



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных норм
и правил пребывания детей и подростков МБОУ КСОШ № 3

Ответственный за осуществление производственного контроля является
директор МБОУ КСОШ № 3 Шумак Наталья Яковлевна, рабочий телефон 8 (39143) 2-18-10

Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса и влияние школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Общие данные.

1. Адрес учреждения: 663491 Красноярский край Кежемский район г. Кодинск, ул. Колесниченко д. 16
2. Вид деятельности: Образовательная
3. Паспортные данные МБОУ КСОШ № 3
 - 3-х этажное железобетонное здание;
 - на земельном участке выделяются следующие зоны: учебная, физкультурно-спортивная, хозяйственная;
 - мусоросборники расположены в 25 метрах от здания;
 - отопление, водопровод и канализация централизованное;
 - вентиляция принудительная, вытяжная, приточная;
 - питание организовано столовой на 150 посадочных мест;
 - количество обучающихся 600 человек;
 - педагогов - 40 человек
 - работники столовой - 11 человек
 - персонал по обслуживанию - 29 человек
 - учебно-вспомогательный и административно-управленческий персонал - 12 человек.
4. Предварительным и периодическим медосмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники образовательного учреждения.
5. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящие продукты: молоко, мясо, масло.
6. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на должностных лиц:
 - зам. директора по АХЧ - Бивол О.О.
 - шеф-повара столовой – Чистохину М.А.
 - фельдшера школа - Кочегарову С.А.
7. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью лабораторных исследований, которые проводятся в установленном порядке.
8. Результаты производственного контроля регистрируются в специальном журнале.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001г., 10 января, 30 июня 2003г., 22 августа 2004г., 9 мая, 31 декабря 2005г., 02 июля 2021г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий».

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

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «Кодинская средняя общеобразовательная школа № 3» возлагается на директора МБОУ КСОШ № 3 Шумак Наталью Яковлевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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 решаяющая 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, характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляющей ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляющейся деятельностью.
- 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов подтверждающих качество реализующейся продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, 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.
- 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 МБОУ КСОШ № 3 Шумак Н.Я.

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.
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального образования
- 3.7. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 3.8. Принимать участие в разработке санитарно- противоэпидемических мероприятий.
- 3.9. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
- 3.10. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 3.11. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 3.12. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 3.13. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человека в Кежемском районе о мерах, принятых по устранению нарушении санитарных правил.

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

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

4. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кежемскому району.

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.2. В соответствие 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.

5. 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.

5.1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения».

5.2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5.3. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.

5.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5.5. 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.

5.6. СП3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила.

5.7. СП3.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила.

5.8. СП3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.

5.9. Р2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.

5.10. 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.

5.11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

5.12. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

5.13. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.

5.14. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.

- 5.15. СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003.
- 5.16. СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.
- 5.17. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98.2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.
- 5.18. СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы.
- 5.19. НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы.
- 5.20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- 5.21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);
- 5.22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874 (с дальнейшими изменениями и дополнениями);
- 5.23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882);
- 5.24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883);
- 5.25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 (с дальнейшими изменениями и дополнениями);
- 5.26. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (утверждён Решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013 №67);
- 5.27. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);
- 5.28. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162);
- 5.29. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. № 45);
- 5.30. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (с дальнейшими изменениями и дополнениями);
- 5.31. Единые санитарно - эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- 5.32. Приказ Минздрава России от 31 декабря 2020 года N 988н/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»;
- 5.33. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников,

предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

5.34. Приказ Минздрава России от 21 марта 2014 года N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

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

Директор:

- за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;

Зам. директор по АХЧ:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за санпросвет работой;

Шеф-повар:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

7. 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. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин. 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

8. Наименование мероприятий, осуществляющих производственный контроль:

| Наименование мероприятия | Периодичность | Ответственные |
|---|--|--------------------------|
| Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований | В течение года постоянно | Директор |
| Контроль за допуском к работе работников школы: - наличие периодического медицинского осмотра; - наличие медицинских книжек установленного образца; - медицинское обследование на выявление профзаболеваний - контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров | Приказ № 29Н от 28.01.2021г. постоянно 1 раз в год | Специалист отдела кадров |

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Контроль за соблюдением в школе санитарных правил: - контроль за соблюдение санитарных правил во время уборки помещений, территории школы; - обеспечение персонала СИЗ, спецодеждой и инвентарем; - санитарно-техническое состояние помещений (состояние облицовки поверхностей, внутренних инженерных сетей); - проверка качества и своевременности уборки помещений, территории школы; - сбор и утилизация отходов | ежедневно постоянно постоянно ежедневно 2 раза в неделю | Заместитель директора по АХЧ |
| Санитарное содержание помещений и территории: - соблюдение кратности протирок оконных стекол; - контроль качества проведения влажных уборок; - соблюдение периодичности проведения генеральных уборок; - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения и приготовления; - наличие и достаточность уборочного инвентаря, его маркировка и хранение; - контроль за содержанием территории учреждения; - контроль за состоянием учебной мебели | 2 раза в год ежедневно 1 раз в месяц постоянно постоянно постоянно постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении ремонтов | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль проведения и качества профилактических дезинфекционных, дератизационных работ: - дезинфекционные и дератизационные работы; - отсутствие грызунов и членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение; - контроль соответствия СП проводимых профилактических, дезинфекционных и дератизационных работ | 2 раза в год постоянно при проведении работ | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за температурным режимом помещений для пребывания обучающихся и режимом проветривания | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль над исправностью систем вентиляции, освещения, отопления, питьевого водоснабжения, канализация, электроснабжения, санитарно-технических устройств | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за состоянием систем вентиляции, освещения, отопления, питьевого водоснабжения, канализация, электроснабжения, санитарно-технических устройств | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за своевременным сбором и вывозом твердых бытовых отходов | 2 раза в неделю | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| Контроль за организацией рационального питания детей, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, качеством готовой продукции, хранением суточных проб, соблюдение технологии приготовления блюд, правильность обработки продуктов | ежедневно | Шеф-повар Социальный педагог |
| Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов, соблюдение сроков годности пищевых продуктов Товарное соседство при хранении скоропортящихся и особопортящихся продуктов Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках | ежедневно ежедневно | Шеф-повар Бракеражная комиссия |

