

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Раздольненская школа» администрации Старобешевского района  
(МБОУ «Раздольненская школа»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Раздольненская школа»  
М.И.Зотова  
01.09.2023 года



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Раздольненская школа» администрации Старобешевского района**

С.Раздольное  
2023 год

## 1. Общие сведения о юридическом лице

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Раздольненская школа» администрации Старобешевского района (МБОУ «Раздольненская школа»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Зотова Мария Иванловна, +(949) 309-60-13
Юридический адрес:	287252, Донецкая Народная Республика, М.О. СТАРОБЕШЕВСКИЙ, С. РАЗДОЛЬНОЕ, УЛ. ЛЕНИНА, Д.99.
Фактический адрес:	287252, Донецкая Народная Республика, М.О. СТАРОБЕШЕВСКИЙ, С. РАЗДОЛЬНОЕ, УЛ. ЛЕНИНА, Д.99.
Количество работников:	39 человека
Количество обучающихся:	166 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№№ 0991 серия 90А02, от "13" июня 2023 г.
ОГРН	1229300097730
ИНН	9305003972
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ Л035-00115-77/00653943 29 мая 2023

## 2. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и новых санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующие до 2027 года (постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32).

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

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

4. Целью производственного контроля (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.

5. Общее руководство за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

- Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

### **3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 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 с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- <...>.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Возложенные функции
1	Зотова Мария Ивановна	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общее руководство за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.</li> <li>- Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров работниками учреждения;</li> <li>контроль за своевременным прохождением углубленного медицинского обследования обучающихся.</li> <li>- Профилактика травматических и несчастных случаев.</li> </ul>
2	Канна Валентина Васильевна	Заведующая хозяйством, ответственная за питанием.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и помещений</li> <li>- Контроль за организацией образовательно-воспитательной деятельности учащихся, за санитарно-просветительской работой.</li> </ul>
3	Джарты Елена Антоновна	Зам. директора по ВР	
4	Попова О.Н.	повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.</li> <li>- За состоянием территории, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.</li> <li>- За организацией питания и качественного</li> </ul>

			приготовления пищи. -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
5			
6	...		

## **6. Порядок организации и проведения производственного контроля.**

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).
2. Объектами производственного контроля являются: учебные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-тренировочный процесс.
3. Производственный контроль включает:
  - Наличие официально-изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
  - Организация медицинских осмотров.
  - Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
  - Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
  - Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
  - Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
  - Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

## **7. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противозидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.5).
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

3.6. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных

## 8. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов				
Шум	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие источников шума на территории и в помещениях				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания,	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

			спецорган зация (по необходим ости)	вания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	завхоз	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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию		Журнал результатов

	вентиляции		нию здания		производственного контроля
...					
<b>Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	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	
...					
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
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 и помещений
	Кратность и качество генеральной	Ежемесячно,	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета проведения

	уборки			2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	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	завхоз	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
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	Дворник	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 дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного

					контроля
...					
<b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности	Каждая партия			Отчет

	блюд				
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.	медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	повреждениями кожных покровов				
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно	Медработник	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/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
...					

## 9. План мероприятий производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	директор школы
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	повар

6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно бракеражная комиссия	бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	зам. дир. по УВР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	директор школы
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно	директор школы, завхоз
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	директор школы, зам дир.по УВР.
13	Своевременная уборка мусора и мусорных контейнеров	постоянно	По договору
14	Организация дежурства по школе (коридоры, столовая, вход в школу - термометрия, проход в школу)	постоянно	Заместитель директора по по ВР

## 10 . Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	санитарного законодательства	яичные, овощные блюда		
	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:	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный,	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО,	Не менее 10% помещений, подлежащи	1 раз в 2 года

			х оценке	

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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.

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность сметана, молоко, .**

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность подготовки</b>
Педагоги	20	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	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение		

		груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
...		

**д) 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.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	завхоз
Отключение тепла в холодный период года	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
		Ответственный по питанию
		Директор
Пожар	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз, Директор
Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз, Директор
Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	Сообщить в соответствующую службу, ремонт	Завхоз, Директор

Программу разработали:

Завхоз, ответственный по питанию    Канна В.В.

Заместитель директора по ВР         Джарты Е.А

