

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Начальная школа № 5»



УТВЕРЖДАЮ

директор МОУ «Начальная школа № 5»

Л.А. Густелева

Приказ № *109* от *20.12.* 2023г.

**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий  
в МОУ «Начальная школа № 5»**

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Начальная школа № 5»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Густелева Любовь Анатольевна		
Юридический адрес:	152023 Ярославская обл., г.Переславль-Залесский, ул.Кооперативная, д.14		
Фактический адрес:	152023 Ярославская обл., г.Переславль-Залесский, ул.Кооперативная, д.14		
Количество работников:	21		
Количество обучающихся:	210		
Свидетельство о государственной аккредитации	серия, №	серия 76А01 № 0000239	от 22.12.2015г.
ОГРН	1027601050905		
ИНН	7608009095		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия, №	серия 76Л02 № 0000730	от 22.12.2015г.

#### Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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.

#### Характеристика условий размещения объекта питания МОУ «Начальная школа № 5»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	152023 г.Переславль-Залесский, ул.Кооперативная, д.14
ФИО директора школы	Густелева Любовь Анатольевна
ФИО завхоза	Волкова Д.А.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 105 от 01.09.2023г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 50 мест, продуктовый склад, моечные, овощной цех

### 1. Общие положения

1.1. Производственный контроль или внутренний контроль направлен на обеспечение благоприятных условий обучения детей в учреждении, профилактики возникновения среди них различных заболеваний, а также на сохранение и укрепление здоровья подрастающего

поколения и предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Производственный контроль при функционировании образовательных учреждений разных видов, оказывающих услуги по воспитанию и образованию детей, должен быть организован обязательно.

1.2. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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».

1.3. 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.

1.4. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: • дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование; • дополнительное образование детей и взрослых;

1.5. 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- 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»;
- 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 от 31.12.2020 № 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 № 29 н «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 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»;

1.6. В обязанности юридических лиц, организующих питание, входит следующее:

- выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- обеспечение безопасности выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществление производственного контроля;
- разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского коллектива.

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

1.8. Организация производственного контроля в МБОУ «Иртышская СОШ» возлагается на директора школы.

1.9. 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.

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

1.11. Производственный контроль осуществляют тремя основными методами - визуальным, лабораторным и инструментальным:

визуальный контроль - проводит специально уполномоченное должностное лицо образовательного учреждения;

лабораторно - инструментальный контроль – аккредитованные в установленном порядке испытательные лабораторные центры, с которыми заключается договор на проведение соответствующих исследований;

инструментальный контроль - может осуществлять непосредственно сотрудник образовательного учреждения, который прошел специальное обучение и владеет методикой проведения исследований. Используемые в образовательных организациях инструментальные средства измерений надлежит метрологически поверять и получать на них необходимые свидетельства.

1.12. Основные объекты образовательных организаций, в отношении которых необходимо осуществлять производственный контроль:

- территория (земельный участок);
- здание, помещения пребывания детей;
- медицинские, санитарно-бытовые, административные помещения, пищеблок;
- пищевые продукты;
- питьевая вода;
- рацион питания;
- учебное, игровое, физкультурное, технологическое, холодильное, медицинское, санитарно-техническое и др. оборудование;
- игры, игрушки, технические средства обучения;
- санитарно-противоэпидемический режим;
- санитарно-технические системы водоснабжения и канализации;

- системы вентиляции, кондиционирования, электроснабжения;
- персонал объекта, условия труда.

