

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа пос. Прибой муниципального района  
Безенчукский Самарской области

**ПРИКАЗ**

от 15 марта 2022 г.

№ 24

**Об утверждении Программы  
производственного контроля**

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой ГБОУ СОШ пос. Прибой согласно раздела П.СП2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п. 1 настоящего приказа) до 01.01.2027г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

А.П. Куршук

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ А.П. Куршук.

Приказ № 24 от 15 марта 2022

## **ПРОГРАММА**

### **производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области**

Наименование юридического лица:

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области (ГБОУ СОШ пос. Прибой)

Юридический адрес: 446242, Самарская область, муниципальный район Безенчукский, пос. Прибой, ул. Школьная, д.19

Фактический адрес: 446242, Самарская область, муниципальный район Безенчукский, пос. Прибой, ул. Школьная, д.19

446242, Самарская область, муниципальный район Безенчукский, пос. Прибой, ул. Административная, д.8

Свидетельство о государственной регистрации: 63 №005691096 от 15.12.2011г.

ОГРН: 1116330004977

ИНН: 6330050434

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: №6271 от 01.12.2015г.

Количество работников: 36 чел.

Количество обучающихся: 92 чел.

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области (далее - Программа), разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в ГБОУ СОШ пос. Прибой возлагается на директора школы.
- 1.4. Целью производственного контроля (далее - ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка**-состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности 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 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 лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

## **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, 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.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. Объекты производственного контроля, виды лабораторных инструментальных исследований, объем, кратность (п.13)

#### **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 др. 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.

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

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

4.8. Информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### **5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

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

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации »;

Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

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»;

СП 3.1/2.4.3598-20 "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 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

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»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ЕЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

ТР ЕЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

## 7. Перечень и функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность             | Функции   |
|-------|-----------------------|---|
| 1     | Директор              | Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью   |
| 2     | Заведующий хозяйством | Контроль за:<br>- соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории;<br>- соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации отдыха детей и молодежи;<br>- ведением учетной документации;<br>- разработкой мер по устранению выявленных нарушений;<br>прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;<br>- организацией профессиональной подготовки и аттестации работников; |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведением учета и отчетности по производственному контролю; - ----- проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий;</li> <li>- условиями труда работников, соответствующими действующему законодательству;</li> <li>- ведением журналов по охране труда;</li> <li>- проведением инструктажей (вводного, внепланового по охране труда);</li> <li>- проведением мероприятий по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;</li> <li>- исправным состоянием системы вентиляции, водоснабжения, отопления, канализации;</li> <li>- электрооборудованием, освещением, энергосбережением;</li> <li>- организацией питания и качественного приготовления пищи;</li> </ul> |
| 3. | И.о. заместителя директора по учебно-воспитательной работе | Контроль за: соблюдением санитарно-эпидемиологических требований образовательного процесса  |
| 4  | И.о. заместителя директора по воспитательной работе        | Контроль за: <ul style="list-style-type: none"> <li>- санпросветработой;</li> <li>- за профилактикой травматических и несчастных случаев.</li> </ul>  |

**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.<br>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата, кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**9. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально – гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с установленными требованиями:**

| №п/п | Профессия  | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор  | Пункт приказа №29н от 28.01.2021 г. | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|------|--|-----------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1.   | Педагогические работники (учитель, старший воспитатель, воспитатель, музыкальный руководитель) | 16                    | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.                               | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |  |                       | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот                                | IV. 4.2.5                           |                                     |  |
| 2.   | Директор   | 1                     | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.                               | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |  |                       | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот                                | IV. п.4.2.5                         |                                     |  |
| 3.   | Уборщик служебных и производственных помещений, помощник воспитателя, гардеробщик              | 6                     | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.                               | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |  |                       | Галогены (хлор) и его соединения  | I.п. 1.8.1                          |                                     |  |
|      |  |                       | Синтетические моющие средства   | I.п. 1.48                           |                                     |  |
| 4.   | Работники пищеблока  | 2                     | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.                               | 1 раз в год                         | ежегодно   |
|      |  |                       | Галогены (хлор) и его соединения  | I.п. 1.8.1                          |                                     |  |
|      |  |                       | Работы при повышенных температурах  | IV. п.4.8                           |                                     |  |
| 5.   | Заведующий хозяйством  | 1                     | Работы в организациях, деятельность которых связана                                 | п.25.                               | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |

|    |                                      |   |   |           |             |                |
|----|--------------------------------------|---|---|-----------|-------------|----------------|
|    |                                      |   | с воспитанием и обучением детей   |           |             |                |
|    |                                      |   | Работа, связанная с мышечным напряжением  | V. п.5.1  |             |                |
| 6. | главный бухгалтер, секретарь         | 2 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.     | 1 раз в год | -----          |
|    |                                      |   | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот                                | IV. 4.2.5 |             |                |
| 7. | кладовщик, калькулятор, библиотекарь | 3 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.     | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                      |   | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот                                | IV. 4.2.5 |             |                |
| 8  | дворник, сторож                      | 4 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.     | 1 раз в год | -----          |
| 9  | водитель школьного автобуса          | 1 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | п.25.     | 1 раз в год | -----          |
|    |                                      |   | Общая вибрация (транспортная)   | IV. 4.3.2 |             |                |

