

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Сетовенская средняя общеобразовательная школа»



Утверждаю:
Директор МКОУ «Сетовенская
средняя общеобразовательная школа»
И.В. Чистякова
Приказ №6 / 1 от 21.01.2021 г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

1. Общие положения

1. Настоящая программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, преподавателей и персонала МКОУ «Сетовенская СОШ» (далее - Учреждение).

1.1. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда преподавателей и персонала.

1.2. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

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

3. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

4. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на завхоза Учреждения.

1.4. 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. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

3. 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 1.1.1058-01 «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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 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»;

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

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Возложена обязанность |
|-------|------------------------------|----------------------|---|
| 1 | Чистякова Надежда Викторовна | Директор | Контроль за: - Прохождением медицинских осмотров сотрудников школы, - контроль за оформлением медицинских книжек, соблюдения требований охраны труда, техники безопасности. |
| 2 | Сорокина Ольга | Завхоз | 1. Организация проведения работ по содержанию |

| | | | |
|--|-------------|--|--|
| | Геннадьевна | | <p>помещений и прилегающей территории</p> <p>2. Производственный контроль наличия нормативно-технической документации</p> <p>3. Соблюдение санитарных норм и правил</p> <p>Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий</p> |
|--|-------------|--|--|

5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.б).
- 5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 5.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

6. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора.

- 6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курганской области.
- 6.2. 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.

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

| № п/ | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|------|--|---|
| 1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03 |
| 2. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4. 19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15) | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с11 по 13) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | "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 3.1/2.4.3598-10 |
| 5. | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 6. | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 7. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 8. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 9. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 10. | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |

| | | |
|-----|--|--------------------|
| 11. | «Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 12. | «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 13. | «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 14. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |

8. 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 | Ежедневно | Завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| | Частота проветривания помещений | | | | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Влажность воздуха склада пищеблока | 1 раз в 3 дня | Завхоз | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие и состояние осветительных приборов | | | | |
| Шум | Наличие, целостность и тип ламп | Ежемесячно | Завхоз | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Наличие источников шума на территории и в помещениях | | | | |
| Входной | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | Журнал учета |
| | – наличие | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------------------|--|-------------------|---------------------------------------|
| контроль поступающей продукции и товаров | документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | поступающая партия | | 20, ТР ТС 007/201 | 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 УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР. | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |

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

| | | | | | |
|--|------------------------------|-----------|--------|--------------------------------------|-------------------------|
| | Кратность и качество текущей | Ежедневно | завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- | График текущей уборки и |
|--|------------------------------|-----------|--------|--------------------------------------|-------------------------|

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| Санитарное состояние помещений и оборудования | уборки | | | 20 | дезинфекции помещений |
| | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца года – еженедельно | завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | завхоз. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Дератизация | Профилактика – ежедневно | завхоз | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | |
| | | Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Завхоз, региональный оператор по обращению с ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Очистка хозяйственной площадки | | | | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | завхоз | 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 | 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 | Завхоз ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности |

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------|--------|--------------------------|--|
| | | | | | продукции |
| | Условия доставки продукции транспортом | | | | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Завхоз | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Завхоз | Журнал учета температуры | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | Повар | | Справка |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Обработка | Ежедневно | Завхоз | СанПиН | Отчет |

| | | | | | |
|---|---|---|----------------|--|--|
| | инвентаря для сырой готовой продукции | | | 2.3/2.4.3590-20 | |
| 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 | Директор школы | 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 пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов | Ежедневно | Директор школы | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

9. 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. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата</p> | <p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p> | <p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг — для мужчин, 7-10 кг — для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p> |
|--|--|--|

10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 от 12.04.2011 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 медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|------------------------------|-----------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 1. | Педагогические работники | 28 | Работа в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор, заведующий филиала | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | | |

| | | | | | | |
|--|--|----|---|--|-------------|----------------|
| 3. | Уборщицы | 12 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. | | |
| | | | | приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | | | | |
| 4. | Работники пищеблока | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Хлор и его соединения. | Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Подъём и перемещение груза вручную. | П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |

| | | | | | | |
|----|--|----|--|---|-------------|-------------|
| | | | Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 5. | Завхоз | 3 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6. | Учебно-вспомогательный персонал (библиотекарь) | 1 | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | |
| 7. | Прочие | 10 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | |

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

| Визуальный контроль | Периодичность |
|--|--|
| Контроль за состоянием системы освещения Контроль за системой электроснабжения Контроль за состоянием системы отопления Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения Контроль за состоянием канализации Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания Контроль за качеством уборки школьных помещений | Ежедневно Постоянно Осенне-зимний период Постоянно, летний период —при необходимости Ежедневно По графику Ежедневно Постоянно, каждую перемену ежедневно Ежедневно |
| Контроль за содержанием территории учреждения Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ) | Ежедневно 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 Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню | Ежедневно Ежедневно |
| Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи учащимися | Ежедневно Ежедневно |
| Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: 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 | Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно |

| | |
|--|--|
| <p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 Ежегодно</p> |

Лабораторные исследования

| Вид исследований | Кратность |
|---|---|
| <p>Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)</p> <p>Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)</p> | <p>1 раз в год (1 проба)</p> <p>1 раз в год (1 проба)</p> |

12. 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, ТО Управления Роспотребнадзора

| № п/п | Ситуация | Мероприятие |
|--------------|---|---|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - Сообщение В Отдел образования - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - Сообщение в Отдел образования - запас воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ООО «Теплоресурс» - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |

13. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

| Контролируемый показатель | Периодичность контроля | ФИО, должность |
|--|-------------------------------|-----------------------|
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Завхоз Сорокина О.Г. |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз Сорокина О.Г. |

| | | |
|--|--|--|
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная за организацию питания Сорокина О.Г. Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО | Завхоз Сорокина О.Г. |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку | Директор школы Чистякова Н.В. |
| Медицинский осмотр | Ежегодно | Директор школы Чистякова Н.В. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | ФАП |
| Наличие санитарно-эпидемических сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Завхоз Сорокина О.Г. |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар Середкина О.Г. Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар Середкина О.Г. Завхоз Костина Г.Н. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Бракеражная комиссия |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции согласно утвержденному меню. | Раздача 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия |

| | | |
|---|--|---|
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | Ежедневно | Классные руководители |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Повар Середкина О.Г., Завхоз Сорокина О.Г. |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно-(сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Бракеражная комиссия. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз Сорокина О.Г. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний цвет, запах, вкус) | Бракеражная комиссия |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием | В течение года (медицинские карты). | |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Классные руководители |

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

Организация лабораторных исследований

| Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров | Кратность |
|--|--|------------------------------------|--------------|
| Помещения пищеблока | | | |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2–3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |

| | | | |
|--|---|-------------|---|
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| Помещения школы | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования) |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ) |

15. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

16. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.

17. 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.