1.13. Основным видом производственного контроля в образовательной организации является: **Визуальный производственный контроль**

- Контроль наличия и правильности оформления документации (договора необходимые при осуществлении вида деятельности; документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; технологические карты по приготовлению блюд; журналы бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья, личные медицинские книжки сотрудников, нормативно-методическая и медицинская документация, учётно - отчётная документация по вопросам производственного контроля.
- Контроль санитарного состояния объектов производственного контроля.
- Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования.
- Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий.
- Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.
- Контроль качества поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи).
- Контроль условий хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов.
- Контроль на этапах технологического процесса приготовления пищи.
- Контроль качества готовой пищи.
- Контроль состояния здоровья детей.
- Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

1.14. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля юридическое лицо должно принять соответствующие меры по устранению выявленных нарушений и недопущению их возникновения впредь. При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, следует своевременно информировать органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

## **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:

- 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 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.
  - 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.*
- 2.4. 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**

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
- Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями
- Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения
- Перечень мероприятий, проводимых при осуществлении производственного контроля.
- Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
- Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

### **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.
- 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 и 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. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

### **5. Организация взаимодействия с Роспотребнадзором**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Роспотребнадзор.

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

**6. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.**

1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020.
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5	«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)»	СП 3.1/2.4.3598-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	«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 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1324-03
12	«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»;	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29 н

**7. Списочный состав должностных лиц,**

**назначенных ответственными за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОУ «Начальная школа № 5»**

№ п/п	Вид контроля	ФИО ответственного	Должность
-------	--------------	--------------------	-----------

1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля; Контроль организации, качества и безопасности питания	Л.А.Густелева	Директор
2.	Контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования	Д.А.Волкова	Завхоз
3.	Контроль мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; Контроль температуры воздуха и освещения в помещении ОО		
4.	Контроль организации питания и качественного приготовления пищи; Контроль организации медосмотров, вакцинации и прохождения сотрудниками гигиенического обучения, их личной гигиены		
		Зайкова Н.В.	Медсестра
5	Контроль качества приготовляемой пищи, в соответствии с утвержденным меню	Л.Б.Грибушкова	Зав.производством
6.	Контроль организации учебного процесса, режимами, методиками обучения и воспитания	С.В.Федотова	Заместитель директора по УВР
		Е.С.Забякина	Заместитель директора по УВР
7	Контроль профилактики травматических и несчастных случаев:	Л.А.Густелева	Директор

**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. Контроль организации и проведения медицинских осмотров

9.1. Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется и контролируется медицинской сестрой, осуществляется в виде визуального контроля.

9.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;

наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;

наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;

соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;

наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;

выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

9.3. Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе. Ответственность за прохождение предварительного медосмотра несет. – медицинская сестра.

9.4. Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников,

- формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;

- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;

- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников; предупреждения несчастных случаев на производстве.

9.5. Работники, не прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, не допускаются к исполнению трудовых обязанностей в соответствии со ст. 77, 212 Трудового кодекса РФ. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе в соответствии с п. 4 ст.32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

### Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	1 раз в год	1 раз в 2 года

2	Заместители директора	2	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Учителя-предметники	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
4.	Педагоги дополнительного образования		Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Секретарь - делопроизводитель	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Библиотекарь		Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Работники лагеря дневного пребывания		Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в год
8.	Уборщица служебных помещений	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
9.	Повар Кухонный работник	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год

			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
10.	Завхоз	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Сторож	3	Работа в школьном образовательном учреждении Ночной характер работы	1 раз в год	1 раз в 2 года

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отключение электроснабжения на срок более 24 час	- сообщение в ДЭС - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в Администрацию г.Переславля-Залесского - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в обслуживающую организацию; - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.	- приостановка
6	Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах теплоснабжения в холодный период года.	-приостановка

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения  
производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление  
производственного контроля**

	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
1	Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
2	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз
3	Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Бракеражная комиссия
4	Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу ТБО	Завхоз
5	Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз
6	Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор Медсестра
7	Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Медсестра, врач ЦРБ
8	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав. производством
9	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар Бракеражная комиссия
10	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар Завхоз
11	Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
12	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия,
13	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия,
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомосочный цех)	Бракеражная комиссия,
15	Контроль за организацией приема пищи	1 раз в неделю	Дежурный

	обучающихся	(обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	учитель
16	Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Завхоз.
17	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия.
18	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз
19	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия, ответств. за питание-
20	Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медсестра
21	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

## 12. Перечень мероприятий производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

### *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*

1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

### *2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная	Журнал

			комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

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

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	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 соблюдения условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).**

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

**5. Контроль условий труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.**

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

**Контроль состояния помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования**

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

**7. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

**8. Контроль контингента питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.**

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

**13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
4. Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями.
5. Журнал учета аварийных ситуаций.

6. Журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях, холодильном оборудовании.

7. Журнал здоровья, бракеражные журналы

#### 14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в том числе ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Ответственные лица	Формы учётно-отчётной документации
Рацион питания	Содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность суточного рациона	Отбор проб со стола	Не реже 2 раза в год	По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров	ответственный по питанию	Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями
Качество готовой пищи.	внешний вид, цвет, запах, вкус	Отбор блюд	Ежедневно	Визуальный контроль	ответственный по питанию	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Ведомость контроля за рационом питания	Вес блюда	1 раз в месяц	Визуальный контроль	Комиссия по контролю за питанием	Журнал контроля за организацией питания
Организация приема пищи обучающихся	обеденный зал, обслуживание и самообслуживание		1 раз в неделю	Визуальный контроль	Дежурный учитель	Журнал контроля за организацией питания
Витаминизация блюд	Содержание «С» витамина	Готовое 3 блюда		Визуальный контроль	ответственный по питанию	Журнал витаминизации блюд
Суточные пробы	специальные контейнеры	температура хранения	Ежедневно	Визуальный контроль	ответственный по питанию	Бракеражный журнал
Эксплуатация технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования			Ежедневно	Визуальный контроль	ответственный по питанию	Журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях, холодильном оборудовании
Соответствие видов	наличие сертификата	сертификаты на	Ежедневно	Визуальный контроль	ответственный по питанию	Журнал бракеража



наименований поступившей продукции (товара) маркировке, указанной на упаковке и в товарно-сопроводительной документации	в, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции	поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение				поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья
Соблюдение санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных дератизационных мероприятий.	Наличие договоров			По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров	директор	Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями
Качество поступивших на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья (отсутствие признаков порчи)	наличие сертификата в, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции		Ежедневно	Визуальный контроль	Зав. Производства	Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья
Условия хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов.	Наличие и эксплуатация холодильного оборудования, содержание складских помещений			Визуальный контроль	Зав. Производства	Журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях, холодильном оборудовании
Соблюдение этапов технологического процесса приготовления пищи.	Технологические карты по приготовлению блюд		Ежедневно	Визуальный контроль	Зав. Производства	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Столовая посуда и приборы	Соблюдение инструкции	Ежедневно	Визуальный контроль	Зав. Производства	Журнал мытья посуды
Соблюдение персоналом правил личной	Наличие инструкций, выполнение		Ежедневно	Визуальный контроль	Зав. Производства	Журнал здоровья

гигиены.	правил личной гигиены					
Температура воздуха, влажность в складских помещениях	Температурный режим складских помещений		Ежедневно	Визуальный контроль	Зав. Производства	Журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях, холодильном оборудовании
Смывы на БКТП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала			По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров		Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями
Качество питьевой воды	-1 проба по химическим показателям - запах, цветность, мутность, -1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ)		1 раз в год,	По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров		Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями
Гигиеническая аттестация работников учреждения	Прохождение обучения		Повар, ответственный за питание, директор - 1 раз в год; Учителя- 1 раз в 2 года.	Визуальный контроль		Личные медицинские книжки сотрудников
Анализ овощей на нитраты.	Отбор проб		1 раз в год	По методикам аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центров		Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями
Медицинский осмотр сотрудников	Прохождение медосмотра		1 раз в год	Визуальный контроль		Личные медицинские книжки сотрудников

**15. График  
проведения генеральной уборки столовой**

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

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

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
4. Журнал регистрации лабораторных испытаний, проводимых по договору с аккредитованными лабораториями.
5. Журнал учета аварийных ситуаций.
6. Журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях, холодильном оборудовании.
7. Журнал здоровья, бракеражные журналы
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

**17. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

1. Формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
2. Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
3. Улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
4. Увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
5. Оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
6. 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.