**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, ТО Управления Роспотребнадзора**

| № п/п | Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию  | Ответственное должностное лицо |
|-------|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1     | Отсутствие электроэнергии             | Сообщение диспетчеру Филиала ОАО «МРСК Волги» «Самарские распределительные сети», тел. 884676 24203 | Синеглазова У.К.               |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | Организация ремонтных работ  |  |
| 2 | Отсутствие водоснабжения. Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | Сообщение в МУП «Водоканал», тел. 88467623702<br>Запас воды в нужном количестве<br>Остановка работы пищеблока.<br>Сокращение рабочего дня  | Синеглазова У.К.   |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования                            | Сообщение в ООО «Орфей»<br>Ограничение ассортимента блюд<br>Организация ремонта оборудования   | Синеглазова У.К.   |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления                      | Сообщение в СамРЭК, тел. 88467628039<br>остановка работы<br>организация ремонта отопительных систем  | Синеглазова У.К.   |
| 5 | Пожар  | Вызов пожарной службы;<br>Эвакуация;<br>Приостановление образовательного процесса  | Синеглазова У.К.   |
| 6 | Подозрение на инфекционное заболевание   | Временная изоляция обучающегося в отдельном помещении до прихода (приезда) родителей, законных представителей, медицинских работников; Самоизоляция сотрудника; Сопровождение обучающихся и сотрудников с подозрением на инфекционное заболевание в течение двух суток от начала выявления; Реализация противоэпидемиологических мероприятий по профилактике заболеваний | Синеглазова У.К.,<br>медицинский персонал офиса<br>ВОП пос. Прибой |

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля лицами, ответственными за осуществление 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<br>Частота проветривания помещений | Ежедневно              | заведующая хозяйством<br>Синеглазова У.К. | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,<br>СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний                           |
|  | Влажность воздуха склада   |                        |   |  | Журнал учета температуры                       |

|   |  |                           |  |                                      |  |
|---|--|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
|   | пищблока   |                           |  |                                      | и влажности на складе пищеблока                    |
| Освещенность территории и помещений   | Наличие и состояние осветительных приборов   | 1 раз в 3 дня             | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                   | СП 2.4.3648-20                       | Журнал визуального производственного контроля      |
|   | Наличие, целостность и тип ламп  |                           |  |                                      |  |
| Шум   | Наличие источников шума на территории и в помещениях   | Ежемесячно                | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                   | СП 2.4.3648-20                       | Журнал результатов производственного контроля      |
|   | Условия работы оборудования  | По плану техобслуживания  | заведующая хозяйством Синеглазова У.К., специализация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |  |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров  | Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);   | Каждая поступающая партия | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                   | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201        | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
|   | Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); |                           |  |                                      |  |
|   | Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами 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                            | И.о.зам. директора по УВР Юрков А.А.   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21  | Расписание занятий (гриф согласования)        |
|   |  | 1 раз в неделю (выборочно)   | И.о.зам. директора по УВР Юрков А.А.   |   | Классный журнал                               |
|   |  | 1 раз в неделю (выборочно)   | И.о.зам. директора по УВР Юрков А.А.   |   | Классный журнал                               |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования |  |  |  |   |   |
| Санитарное состояние помещений и оборудования   | Кратность и качество текущей уборки                    | Ежедневно  | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
|   | Кратность и качество генеральной уборки                | Ежемесячно   | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20                        | График проведения генеральной уборки          |
| Санитарно-противоэпидемический режим  | Дезинсекция  | Профилактика – ежедневно   | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17  | График проведения производственного контроля  |
|   |  | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости              | Спецорганизация  |   |   |
|   | Дератизация  | Профилактика – ежедневно   | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.   | 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  | заведующая хозяйством Синеглазова У.К., 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 | График проведения производственного контроля  |
|   | Очистка хозяйственной площадки                         |  |  |   |   |
| Рабочие растворы дезсредств   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно  | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20  | Журнал учета расходования дезсредств          |

