


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «Камызякский  
сельскохозяйственный колледж»

  
С.В. Безъязыков

Приказ № 258-АХЧ от «30» декабря  
2021г.



## **ПРОГРАММА**

**Производственного контроля**

**ГБПОУ АО «Камызякский  
сельскохозяйственный колледж»**

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный  
колледж»**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Безъязыков Сергей Владимирович тел.: 8(85145) 90-2-55
Юридический адрес:	416341, Астраханская область, г. Камызяк, ул. Любича, 14
Фактический адрес:	416341, Астраханская область, г. Камызяк, ул. Любича, 14
Структурное подразделение:	416341, Астраханская область, г. Камызяк, ул. М. Горького, 109
Электронная почта:	college_95531@mail.ru
Количество работников:	120 человек
Количество обучающихся:	850 человек
ОГРН	1023000846549
ИНН/КПП	3005002744/ 300501001
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 1492-Б/С от 14 апреля 2016г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года), санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил С.П.2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

1.3 Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- профессиональное образование;
- профессиональное обучение;
- дополнительное профессиональное образование;

1.4. Целью производственного контроля 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.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора колледжа.

1.6. 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.

## **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. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации питания.

### **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.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.



4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать территориальный отдел Роспотребнадзора по Камызякскому и Приволжскому району о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний (поручений) территориального отдела Роспотребнадзора по Камызякскому и Приволжскому району и своевременно информировать об их выполнении.

## **5. 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.1/2.4.3598- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных



организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной

- инфекции (COVID-19)»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- МУ 3.2.1756-03 «Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями».
- МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».
- 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 медицинские осмотры»;
- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- 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».

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

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Грошев В.А.	начальник отдела по АХЧ	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
2	Прокофьева А.Н.	комендант общежития	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
3	Полякова П.В.	завхоз	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
4	Ермилова О.И.	зав. общежитием	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
5	Вострикова Г.А.	начальник отдела кадров	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
6	Ломовая И.Н.	инженер по охране труда	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.
7	Акимова С.А.	повар	Приказ № 41-АХЧ от 24.02.2022г.

**7. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
1	Воздушно-тепловой режим, искусственная освещенность	Постоянно, еженедельно	Работники учреждения закрепленные за помещениями, согласно приказа директора
2	Системы: отопления, водоснабжения и водоотведения, электроснабжения	Постоянно, еженедельно	Комендант Прокофьева А.Н. Заведующая общежитием Ермилова О.И. Начальник отдела АХЧ Грошев В.А.



3	Санитарное состояние и содержание учреждения(проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Комендант Прокофьева А.Н Заведующая общежитием Ермилова О.И Начальник отдела АХЧ Грошев В.А.
4	Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Бракеражная комиссия
5	Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Начальник АХЧ Грошев В.А
6	Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Начальник АХЧ Грошев В.А.
7	Медицинский осмотр работников учреждения	Ежегодно	Начальник отдела кадров Вострикова Г.А Инспектор по охране труда Ломовая И.Н
8	Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Начальник отдела кадров Вострикова Г.А Инспектор по охране труда Ломовая И.Н Медицинская сестра
9	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Повар Акимова С.А
10	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар Акимова С.А
11	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар Акимова С.А
12	Контроль суточной пробы готовых блюд	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Повар Акимова С.А
13	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия

	утвержденному меню.		
14	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Повар Акимова С.А.
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Повар Акимова С.А.
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Ежедневно	Классные руководители
17	Контроль за вывозом пищевых отходов	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар Акимова С.А. Начальник отдела АХЧ Грошев В.А.
18	Качество поставляемых товаров	По приходу товаров (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Контрактный управляющий Москалык М.А
19	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Начальник АХЧ Грошев В.А
20	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
21	Контроль за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители



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

Организация лабораторных исследований:

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, первые блюда.	3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал. (апрель, июнь, сентябрь, ноябрь)
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Калорийность обеда	обед	1 раз в год (апрель)
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда (Витаминизация С)	1 блюдо	2 раза в год (апрель, сентябрь)
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раз в год (апрель, сентябрь)
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	2 раз в год (апрель, ноябрь)
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	2 раз в год (апрель, ноябрь)

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по <u>химическим и микробиологическим показателям</u>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном. (выборочно)	2 пробы	2 раза в год (апрель, сентябрь)
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Пищеблок, столовая	4 замера	1 раз в год (ноябрь)
Уровень освещенности	Пищеблок, столовая	4 замера	1 раз в год темное время суток (ноябрь)
Лабораторное исследование по определению процентного содержания активного хлора в дез. средствах	пищеблок	1 проба	1 раз в год (апрель)
<b>Помещения колледжа и структурного подразделения</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	учебные кабинеты	20 замеров (15 в колледже, 5 в стр.подр.)	1 раз в год (ноябрь)
Уровень освещенности	учебные кабинеты	20 замеров (15 в колледже, 5 в стр.подр.)	1 раз в год в темное время суток (ноябрь)

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение



	(зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	гимнастики 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.

**10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке согласно приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н.**

№п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники	49	Работа в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.		
3.	Уборщицы	8	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		

			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Работники пищеблока	7	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
5.	Завхоз	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в год
6.	Учебно-вспомогательный персонал (программист, специалист по кадрам, библиотекарь)	5	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером и пр.	1 раз в год	-----
7.	Прочие	5	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	-----



**11. 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	начальник отдела по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов.	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	начальник отдела по АХЧ
Возникновение групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	Сообщить в течении двух часов в ТО Управления Роспотребнадзора	начальник отдела по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	начальник отдела по АХЧ

**12. 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 холодильного оборудования	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Начальник отдела по АХЧ
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Начальник отдела по АХЧ
Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	начальник отдела кадров
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки	Ежедневно	Завхоз



Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) <i>(допущен/ отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответст- венного лица)
1.							
2.							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание



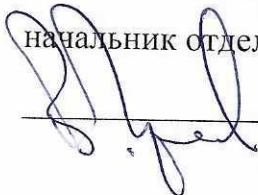
#### 14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания студентов;
- обеспечение студентов оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья студентам по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся студентов, в том числе льготным питанием студентов из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока колледжа современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья студентов, снижением риска возникновения заболеваний.

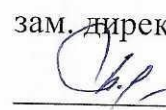
Программа разработана:

начальник отдела по АХЧ

  
В.А. Грошев

Программа согласована:

зам. директора по УВР

  
И.Е. Боброва

Прошито, пронумеровано и скреплено  
гербовой печатью на 19 листах.

Директор  
ГВПОУ АО «Камызякский  
сельскохозяйственный  
колледж» С. В. Безьязиков