| | | |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на склад, санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | ежедневно | Шеф-повар Бракеражная комиссия |
| Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: - уборка пищеблока; - правила мытья посуды; -соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока | ежедневно ежедневно ежедневно | Шеф-повар Бракеражная комиссия |
| Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пиши | ежедневно (холл перед столовой) | Классный руководитель |

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

1. Отключение электроснабжения
2. Аварии на системе водопровода, канализации
3. Отключение тепла в холодный период года
4. Пожар
5. Разлив ртути
6. Непредвиденные ЧС
7. Смерчи, ураганы, наводнения
8. Обвалы, обрушения
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

| Профессия | Наименование работ | Кратность медосмотра | Кратность профессионально гигиенической подготовки |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--|
| Директор | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Заместитель директора по УВР | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Заместитель директора по ВР | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Заместитель директора по АХЧ | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Учитель | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Педагог-организатор | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Педагог доп. образования | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Педагог-библиотекарь | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Преподаватель - организатор ОБЖ | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Социальный педагог | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | |
|---|--|-------------|----------------|
| Педагог-психолог | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Логопед | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Инженер по ОТ и ТБ | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Секретарь | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Уборщик служебных помещений | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Рабочий по комплексному обслуживанию здания | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Лаборант | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Инженер – программист | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Сторож | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Вахтер | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Гардеробщик | Работа в образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Шеф – повар Повар | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации. Параметры нагревающего микроклимата. Подъем, перемещение, удержание груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Мойщик посуды | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации. Параметры нагревающего микроклимата. Подъем, перемещение, удержание груза вручную Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в год |

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

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|---|--------------------------|--------------------------------|
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Ежедневно | Медработник школы |
| Журнал витаминизации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Медработник школы |
| Журнал здоровья | Ежедневно | Медработник школы |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал регистрации ежедневного осмотра работников пищеблока | Ежедневно | Шеф - повар, медработник школы |

| | | |
|---|------------------|------------------------------|
| Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | Ежедневно | Шеф - повар |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно | Шеф - повар |
| Журнал регистрации аварийных ситуаций | По необходимости | Заместитель директора по АХЧ |
| Журнал регистрации выполнения мероприятий по Программе производственного контроля | Ежедневно | Заместитель директора по АХЧ |

12. Проведение лабораторного производственного контроля

| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|---|--|---|------------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | | 2 раза в год по 2 пробы | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третью блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | 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, даготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год | Акт проверки |
| 7 | Исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 8 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня искусственной освещенности в | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |

| | | | | | |
|----|--|---------------|---|---|--------------|
| 10 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем | Акт проверки |
|----|--|---------------|---|---|--------------|

13. Температурный режим, подлежащий постоянному контролю на пищеблоке

| Объект исследования | Место контроля | Регламентируемый режим | Кратность контроля |
|--|-------------------------------------|------------------------|--------------------|
| Охлаждающее оборудование, морозильные камеры | складское помещение холодный цех | От 0 до +6°C - 18°C | ежедневно |
| Моющие растворы, вода для мытья посуды | моечная | +40°C до +70°C | ежедневно |
| Дезинфицирующие растворы | моечная | +18°C до +20°C | ежедневно |

14. График проведения уборки помещений МБОУ КСОШ № 3

| № п/п | Мероприятия | Сроки |
|-------|--|----------------|
| 1 | Влажная уборка пищеблока | Ежедневно |
| 2 | Генеральная уборка пищеблока с использованием моющих средств. | 1 раз в неделю |
| 3 | Влажная уборка учреждения с использованием моющих средств | 2 раза в день |
| 4 | Генеральная уборка кабинета с использованием моющих средств. | 1 раз в неделю |
| 5 | Влажная уборка кабинетов. | Ежедневно |
| 6 | Генеральная уборка холла | 1 раз в неделю |
| 7 | Влажная уборка туалетов | 2 раза в день |
| 8 | Генеральная уборка туалета с использованием моющих средств | 1 раз в неделю |
| 9 | Генеральная уборка спортивной комнаты с мытьем спортивного оборудования. | 1 раз в неделю |
| 10 | Мытье внутренних стекол и оконных рам | 1 раз в месяц |
| 11 | Мытье окон (со всех сторон) | 2 раза в год |