

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Озерская средняя школа
имени Заслуженного учителя РФ А.Ф.Дворянинова
(МОУ Озерская СШ)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ Озерской СШ
от 22.04.2024 г. № 116

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением требований санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности в МОУ Озерской СШ

с. Озерки

2024

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующих до 2027 года (постановление Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32).

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

1.3 Организация производственного контроля в МОУ Озерской средней школе имени Заслуженного учителя РФ А.Ф. Дворянинова возлагается на директора.

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 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 и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

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 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, 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.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор.

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. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (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.

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

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

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

5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

5.2. 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.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 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»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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 продуктов»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики».

7.Перечень работников общеобразовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - Общий контроль за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; - контроль за своевременным прохождением плановых медицинских осмотров работниками учреждения; - контроль за своевременным прохождением углубленного медицинского обследования обучающихся; - профилактика травматических и несчастных случаев - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
2	Заместители директора по ОБ, УР, ВР, АХР	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; -исполнение мер по устранению выявленных нарушений; - контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и помещений;

		- разработка мер по устранению выявленных нарушений.
3	Диспетчер по питанию, повар	<ul style="list-style-type: none"> - За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; - за состоянием территории, проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля; - за организацией питания и качественного приготовления пищи; - микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды; - полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке; - качество мытья посуды; - условия и сроки хранения продуктов; - исправность холодильного и технологического оборудования; - контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров; - дезинфицирующие мероприятия; - санитарное состояние столовой.
4	Медсестра (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; - отслеживание витаминизации блюд; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	--	--

9. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор, заместители директора по УР, ВР, ОБ, ИКТ и АХР, Главный бухгалтер	8	1 раз в год 1 раз в год	1 раз в 2 года ----
2	Учитель, воспитатель ГПД, социальный педагог, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-библиотекарь, делопроизводитель, диспетчер ОУ, лаборант, старший вожатый, преподаватель-организатор ОБЖ, учитель-дефектолог, учитель-логопед, Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	26	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Диспетчер по питанию, повар, помощник повара, подсобный рабочий на кухне	6	1 раз в год	ежегодно
4	Вахтер, уборщик служебных помещений, рабочий по обслуживанию здания, сторож, дворник	12	1 раз в год 1 раз в год	1 раз в 2 года ----

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в управление образования МО «Чердаклинский район», - вызов специализированных служб; - приостановление деятельности до ликвидации аварии.
2	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в администрацию МО «Озерское сельское поселение» Чердаклинского района Ульяновской области; - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей.
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; - организация ремонта оборудования.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в управление образования МО «Чердаклинский район»; - остановка работы; - организация ремонта отопительных систем.
5	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
6	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в управление образования МО «Чердаклинский район»; - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
7	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> - вызов пожарной службы;

		<ul style="list-style-type: none"> - эвакуация; - приостановление деятельности; - сообщение в управление образования МО «Чердаклинский район».
--	--	---

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

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Должность
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции)	ежедневно	Зам.директора по АХР
Проверка качества и своевременности уборки территории.	ежедневно	Зам.директора по АХР
Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор, медсестра (по соглашению)
Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок (иммунизация)	постоянно	Директор, медсестра (по соглашению)
Организация питания обучающихся	ежедневно	Диспетчер по питанию, повар, Бракеражная комиссия
Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Диспетчер по питанию, повар, Бракеражная комиссия
Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	постоянно	Диспетчер по питанию, повар, Бракеражная комиссия, медсестра
Наличие санитарноэпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Диспетчер по питанию, повар

Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Диспетчер по питанию, повар, зам.директора по АХР
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Повар, Бракеражная комиссия, медсестра
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Диспетчер по питанию, повар, Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия, повар
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Диспетчер по питанию, повар
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Диспетчер по питанию, повар, Бракеражная комиссия
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия, повар
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Классные руководители, медсестра
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Директор, зам.директора по АХР
Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно	Директор, зам.директора по АХР
Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор, зам.директора по ОБ
Организация дежурства по школе (коридоры, столовая, вход в школу, проход в школу)	постоянно	Директор, зам.директора по ОБ, дежурные учителя, дежурный администратор, классные руководители

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Наименование форм учета и отчетности	Ответственное лицо
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Диспетчер по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Медсестра (по согласованию)
Ведомость контроля за рационом питания	Медсестра (по согласованию)
График смены кипяченой воды	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	Медсестра (по согласованию)
Журнал аварийных ситуаций	Заместитель директора по АХР
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Медсестра (по согласованию)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Медсестра (по согласованию)
Личные медицинские книжки работников	Медсестра (по согласованию)
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Заместитель директора по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	Заместитель директора по АХР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	Заместитель директора по АХР

13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательной организации	Постоянно, летний период – при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарнотехнического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц

Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
<p>Контроль за выполнением санитарноэпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - уборки столовой; - правила мытья посуды; <p>- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</p> <p>- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов; <p>- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.; - контроль правильности кулинарной обработки; <p>- контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов (отбор дез.средств на пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);</p> <p>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; <p>- контроль за рационом питания учащихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный - все сотрудники;</p> <ul style="list-style-type: none"> - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники <p>и пр.</p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p>

Лабораторные исследования

Виды исследования	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарнохимическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

14. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра (по согласованию)
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра (по согласованию)
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра (по согласованию)

7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра (по согласованию)
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР _____ / _____ /

Диспетчер по питанию _____ / _____ /

Согласовано:

Делопроизводитель (ответственный по кадрам) _____ / _____ /

Медсестра _____ / _____ /