus	пищевлок	2 пробы готовой продукции	3 раза в год
Определение Staphylococcus aureus	пищевлок	2 пробы готовой продукции	3 раза в год
Подсчет энергетической ценности (теория и по факту)	пищевлок	1 рацион питания	1 раз в год
Определение достаточности термической обработки	пищевлок	1 пробы готовой продукции	3 раза в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	пищевлок	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	Выборочно	по 5 учебных помещений	1 раз в год в темное время суток

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

7.3. 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	Ответственный за организацию питания
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зав. производством
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор школы
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Документовед
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ

7.4. 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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ, зам. директора по безопасности, заведующий столовой

7.5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность ПГ подготовки
Педагоги	48	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию здания	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заместитель директора по безопасности	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Контрактный управляющий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Администратор по организации питания	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик территорий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

8. График проведения генеральной уборки столовой

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