|  |  |                             |  |                                       |  |
|--|--|-----------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Внутренняя отделка помещений   | Состояние отделки  | Ежеквартально               | заведующая хозяйством Синеглазова У.К                                  | План-график технического обслуживания | График проведения 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               | Кладовщик СП Якушкина М.А., 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                   | Ответственный по питанию Синеглазова У.К. Кладовщик СП Якушкина М.А.   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Отчет  |
|  | Температура и влажность на складе  | Ежедневно                   | Повар ООО «Орфей» Поликанова Л.Н. Кладовщик СП Якушкина М.А.           |                                       | Журнал учета температуры и относительной влажности                               |
|  | Температура холодильного оборудования                                    |                             |  | Журнал учета температуры              |  |
| Приготовление пищевой продукции  | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам   | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Синеглазова У.К., калькулятор СП Галкина А.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Отчет  |
|  | Поточность технологических процессов                                     |                             |  |                                       | Справка  |
|  | Температура готовности блюд  | Каждая партия               | Повар ООО «Орфей» Поликанова Л.Н., повар СП Николаева Т.               | Отчет                                 |  |
| Готовые блюда  | Суточная проба   | Ежедневно от каждой партии  | Повар ООО «Орфей» Поликанова Л.Н., повар СП Николаева Т.               | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Ведомость  |
|  | Дата и время реализации готовых блюд                                     | Каждая партия               | Повар ООО «Орфей» Поликанова Л.Н., повар СП                            | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                | Журнал   |

|  |   |   |  |   |  |
|--|---|---|--|---|--|
|  |   |   | Николаева Т.   |   |  |
| Обработка посуды и инвентаря   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах            | Ежедневно   | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                    | Журнал   |
|  | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                                       | Ежедневно   | Повар ООО «Орфей» Поликанова Л.Н., кухонный работник СП Сапожкина И.Ю. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                    | Отчет  |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников |   |   |  |   |  |
| Гигиеническая подготовка работников  | Прохождение работником гигиенической аттестации                                       | Для работников пищеблока – ежегодно.<br>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                 | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.<br>График прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока   | Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов | Ежедневно   | заведующая хозяйством Синеглазова У.К.                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                    | Гигиенический журнал (сотрудники)  |

## 12. 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 учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал аварийных ситуаций.

## 13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных инструментальных исследований, объем, кратность

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Визуальный контроль | Периодичность |
|---------------------|---------------|

|  |   |
|--|---|
| <p>Контроль за состоянием системы освещения.<br/> Контроль за системой электроснабжения.<br/> Контроль за состоянием системы отопления.<br/> Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения<br/> Контроль за состоянием канализации<br/> Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов<br/> Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования<br/> Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания<br/> Контроль за качеством уборки школьных помещений</p> | <p>Ежедневно<br/> Постоянно<br/> Осенне-зимний период<br/> Постоянно, летний период–при необходимости<br/> Ежедневно<br/> По графику<br/> <br/> Ежедневно<br/> <br/> Постоянно, каждую перемену<br/> ежедневно<br/> Ежедневно</p> |
| <p>Контроль за содержанием территории учреждения<br/> Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)</p>  | <p>Ежедневно<br/> Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>  |
| <p>Контроль за маркировкой учебных парт и</p>  | <p>Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>   |
| <p>Контроль за организацией питьевого режима в школе<br/> Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</p>  | <p>Ежедневно<br/> Ежедневно</p>   |
| <p>Контроль за контингентом питающихся<br/> Контроль за гигиеной приема пищи обучающимися</p>  | <p>Еженедельно<br/> Ежедневно</p>   |
| <p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:<br/> - Правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;<br/> - Уборки столовой;<br/> - Правила мытья посуды;<br/> - Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;<br/> контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; пищевых продуктов;<br/> - контроль за соблюдением сроков годности</p>   | <p>Ежедневно<br/> <br/> Ежедневно<br/> <br/> Ежедневно<br/> <br/> Ежедневно<br/> Ежедневно<br/> <br/> Ежедневно</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормам и выхода готовых блюд ит.п.;</li> <li>- контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>- контроль за наличием йодированной соли;</li> <li>- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез.растворов;</li> <li>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;</li> <li>- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</li> <li>- контроль за рационом питания учащихся;</li> <li>- контроль за потоком сырья;</li> <li>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции–бракераж готовых блюд</li> </ul> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю<br/>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>При поступлении продуктов</p> |
| <p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· первичный – все сотрудники;</li> <li>· периодический – все сотрудники;</li> <li>· профессиональная гигиеническая подготовка</li> </ul>   | <p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p>  |

**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.**

| Показатели исследования  | Объект исследования (обследования)   | Количество замеров                 | Кратность    |
|--|--|------------------------------------|--------------|
| <b>Помещения пищеблока</b>   |  |                                    |              |
| 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 | 1 раз 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  | песок, почва   | 2 пробы                            | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на  | Питьевая вода из разводящей сети   | 2 пробы                            | 1 раз в год  |

|  |  |            |   |
|--|--|------------|---|
| соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) |            |   |
| <b>Помещения школы</b>   |  |            |   |
| Микроклимат (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)                                      | Помещения для детей и рабочие места  | По 2 точке | 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 3 точки | 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

#### **14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;  
 обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастными 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.