

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 1
(МБОУ СОШ № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 1

О.В. Панышина

« 12 » 03 2022 года



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 1**

с. Петрокаменское
2022 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 (МБОУ СОШ № 1)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Панышина Ольга Владимировна тел. (3435) 930-367
Юридический адрес:	622915 Свердловская область, Пригородный район, с. Петрокаменское, ул. Почтовая, д. 1А
Фактический адрес:	622915 Свердловская область, Пригородный район, с. Петрокаменское, ул. Почтовая, д. 1А
Количество работников:	73 человека
Количество обучающихся:	445 человек
Свидетельство о государственной	№ 66 АД 770272 от 17.03.2011

регистрации

ОГРН

1026602089491

ИНН

6648006275

Лицензия на
осуществление
образовательной
деятельности

№ 14130 от 02.12.2011

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)..

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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

4. 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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- 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».

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

5.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

5.3. Производственный контроль включает:

5.3.1. Наличие официально изданных положений, приказов, инструкций, системы их внедрения и контроля их реализации, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

5.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

5.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

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

5.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных испытаний 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.

6. Состав программы производственного контроля

6.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.4).

6.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.10).

6.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.11).

6.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: (п.12).

6.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 14).

7. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Паньшина Ольга Владимировна	директор	№ 2-к от 27.01.2017
2	Николаева Елена Николаевна	заместитель директора по УР	№ 163-к от 30.09.2016
3	Гаврилова Елена Николаевна	заместитель директора по АХЧ	№ 174-к от 14.09.2021
4	Данилова Карина Андреевна	Специалист по ОТ	№ 26-к от 01.03.2021
5	Гаева Елена Васильевна	Шеф-повар	№ 32-к от 05.02.2020
6	Усольцева Алла Михайловна	кладовщик	№ 182-к от 30.07.2019
7	Торопова Анастасия Александровна	Фельдшер ГАУЗ СО «Горноуральская РП»	По договору с ГАУЗ СО «Горноуральская РП»

8. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

8.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

8.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п. 4).

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

8.5 Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений (сотрудников) учреждения.

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

8.7. Информировать Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

9. Организация взаимодействия с Нижнетагильским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением 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 РФ».

10. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, предоставляющих 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 костей, 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.

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

№ п\п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п. п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в организациях, деятельность которых	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			связана с воспитанием и обучением детей			
2	Заместитель директора по УВР	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по УР	2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Секретарь руководителя	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
6	Делопроизводитель	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Специалист по ОТ	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель физической культуры	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель начальных классов	12	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель	25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Педагог - библиотекарь	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Освещенность рабочей поверхности	Прил. № 1, п. 4.9 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
12	Педагог - организатор	1	Работы в организациях, деятельность которых	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			связана с воспитанием и обучением детей			
1 3	Социальный педагог	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
1 4	Педагог-дополнительного образования	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
1 5	Педагог-психолог	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
1 6	Вожатый	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
1 7	Главный бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
1 8	Бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
1 9	Шеф повар	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор	Прил. № 1, п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Параметры нагревающего микроклимата	Прил. № 1, п. 4.8 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			альдегиды алифатические (акролеин)	Прил. № 1, п. 1.3 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Углерод оксид	Прил. № 1, п. 1.39 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		

