

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №14
Н.В.Шульгина
Приказ №27-Д от 09.01.2023 г.



**Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением требований санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №14 (МБОУ СОШ №14) и структурном подразделении МБОУ СОШ № 14 – детский сад № 35 на 2023 год**

Юридический адрес: 622924 Свердловская область, Пригородный район,
с.Новопаньшино, ул. Советская, 6

2023 г

Содержание

1	Общие положения	3
2	Порядок организации и проведения производственного контроля	6
3	Состав программы производственного контроля	7
4	Функции ответственного за осуществление производственного контроля	7
5	Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	7
6	Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих	8
7	Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля	11
8	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания	13
9	Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке	14
10	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, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	25
11	Мероприятия, которые производятся лицами, ответственными за осуществление производственного контроля	26
12	Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений	27
13	План производственного контроля организации питания	30
14	Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул	35

85.11	Дошкольное образование
85.30	«Профессиональное обучение»
85.41	Образование дополнительное детей и взрослых

- Организация производственного контроля в МБОУ СОШ № 14 возлагается на
 - заведующую хозяйством Опалеву Ольгу Борисовну;
 - специалиста по охране труда Кузнецову Лилию Ахнафовну;
 - заведующую структурным подразделением МБОУ СОШ №14 детский сад №35 – Бызову Веронику Аркадьевну

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора МБОУ СОШ №14 Шульгину Наталью Владимировну.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и

распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» либо другой лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12)

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоках МБОУ СОШ №14 (п.13).

3.7. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п. 14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

4.7. Информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе

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 детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- ФЗ от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 07.02.1992г № 2300/1 «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями;
- ФЗ от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»;
- ФЗ от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- ФЗ от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

Для реализации Программы производственного контроля в МБОУ СОШ №14 имеется следующий набор документов:

- Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- Договор на акарицидную обработку
- Договор на оказание медицинских работ и услуг с ООО "Центр профилактической медицины УХП"
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов и мусора
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Журналы ХАССП

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, 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 для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

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

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Шульгина Н.В.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Гурбанова О.Н.	Заместитель директора по УВР	<ul style="list-style-type: none"> • Организация педагогического процесса: <ul style="list-style-type: none"> - организация учебного процесса - состояние оборудования учебных кабинетов и спортивных залов; - организация мероприятий по оздоровлению детей; - требования к организации физического воспитания - за профилактикой травматических и несчастных

Опалева О.Б.	Заведующая хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля - за организацией питания и качественного приготовления пищи
Кузнецова Л.А.	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.
Опалева О.Б. Бызова В.А.	Заведующая хозяйством Заведующая структурным подразделением	<p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Журнал учета мероприятий по контролю ХАССП; - Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и ОРЗ ХАССП; - Журнал учета инструктажей на рабочем месте ХАССП; - Журнал осмотра оборудования персоналом предприятия ХАССП; - Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования ХАССП; - Журнал аварийных ситуаций ХАССП; - Журнал контроля качества проведения санитарного дня ХАССП; - Журнал учета времени работы бактерицидной установки ХАССП; - Журнал регистрации работ по дератизации и дезинсекции ХАССП; - Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния кладовой ХАССП; - Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ХАССП; - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ХАССП; - Журнал регистрации параметров микроклимата складских помещений ХАССП; - Журнал бракеража поступающего сырья (продуктов) ХАССП; - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ХАССП); - Журнал регистрации условий хранения сырья и пищевых продуктов ХАССП; - Журнал учета несоответствующей продукции ХАССП;

		<ul style="list-style-type: none"> - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ХАССП; - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ХАССП; - Журнал учета обнаруженных в сырье и готовой продукции посторонних включений ХАССП - Журнал мойки и дезинфекции ХАССП - Журнал учета утилизированной продукции ХАССП - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; - накопительная ведомость. - Примерное цикличное (десятидневное) меню • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, <p>соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</p>
Чеснокова Е.Г.	Заместитель директора по ВР	<ul style="list-style-type: none"> - за организацию досуговой деятельности обучающихся, внеурочной деятельности - за санитарно-просветительской работой - за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

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, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характеристика производимых работ и вредных факторов	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	2	3	4	5	6
1	Директор	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Главный бухгалтер	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Делопроизводитель	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Бухгалтер	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Заведующий хозяйством	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Водитель	2	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Сторож	2	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик производственных и служебных помещений	4	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Шеф-повар	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в год
			Производственный шум Тяжесть трудового процесса Микроклимат	1 раз в 5 лет	
13	Повар	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в год
			Производственный шум Тяжесть трудового процесса Микроклимат	1 раз в 5 лет	

