

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» Г.О. ТОРЕЗ)**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» Г.О. ТОРЕЗ»
Е.В. Бахметова
приказ по школе от 29.07.2024 г. № 4

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
на 2024-2025 учебный год**

Торез, 2024 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бахметова Елена Викторовна, (949) 396-44-76		
Юридический адрес:	286600, Донецкая Народная Республика, г.о Торез, г. Торез, ул. Титова, д. 34		
Фактический адрес:	286600, Донецкая Народная Республика, г.о Торез, г. Торез, ул. Титова, д. 34		
Количество работников:	65 человека		
Количество обучающихся:	500 человек		
Сведения о регистрации юридического лица на день принятия в Российскую Федерацию	№ 1219900095370 от 09.12.1997		
ОГРН	1229300079470		
ИНН	9304010511		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	Л035-00115-77/00652632	от 22.05.2023

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

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.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- образование среднее общее;
- образование начальное общее;
- образование основное общее;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания;
- деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления;
- деятельность в области медицины прочая;
- предоставление услуг по дневному уходу за детьми.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 29.12.2014 г.) (редакция от 28 декабря 2010 г.), ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 14 июля 2021 г.) «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно перечня действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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, осуществления контроля за их соблюдением, а также обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

- Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности 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, медикосанитарные, 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

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).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, условия труда работников, сырье и реализуемая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться

воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, ТР ТС 021/2011, 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, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой 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 о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

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.

Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГБОУ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» Г.О. ТОРЕЗ».

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

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

3. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

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

**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»;

- МР 2.3.0279-22 от 21.03.2022 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
- МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0242-21 от 17.05.2021 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике от 28.05.2024 № 2128-2024 «О проведении производственного контроля в образовательных организациях республики»

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Функции
1	Бахметова Елена Викторовна	Директор	Контроль за: - соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля.
2	Дроздова Светлана Викторовна	Заместитель директора по АХЧ	Контроль за: - состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений; - температурой воздуха в холодное время года; - проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля.
3	Иващенко Светлана Валериевна	Заместитель директора по УВР	Контроль за: - соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, - за профилактикой травматических и несчастных случаев; - своевременным прохождением медосмотров, - санитарно-просветительской работой.
4	Луценко Наталья Георгиевна	Заместитель директора по УВР, ответственный по питанию	Контроль за - организацией питания и качественного приготовления пищи; - состоянием кухни и столовой, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
5	Козлова Марина Евгеньевна	Повар	Контроль за - соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6	Белик Ирина Владимировна	Кладовщик	Контроль за: за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов на пищеблоке.
6	Савченко Анна Эдуардовна	Сестра медицинская	Контроль за: - своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания; - санитарно-просветительской работой.

Перечень профессий и работ, при выполнении которых работники ГБОУ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» Г.О. ТОРЕЗ» обязаны проходить периодические медицинские осмотры. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает проведение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала организации

№ п\п	Наименование работ, профессий	Медицинские осмотры (количество раз в год)	Санминимум (количество раз в год)
1.	Директор	1 раз	1раз в 2 года
2.	Заместитель директора по УВР, ВР	1 раз	1раз в 2 года
3.	Советник директора по воспитанию	1 раз	1раз в 2 года
4.	Учитель-логопед	1 раз	1раз в 2 года
5.	Педагог психолог	1 раз	1раз в 2 года
6.	Социальный педагог	1 раз	1раз в 2 года
7.	Учителя	1 раз	1раз в 2 года
8.	Воспитатель ГПД	1 раз	1раз в 2 года
9.	Педагог-организатор	1 раз	1раз в 2 года
10.	Заместитель директора по АХР	1 раз	1раз в 2 года
11.	Заведующий библиотекой	1 раз	1раз в 2 года
12.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий обслуживанию	1 раз	1раз в 2 года
15.	Сестра медицинская	1 раз	1раз в 2 года
16.	Секретарь руководителя	1 раз	1раз в 2 года
17.	Дворник	1 раз	1раз в 2 года
18.	Сторож	1 раз	1раз в 2 года
19.	Уборщик служебных помещений	1 раз	1раз в 2 года
20	Лаборант	1 раз	1раз в 2 года
21	Повар	1 раз	1раз в 2 года
22	Подсобный рабочий	1 раз	1раз в 2 года
23	Кладовщик	1 раз	1раз в 2 года

Перечень 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

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

Неисправность сетей водоснабжения;

Неисправность сетей канализации;

Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.

Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала.

