

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 33»
(МОУ «СОШ № 33»)

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 7

г. Вологда

Об утверждении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий

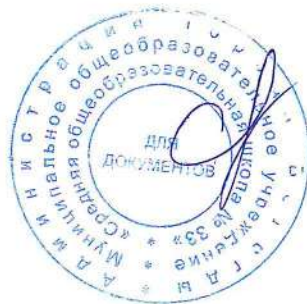
В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МОУ «СОШ № 33»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

- противоэпидемиологических мероприятий в МОУ «СОШ № 33» на 2024 год, согласно Приложения № 1 к настоящему приказу.
2. Назначить лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий в МОУ «СОШ № 33» согласно списочного состава, указанного в Приложении № 2 к настоящему приказу.
 3. Ответственным должностным лицам, указанных в пункте 2 настоящего приказа:
 - 3.1. реализовать мероприятия, определенные Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в МОУ «СОШ № 33»;
 - 3.2. руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
 - 3.3. вести отчётную документацию.
 4. Разместить настоящий приказ на официальном сайте МОУ «СОШ № 33».
 5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.Н.Серегина

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МОУ «СОШ №33»

Программа производственного контроля на 2024 год

1. 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 и дополнениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 3 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 2 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 сентября, 28 декабря 2010 г., 18, 19 июля, 7 декабря 2011 г., 5, 25 июня 2012 г., 2, 23 июля, 25 ноября 2013 г., 23 июня, 29 декабря 2014 г., 29 июня, 1 июля, 28 ноября 2015 г., 3 июля 2016 г., 1, 29 июля 2017 г., 18, 23 апреля, 19 июля, 3 августа 2018 г., 26 июля 2019 г., 13 июля 2020 г., 11 июня, 2 июля 2021 г., 4 ноября 2022 г., 29 мая, 24 июля 2023 г.), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-20 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

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 МОУ «СОШ №33» 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-противоэпидемических (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 их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами 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 (п.5):

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, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания

осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Перечень мероприятий, проводимых при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (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. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий производством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учет температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий производством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий производством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Начальник хозяйственного отдела, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p>				
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)</p>				

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (при согласовании)
		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,	2 раза в год (август, январь)	Заместители директора по УВР, Заместитель по АХР	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	кабинетах (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующие кабинетами, Заместитель по АХР	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	Заместитель по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно (а также в случае продления ограничительных мер по профилактике COVID-19)	Заместитель по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учет проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заместитель по АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель по АХР	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	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

		плюс 5 °С и выше – ежедневно			
	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	Заместитель по АХР, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

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

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельств и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Заведующий производством		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий производством		Журнал учета температур и относительной

					й влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температур	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Поточность технологических процессов		Заведующий производством, повара		
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующий производством, повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник, заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам, заведующий производством, директор	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, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник, заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник, специалист по кадрам	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, специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки
Производственный контроль за соблюдением питьевого режима.					
Питьевой фонтанчик	Высота вертикальной водяной струи не менее 10см.	Ежедневно	Заместитель по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Журнал визуального производственного контроля
	Обработка чаши с применением моющих и дезинфицирующих средств. Замена фильтра.	По мере загрязнения			

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1..	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями»	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-1
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-1
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-1
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-1
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-1
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-1
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-1
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»	СанПиН 2.2.2./2.4 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор:

- за организацию производственного контроля, осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе;
- за профилактику травматизма и несчастных случаев;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за своевременным прохождением медосмотров, организацией питания.

Заведующий производством столовой:

- за микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- за полноту и правильность ведения соответственной документации на пищеблоке;
- за качество мытья посуды;
- за условия и сроки хранения продуктов;
- за контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- за дезинфицирующие мероприятия;
- за санитарное состояние столовой.

Заместители директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.1.2.2821-10 (ред. 22.05.2019);
- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью.
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе.
- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Заместитель директора по АХР:

- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления противопожарным состоянием здания;
- организация безопасной эксплуатации и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования;

Заведующий хозяйством

- за санитарное состояние и уборку территории и помещений организации;
- за сохранность наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
- за исправность технологического оборудования, ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
- за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, дезинфицирующие мероприятия, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

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, 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 контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора, библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов,	п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

		наговариваемое в неделю, более 20)			
2.	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщик служебных помещений	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
4.	Работники пищеблока	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки реализации	п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

		Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
5	Заведующий хозяйством, бухгалтер	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года, -
7	Учитель информатики, секретарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот	п.4.2.5 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
8.	Дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
		Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

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, Управления Роспотребнадзора по Вологодской области

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

11. Перечень мероприятий, проводимых лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно, ежемесячно комиссия по питанию
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санитарно - просветительная работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	раз в 1 квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания МОУ «Школа №33»

Название объекта	Столовая
Адрес	Окружное, 23А
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Вместимость	180 человек
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.

План производственного контроля организации питания в МОУ «Школа №33»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. 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 поставщиком продуктов 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 выпускаемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень выпускаемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал 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, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
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.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	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).

4.1.	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.
4.2.	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.				
5.1.	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				
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 за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья
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. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом 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. Документы, подтверждающие статус

					многолетней или социально незащищенной семьи.
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.	

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 дезинфицирующим 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 неделю

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

1. Личные медицинские книжки работников.
2. Акты сбора 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, дезинфекция и т.д.)

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 «СОШ № 33»

№ п/п	Вид контроля	ФИО ответственного	Должность
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Контроль организации, качества и безопасности питания		Заведующий производством
		Серегина Н.Н.	Директор
2.	Контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования	Полякова И.М.	Заместитель по АХР
3.	Контроль мероприятий по дезинсекции и дератизации	Королева Л.Н.	Заведующий хозяйством
4.	Контроль организации медосмотров, вакцинации и прохождения сотрудниками гигиенического обучения, их личной гигиены	Деревнина С. Н.	Специалист по кадрам
		Власова Т.В.	Медработник
5.	Контроль за организацией учебного процесса, режимами, методиками обучения и воспитания	Троценко О.А	Заместитель директора по УВР
		Травкина М.Н.	Заместитель директора по УВР
		Ельцова Л.В.	Заместитель директора по ВР