14	Кухонный рабочий	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в год
15	Учитель	11	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Преподаватель-организатор ОБЖ	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Мастер ПО	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Педагог-организатор	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Педагог-психолог	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Педагог-библиотекарь	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Учитель-логопед	1	Работа в МБОУ СОШ № 14	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Заведующий структурным подразделением	1	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Младший воспитатель	3	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в год
24	Бухгалтер	1	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Сторож	1	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Повар	2	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в год
			Производственный шум Тяжесть трудового процесса Микроклимат	1 раз в 5 лет	
27	Уборщица производственных и служебных помещений	1	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
28	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	Воспитатель	3	Работа в ДОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. 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, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Мероприятия, производимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	специалист по кадрам, охране труда
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции по договорам	постоянно	Директор школы
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заведующая хозяйством
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующая хозяйством
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Специалист по кадрам, охране труда
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заведующая хозяйством
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующая хозяйством
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	Заместитель директора по ВР
12	Контроль и профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по ВР

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в квартал	3 пробы	Первые и вторые блюда, напитки, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в квартал	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
На наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов - пищеблок	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в квартал	1 проба	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	МБОУ СОШ №14 - 5 помещений (по 5 точек в каждом), ДОУ – 3 помещений (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Лабораторные исследования параметров микроклимата	1 раз в год	МБОУ СОШ № 14 - 5 помещений, ДОУ – 3 помещения	
Проведение дератизации и дезинсекции	1 раз в квартал	Все помещения	
Проведение акарицидной обработки и энтомологического контроля	1 раз в год	территория МБОУ СОШ № 14 и структурного подразделения	

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	622924, Свердловская область, Пригородный район, с. Новопаньшино ул.Советская,6
Ф.И.О руководителя школы	Шульгина Наталья Владимировна

Ф.И.О повара	Паньшина Нина Геннадьевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 291 –Д от 30.08.2022г , Состав бракеражной комиссии: Шульгина Н.В.; Бызова Г.Г., Паньшина Н.Г., Паньшина Н.В., Ерошова Е.В.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, установлен 1 водонагреватель
Отопление	От котельной
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 84 места
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Пищеблок ДОУ
Адрес	622924, Свердловская область, Пригородный район, с.Новопаньшино, ул. Советская, 5А
Ф.И.О директора школы	Шульгина Наталья Владимировна
Ф.И.О. заведующего структурным подразделением	Бызова Вероника Аркадьевна
Ф.И.О повара	Уткина Наталья Семеновна, Касимова Земфира Фаатовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 292 - Д от 30.08.2022 г, Состав бракеражной комиссии: Бызова В.А., Ершова Е.В., Касимова З.Ф., Уткина Н.С.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	От котельной
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.
- Ведение журналов ХАССП

13. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении и договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража поступающего сырья
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Примерное меню, ассортиментный перечень. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП	Журнал осмотра оборудования персоналом предприятия, Журнал технического обслуживания и ремонта оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП	Журнал контроля технологического процесса, Журнал регистрации условий хранения сырья и пищевых продуктов
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за	Журнал регистрации условий хранения сырья и пищевых продуктов

	условий и сроков хранения продуктов.		ведение и заполнение журналов ХАССП	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал регистрации параметров микроклимата складских помещений
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП	Визуальный контроль Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и ОРЗ Журнал учета времени работы бактерицидной установки
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль Журнал контроля качества проведения санитарного дня
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль Журнал мойки и дезинфекции
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Специалист по охране труда Лица, ответственные за ведение и заполнение журналов ХАССП питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания и ОРЗ

7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

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

14. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

I. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Шульгина Наталья Владимировна

II. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Моисееву Татьяну Александровну – начальник ЛДП в МБОУ СОШ №14
2. Опалеву Ольгу Борисовну – заведующего хозяйством;
3. Кузнецову Лилию Ахнафовну – специалист по охране труда;
4. Сотрудников ФАП (по договору с Горноуральской районной поликлиникой)

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Специалист по кадрам и охране труда, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, заведующая хозяйством
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Заведующая хозяйством, начальник лагеря,
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря

13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря, кладовщик
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Кладовщик
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Заведующая хозяйством Начальник лагеря,
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря, мед.работник ФАПа
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря, бракеражная комиссия
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря, Заведующая хозяйством
23.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря Мед.работник ФАПа
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря

27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Мед.работник ФАПа, начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфицирующими средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
5. Журналы ХАССП

