

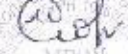
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Моготовская основная школа

Смоленского района Смоленской области

(МБОУ Моготовская ОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Моготовской ОШ

 С.И. Ситников

26 февраля 2021 г.

Приказ №38 от 26.02.2021

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических**

(профилактических) мероприятий

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Моготовской
основной школы Смоленского района Смоленской области**

**Пояснительная
записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Моготовская основная школа Смоленского района Смоленской области		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ситников Сергей Игоревич, (84812)36-31-25		
Юридический адрес:	214515, Смоленская область, Смоленский район, д. Моготово, ул. Школьная, д.8		
Фактический адрес:	214515, Смоленская область, Смоленский район, д. Моготово, ул. Школьная д.8		
Количество работников:	21 человек		
Количество обучающихся:	27 обучающихся, 9 воспитанников дошкольной группы		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 000549493	от	05.12.2002
ОГРН	1026700671755		
ИНН	6714012860		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4774	от	13.11.2014

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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

Организация производственного контроля в МБОУ Моготовской ОШ возлагается на директора школы Ситникова Сергея Игоревича.

Целью производственного контроля (ПК) 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 осуществления контроля за их соблюдением.

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

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

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).

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

Производственный контроль включает:

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

- Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

- 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.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- ✓ Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- ✓ Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- ✓ Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- ✓ Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- ✓ Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- ✓ Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- ✓ Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. 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.

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.

Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.

Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области.

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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в 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 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- 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»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
 - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
 - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
 - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
 - за температурой воздуха в холодное время года;
 - за санпросветработой;
 - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение 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, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	9	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	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение		
		груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Уборщицы технического персонал	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

10. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Балабина Т.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Директор Ситников С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
оборудования	Кратность и качество	Ежемесячно, до конца	Директор Ситников С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета
	генеральной уборки	2021 года – еженедельно		2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	проведения генеральной уборки

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

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Ерастенкова Е.Г.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ерастенкова Е.Г.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ерастенкова Е.Г.		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследования – 2 раза в месяц, Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХЧ Балабина Т.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ Балабина Т.В.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Директор Ситников С.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Балабина Т.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	Каждая партия	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В. ответственный	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы

продукции сырь	сырья		за работу в ФГИС «Меркурий» Ситников С.И.		качество и безопасности продукции
	Условия доставки продукции и транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Балабина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию Балабина Т.В.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

продукции	Поточность технологических процессов		Повар Нестерова Н.В.		Справка
	Температура готовности и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Нестерова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря	Ежедневно	Зам. Директора по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	для сырой готовой продукции		АХЧ Балабина Т.В.		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Ситников С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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

12. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период – при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОО)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно

<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - уборки столовой; - правила мытья посуды; - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; - контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; - контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов; - контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; - контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.; - контроль правильности кулинарной обработки; - контроль за наличием йодированной соли; - контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания учащихся; - контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка все сотрудники и пр. 	<p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p>

Перечень лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры.	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1-2 смыва	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	1 смыв	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	1 проба	1 раз в год и внепланово после ремонтных работ
Воздух закрытых помещений	отбор проб воздушной среды в исследуемом помещении и проведению их анализа на предмет наличия инфекционных агентов, условных и безусловных патогенов	1 проба	1 раз после ремонта помещения
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	1 проба	1 раз в год
Освещенность	2 помещения(выборочно)	Помещения(по 2 точки)	1 раз в год

13. 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	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Ситников С.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. Директора по АХЧ
Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	ежедневно	Бракеражная комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	По факту приема продукции	Зам. Директора по АХЧ
Журнал работы бактерицидной лампы	ежедневно	Ответственные за кабинеты
Журнал термометрии обучающихся, сотрудников, посетителей	ежедневно	Вахтер Шуркина В.Ю.

14. 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 Балабина Т.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Ситников С.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. Директора по АХЧ Балабина Т.В.
		Заместитель директора по УВР
		Ерастенкова Е.Г.
		Директор Ситников С.И.

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы 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 детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Балабина Т.В.

Заместитель директора по УВР



Ерастенкова Е.Г.