

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №16 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.А.ЛАПЕНКОВА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации

МБОУ «Школа №16 им. Героя Советского
Союза И.А. Лапенкова»


« 05 » 09 Е.А. Лебедева 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Школа №16 им. Героя Советского
Союза И.А. Лапенкова»


« 05 » 09 Н.Ю. Чернова 2024г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности
в «МБОУ Школа им. Героя Советского Союза И.А.
Лапенкова»**

СИСТЕМА ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля в школе регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в школе.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;

- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №16 имени Героя Советского Союза И.А. Лапенкова» (МБОУ «Школа №16 им. Героя Советского Союза И.А. Лапенкова»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - начальное общее образование; - основное общее образование; - среднее общее образование; - дополнительное образование детей;
Юридический адрес:	662159, Красноярский край, г. Ачинск, мкр. Юго-Восточный район, стр. 10А
Фактический адрес:	662159, Красноярский край, г. Ачинск, мкр. Юго-Восточный район, стр. 10А
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальными помещениями
Площадь	7279,3 кв. м
Оборудование	- электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; - оборудование для осуществления образовательной деятельности; - оборудование для осуществления хозяйственной деятельности.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон 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».

3. Перечень работников школы, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	- общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с

		<p>осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений и контроль за их исполнением.
2	Заместитель директора по УМР	<ul style="list-style-type: none"> - организация образовательной деятельности в школе, руководство ей и контроль за ее развитием; - методическое руководство педагогического коллектива; - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
3	Заместитель директора по АХР	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории школы; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды; - контроль за безопасной эксплуатацией зданий и сооружений, поддержание инженерно-технического состояния здания и прилегающей к нему территории.
4	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; - ведение учета и отчетности по производственному контролю; - отслеживание витаминизации блюд; - контроль за соблюдением санитарных требований в организации питания; - контроль за состоянием здоровья работников в столовой.
5	Шеф-повар (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - ведение учетной документации; - контроль за содержанием и качеством продуктов питания на складе школы; - контроль за санитарным состоянием пищеблока.
6	Специалист по ОТ	<ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличие у него личных медицинских книжек; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - контроль за соблюдением работниками норм и правил техники безопасности в образовательной и хозяйственной деятельности.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый	Помещения для детей и	СП 2.2.3670	Протокол, журнал

		Кратность обмена воздуха	и холодный периоды	рабочие места (по 1 точке)	- 20, СП 2.4.3648 20, СанПиН 1.2.3685 - 21, МУК 4.3.2756 -1	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685 -21, МУК 4.3.2812 -10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685 -21, МУК 4.3.2194 -07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685 - 21, МУ 2.2.5.28 10-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин при электрографии	1 раз в год	1 раз в год Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Контроль санитарн	Смывы на санитарно-	1 раз в год	В пищеблоках –	СанПиН 3.3686-	Протокол, журнал

	ого фона	показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования		20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов). В начальных классах – 20 проб (с мебели, парт, с батарей, подоконников, штор. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	21	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)	СП 3.1.7.26-15-10, МУ 3.1.1.24-38-09	
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				догоготовочном, питьевых фонтанчиков (2 пробы)		
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по воспитательной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по учебно-методической работе	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Преподаватель-организатор основ безопасности и защиты Родины	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог дополнительного образования детей	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-психолог	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

10	Педагог-библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Учитель	54	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Лаборант	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Диспетчер образовательного учреждения	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Секретарь-машинистка	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Уборщик служебных помещений	16	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Сторож (старший)	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	Сторож (вахтёр)	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

Деятельность	Документ
Образовательная - начальное общее образование; - основное общее образование; - среднее общее образование; - дополнительное образование детей;	от 21.05.2014 г. № Л035-01211-24/00241965

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель директора по АХР

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заместитель директора по АХР, уборщик служебных помещений
	– генеральной уборки		Ежеквартально	
Санитарное состояние складов и подвального помещения	текущая уборка		ежедневно	Заместитель директора по АХР, рабочий по обслуживанию здания
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинским и отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние питьевого фонтанчика	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (не реже 3 раз в день)	Заместитель директора по АХР, уборщик служебных помещений
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель директора по АХР
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХР
	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке			
	Организация лабораторных исследований покрытия площадок			
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Учитель по физической

				культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Учитель по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заместитель директора по АХР
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.2.3670-20	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заместитель директора по АХР
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	уничтожение		По необходимости	
Дератизация	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, рабочий по обслуживанию

	обследование		Ежемесячно	здания Специализированная организация
	уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХР, рабочий по обслуживанию здания
	очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХР
	кратность проветривания;			
	влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР
	условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель директора по АХР
	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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебно-методической работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебно-методической работе
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминутки во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация	Выполнение	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Учитель по

физического воспитания	объема двигательной активности детей	20		физической культуре
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Шеф-повар
	время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Шеф-повар
	температура и влажность на складе		Ежедневно	Шеф-повар
	температура холодильного оборудования.			
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
	точность технологических процессов			Шеф-повар
	температура готовности блюд.		Каждая партия	
Готовые блюда	суточная проба; витаминизация	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Шеф-повар
	дата и время реализации;		Каждая партия	Шеф-повар
	качество готовых блюд		Ежедневно	Директор, родители обучающихся
Обработка	содержание	СанПиН	Ежедневно	Медработник

посуды и инвентаря	действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	2.3/2.4.3590-20			Медработник, заместитель директора по АХР
	состояние оборудования, инвентаря и посуды				
	обработка инвентаря для сырой готовой продукции				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся					
Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии и с национальным календарем профилактических прививок		Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц		Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август		Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	Программа мероприятий		Медработник, заместитель директора по АХР, заместитель директора по ВР
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников					
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно		Специалист по ОТ
	Обучение и аттестация работников (кроме работников)		1 раз в 2 года		

	пищблока)			
--	-----------	--	--	--

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График работоспособности питьевых фонтанчиков	Ежедневно	Заместитель директора по АХР
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Журнал учета по туберкулинодиагностике	По факту	Медработник
Журнал регистрации санитарно-микробиологических и санитарно-гельминтологических исследований	По факту	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель директора по АХР

9. 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противозидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
6	Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного	При формировании штата и по необходимости	Директор

	контроля		
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

Информация о разработчиках и органах согласования

Разработчики:

Заместитель директора по АХР Прусская /Е.Н.Прусская/
Шеф-повар Манько /Г.А.Манько/
Специалист по охране труда Ширшова /А.В. Ширшова/

«30» августа 2024 г.

Согласовано:

Специалист по кадрам Каврига /В.А. Каврига/

Введено в действие приказом № 202/п от « 05 » августа 2024г.