			пыль животного и растительного происхождения (мучная)	Прил. № 1, п. 3.4 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Тяжесть трудового процесса	Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 0	Повар	2	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор	Прил. № 1, п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Параметры нагревающего микроклимата	Прил. № 1, п. 4.8 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			альдегиды алифатические (акролеин)	Прил. № 1, п. 1.3 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Углерод оксид	Прил. № 1, п. 1.39 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			пыль животного и растительного происхождения (мучная)	Прил. № 1, п. 3.4 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Тяжесть трудового процесса	Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 1	Кухонный рабочий	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор	Прил. № 1, п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Синтетические моющие в-ва	Прил. № 1, п. 1.48. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Тяжесть трудового процесса	Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 2	Инженер-программист	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Освещенность рабочей поверхности	Прил. № 1, п. 1.49. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 3	Уборщик служебных помещений	5	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор	Прил. № 1, п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			Синтетические моющие в-ва	Прил. № 1, п. 1.48. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 4	Сторож	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2 5	Рабочий по обслуживанию здания	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			локальная вибрация	Прил. № 1, п. 4.3.1. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			силикатосодержащие пыли	Прил. № 1, п. 3.2. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			пыль животного и растительного происхождения	Прил. № 1, п. 3.4. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
2 6	Гардеробщик	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2 7	Кладовщик	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в год

12. Выполнение принципов ХАССП.

Система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП

На пищеблоке МБОУ СОШ №1 внедрена и функционирует система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП). В ходе анализа опасных факторов с учётом действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм были выявлены следующие критические контрольные точки:

ККТ №1 – контроль биологического опасного фактора. Контроль проводится посредством оценки органолептических показателей и проверки наличия

сопроводительной документации на пищевое сырьё и продукты питания, а также контроля температуры продукции, требующей особых режимов транспортировки.

ККТ №2 – контроль химической опасности. Контроль проводится путём оценки наличия и корректности сопроводительной документации по качеству и безопасности продуктов питания.

ККТ №3 - контроль биологических опасных факторов при хранении пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудовании и в складских помещениях – с помощью контроля условий хранения пищевого сырья и продуктов (температура, влажность);

ККТ №4 – контроль физических опасных факторов перед раздачей готовых блюд – с помощью проведения бракеража и контроля органолептических показателей готовой продукции (ТК).

Все выявленные критические контрольные точки управляются при помощи мероприятий, установленных в Плане ХАССП (ПЛ-01).

Полный перечень документации, разработанной в рамках системы ХАССП содержится в отдельном документе - Перечень документации системы ХАССП.

В документации системы ХАССП описаны все мероприятия, реализуемые Учреждением для предупреждения попадания физических, химических (в том числе аллергенных) и биологических опасных факторов.

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

13.1. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.

13.2. Авария на системе водопровода, канализации.

13.3. Отключение тепла в холодный период года.

13.4. Непредвиденные ЧС (пожар, разлив ртути т.д.).

13.5. Наводнения, ураганы.

13.6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

14. Профилактические 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, шеф-повар	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний, помещений столовой
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум (контроль осуществляется при наличии источников шума)	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ Кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
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 УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал

		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Фельдшер	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
...					
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598- 20	Журнал учета проведения генеральной уборки
		Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686- 21	Журнал регистрации результатов

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	СанПиН 3.3686-21	производственного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Сторож, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
...					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зам. директора по АХЧ, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справочная информация с официального сайта «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Шеф-повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		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	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Шеф-повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Шеф-повар, фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по ОТ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Фельдшер	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических	Фельдшер	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Личные медицинские книжки

		прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	--

15. Перечни

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

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные	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 (горячий напиток)	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
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год,

	гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях (при наличии источников шума)	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов	1 раз в год

		и кабинетов, 100% мастерских	
Оценка параметров шума (при наличии источников шума)	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

б) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

г) 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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Фельдшер
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Фельдшер
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ

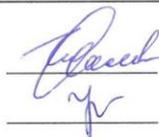
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Фельдшер
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР

д) 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, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор
		Зам. директора по АХЧ
		рабочий по комплексному обслуживанию

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Е.Н. Гаврилова

Специалист по ОТ



К.А. Данилова

Согласовано:

Заместитель директора по УР



Е.Н. Николаева

Шеф-повар



Е.В. Гаева

Фельдшер ГАУЗ СО «Горноуральская РП»



А.А. Торопова

Прошито,
пронумеровано и
скреплено печатью

15 листов

Директор

О. В. Пандина

30/1/2012