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, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно

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.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**4. ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ГБОУ «ЛИЦЕЙ «СПЕКТР» Г.О.
ТОРЕЗ»:**

1. Санитарные требования к участку

<i>№ n\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнен ии</i>
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	
2.	Санитарное состояние спортплощадки	1,4 четверть в месяц	Учителя физкультуры	
3.	Санитарное состояние хоз. зоны: контейнеров, контейнерной площадки, вывоз мусора	1 раз в 2 недели	Заместитель директора по АХР	

2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания:

<i>№ n\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполните ль</i>	<i>Отметка о выполнен ии</i>
1.	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении: - подготовка к отопительному сезону системы отопления; - утепление окон, дверей; - работа систем отопления, вентиляции, температура воздуха в помещениях; режим проветривания помещений;	сентябрь-октябрь ежемесячно ежедневно	Директор школы Заместитель директора по АХР	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов, оборудование и эксплуатация кулеров	ежемесячно	Заместитель директора по АХР	

3.	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	
4.	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах Использование безопасных отделочных материалов	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	

3. Санитарные требования к оборудованию помещений:

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	август	Зам. директора Учитель	
2.	Оборудование рабочих мест в компьютерном классе	сентябрь	Учитель информатики	
3.	Состояние оборудования медицинского кабинета, его оснащение	сентябрь-май	Сестра медицинская Заместитель директора по АХР	
4.	Состояние оборудования пищеблока	ежемесячно	Заместитель директора по УВР, ответственный по питанию	
5.	Состояние оборудования спортзала, мастерских, библиотеки	ежеквартально	Заместитель директора по АХР, ответственные за кабинеты	

4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Составление расписаний уроков, кружков, внеурочной деятельности и др. занятий	сентябрь, январь	Заместители директора	
2.	Составление режима работы образовательного процесса	Сентябрь, январь	Директор школы	
3.	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	ежемесячно	Заместитель директора	
4.	Режим образовательного процесса в 1 классах	ежемесячно	Заместитель директора	

5. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию учреждению

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Укомплектованность кадрами	Сентябрь	Директор школы	
2.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Сентябрь, январь	Сестра медицинская	
3.	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	Сентябрь, январь	Сестра медицинская	
4.	Согласование плана профилактических прививок учащихся	Сентябрь, январь	Сестра медицинская	
5.	Контроль за прохождением медицинского осмотра работниками школы	Август, в течение года	Ответственный по ОТ, сестра медицинская	
6.	Обеспечение школы дезинфицирующими средствами	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХР	
7.	Наличие плана оздоровления учащихся школы в летний период	май	Начальник площадки	

6. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Сентябрь, январь	Заместитель директора по АХР	
2.	Режим ежедневных уборок помещений школы	В течение года	Заместитель директора по АХР	
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	В течение года	Заместитель директора по АХР	
4.	Гигиеническая грамотность тех. персонала	В течение года	Заместитель директора по АХР	

7. Санитарные требования к организации питания учащихся

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году

2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в четверть	Заместитель директора, ответственный по питанию	
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Заместитель директора, ответственный по питанию	
4.	Условия хранения поставленной продукции	ежедневно 2 раза в неделю	Кладовщик	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	ежедневно	Кладовщик	Бракеражный журнал сырых продуктов
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Заместитель директора, ответственный по питанию	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Заместитель директора, ответственный по питанию, сестра медицинская	Бракеражный журнал готовой продукции
8.	Качество готовой продукции	ежедневно	Заместитель директора, ответственный по питанию, сестра медицинская	Бракеражный журнал готовой продукции
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Заместитель директора, ответственный по питанию	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	1 раз в месяц	Заместитель директора, ответственный по питанию, сестра медицинская	Акт проверки
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заместитель директора, ответственный по питанию, сестра медицинская	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Учителя	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежедневно	Заместитель директора, ответственный по питанию	
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Заместитель директора, ответственный по питанию	Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	ежеквартально	Заместитель директора, ответственный по питанию, кладовщик	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	Сестра медицинская	Листки здоровья
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Кл. руководитель, сестра медицинская	
18.	Контроль за отходами	в течение года	Кладовщик	Журнал отходов

19.	Контроль за состоянием здоровья персонала	Ежедневно	Сестра медицинская	Журнал здоровья
20.	Ведение папки с сопроводительными документами производственного сырья и пищевых продуктов. Ведение бракеражного журнала сырой продукции.	Ежедневно	Кладовщик	
21.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды работников кухни.	1 раз в месяц по эпидпоказаниям	Аккредитованная лаборатория ФГУЗ	Акт проверки

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

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 и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	5 – 10 смывов	1 раз в год

		обработки овощей		
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (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, музыкальный, библиотека		Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
	Помещения с оргтехникой, кондиционерами, 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, музыкальный		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, мастерские		Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские		Все помещения	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Лист учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Сестра медицинская
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	Зам. директора по АХЧ, сестра медицинская
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Сестра медицинская
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный за ОТ
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

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.

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

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации образовательного процесса, питания в образовательном учреждении, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания)

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда
Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф. в т.с. сальмонеллы, на золотистый стафилокок	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Смывы на БКГП	1 раз в год	5 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ), на	

		энтерококки - 1 раз в год	
Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	
Исследование уровня искусственной освещенности в учебных кабинетах	1 раз в год	Рабочее место 2-3 точки	1 раз в год в темное время суток
Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	1 раз в год		
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

5. ПРОГНОЗ ОЖИДАЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.