

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ №19
Н.Н.Иванова
2022 г.



Программа производственного контроля на 2022-2023 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01». «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 МБОУ ООШ №19 возлагается на директора.

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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

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 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, 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.

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 и (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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 отдельных подразделений 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 Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 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. Перечень официально изданных санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских

противопоказаний к осуществлению работ вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Иванова Нина Николаевна	Директор	№ 93-01 от 01.09.2022
2	Швачко Ирина Валентиновна	Педагог- библиотечарь, ответственный организацию питания	№ 93-01 от 01.09.2022
3	Антонян Наира Мартirosовна	Зам. директора по ВР	№ 93-01 от 01.09.2022
4	Мешаян Рузанна Рачиковна	Зам. директора по УВР	№ 93-01 от 01.09.2022
5.	Васильцова Татьяна Викторовна	Председатель профкома	№ 93-01 от 01.09.2022

7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20,	График проветриван

	Частота проветривания помещений			СанПиН 2.3/2.4.35 90	ий
	Влажность воздуха склада пищеблока			20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температур и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал Визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану тех.обслуживания	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

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		При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по УВР	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-2	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	Завхоз	СанПин 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости	Спецорганизация		

	Дератизация	Профилактика — ежедневно Обследование — ежемесячно. Уничтожение — весной и осенью, по необходимости	Завхоз Спецорганизация	СанПиН 3.3686-21	
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	при температуре плюс 4 °С и ниже — 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше — ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже — 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше — 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	Журнал учета

	дезинфицирующ их средств			2.4.3648- 20	расхо дован ия дезср едств
Внутренн я отделка помещени й	Состояние отделки	Ежеквартал бно	Завхоз	СП 2.4.3648- 20, план- график техническ ого обслужи вания	Журнал визуаль ного произв одствен ного контро ля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.

Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственног о сырья	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Деклара ции, свидетел ьства и другие докумен ты о качестве и безопасн ости продукц ии
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	повар		Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	График

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	повар	СанПин 2.3/2.4.359 020	Отчет
	Поточность технологических процессов		повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	продукции				
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока — ежегодно. Для остальных категорий работников — 1 раз в 2 года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве, периодический — ежегодно	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 988н/1420 н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок при наличии решения санврача — по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Директор	CR 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

**Характеристика условий размещения объекта
питания МБОУООШ№19**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Александровка2-я,ул.Новая,10
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное, привозное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Своя котельная
Вентиляция	Система вентиляции
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 48мест
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.

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

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещение пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 — 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время

	производственных помещениях			суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установок и новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭОС, мастерские, залы	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	спортивный, музыкальный Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при	Не менее 20% классов кабинетов .100%	1 раз в год

		наличии ЭСО)	мастерски х	
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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

10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально гигиенической подготовке.

Профессия	Кол-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги: учителя, заместители	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз		Работы в образовательных организациях		

	1	Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа, дворник	4	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
		Подъём и перемещение груза вручную.		

Заведующий производством, повар, подсобный рабочий	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.		

11. 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.

1. Пожар.
2. Отключение электроснабжения.
3. Аварии на системе водопровода, канализации.
4. Отключение тепла в холодный период года.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работесистем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
		Повар
		Директор

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности складских помещений	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно	По договору
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и	По факту	Директор

гигиенического обучения		
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам. директора по ВР

План производственного контроля организации питания в МБОУ ООШ №19

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего ни пищевой блок продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
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	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3	Суточная проба	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень.
2	Наличие нормативно - технической	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

	технологической документации.		питания	
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.
4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья.
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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в льготном питании. Документы, подтверждающие статус малоимущей многодетной или социально незащищенной семьи.
2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
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 МБОУ ООШ №19

№п/п	Сроки
1	Ежедневно
2	Ежедневно

	раствором.		
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 четверть	