

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ

№18 имени Р.С.

Рамазанова»

Абдулкадыров С.А.

«31» августа 2020 г.



## **ПРОГРАММА**

***производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в МБОУ «СОШ №18 имени Р.С. Рамазанова»***

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) 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 «СОШ №18 имени Р.С. Рамазанова» возлагается на заместителя директора по АХЧ Абдурагимов А.А..

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 МБОУ «СОШ №18 имени Р.С. Рамазанова» Абдулкадырова С.А..

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 противозидемических (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 противозидемических (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 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.

2.4.1 Ответственность за организацию производственного контроля возложена на заместителя директора по АХЧ Абдурагимов А.А..

## **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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

#### **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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

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

#### **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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999 года (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.).
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10

7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заместитель директора по АХЧ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор Врач
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заместитель директора по АХЧ
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, зав. производством столовой.
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Зав. производством столовой.

6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Зав. производством столовой, медицинский работник, завхоз, зам.директора по ВР
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор, врач
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заместитель директора по АХЧ, преподаватель-инструктор ОБЖ, заведующие кабинетами.
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор, Заместитель директора по АХЧ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор, Заместитель директора по АХЧ, ответственный за технику безопасности
11	Санпросветработа	постоянно	Преподаватель-инструктор ОБЖ, инструктор по гигиеническому воспитанию -
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Преподаватель-инструктор ОБЖ, зам. директора по ВР, классные руководители.
13	За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,		Инструктор по гигиеническому воспитанию, зам. директора по ВР

**7. Перечень химических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля в МОУ ИТЛ №24, представляющих потенциальную опасность для детей и работников, а также окружающей их среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

Объект производственного контроля	Примеры контролируемых параметров (показателей)	Периодичность	Ответственный
Нормативно-методическое обеспечение производственного контроля	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие у ответственного лица официальных экземпляров всех нормативных и методических документов, относящихся к данному виду образовательных учреждений (далее – ОУ) и осуществляемым видам деятельности, работ и услуг.</li> <li>• Систематическое пополнение фонда нормативных и методических документов и их актуализация в соответствии с выходящими изменениями и дополнениями. Наличие:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• рабочих экземпляров (бумажных или электронных текстов) нормативных и методических документов, технической документации и т. п.;</li> <li>• эксплуатационной документации на используемое оборудование</li> </ul> </li> </ul>	1 раз в год	Заместитель директора по АХЧ
Персонал ОУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие у персонала личных медицинских книжек и сведений.</li> <li>• Своевременность прохождения персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), гигиенического обучения и гигиенической аттестации, обязательных прививок.</li> <li>• Наличие личных медицинских книжек у персонала.</li> <li>• Проведение инструктажа, обучения персонала по соблюдению правил личной гигиены и другим вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия.</li> <li>• Знание персоналом обязательных требований нормативных, методических, технических и эксплуатационных документов (аттестация).</li> <li>• Выполнение персоналом необходимых санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.</li> <li>• Соблюдение персоналом требований личной гигиены.</li> <li>• Соблюдение требований к условиям труда персонала (по результатам аттестации рабочих мест).</li> <li>• Проведение ежедневных осмотров и допуска персонала пищеблока к работе медицинским работником ОУ.</li> <li>• Наличие аптек первой помощи.</li> <li>• Соблюдение требований к условиям привлечения</li> </ul>	1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год 1 раз в год  Постоянно  Постоянно  Постоянно  Постоянно  Постоянно	Директор  Директор  Специалист ОК Инструктор по гигиене  Заместитель директора по АХЧ  Заместитель директора по АХЧ  Заместитель директора по АХЧ  Врач  Врач

	обучающихся к общественно-полезному труду и самообслуживанию, требований к привлечению обучающихся и педагогов к работам по организации питания, раздаче пищи и организации ее приема		Зам. дир по ВР
Участок (территория) объекта	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Благоустройство и озеленение участка.</li> <li>• Наличие и санитарно-техническое состояние необходимого оборудования на территории.</li> <li>• Состояние ограждения участка и его соответствие требованиям санитарных правил.</li> </ul>	1 раз в год Постоянно Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование и надлежащее санитарное содержание площадки мусоросборников</li> <li>• Санитарное содержание участка и отдельных его зон</li> </ul>	Постоянно Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
Здание.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функциональное назначение помещений (использование по назначению, в соответствии с проектом, наличие всех обязательных помещений, предусмотренных санитарными правилами).</li> <li>• Соответствие фактического количества обучающихся проектной (расчетной) наполняемости здания (зданий) – общей и по классам.</li> <li>• Соблюдение: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гигиенических требований при проведении ремонтных и отделочных работ;</li> <li>• требований к закупаемым отделочным материалам.</li> </ul> </li> <li>• Недопущение проведения ремонтных и отделочных работ в период организации учебно-воспитательного процесса и работы пищеблока.</li> <li>• Использование территории, зданий, сооружений, помещений МОУ ИТЛ №24 исключительно для целей, связанных с образовательным процессом или организацией питания обучающихся.</li> <li>• Исследование общей и местной вентиляции и ее техническая исправность.</li> <li>• Общее санитарно-техническое состояние здания МОУ ИТЛ №24.</li> </ul>	Постоянно	Директор
		Постоянно	Директор
		Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
		Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
		Постоянно	Зам. директора по ВР. Заместитель директора по АХЧ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ



<p>Учебные помещения (классы, кабинеты, аудитории, лаборатории, мастерские и учебно-производственные помещения и т. п.), актовый зал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• площади отдельных помещений в соответствии с их назначением и вместимостью;</li> <li>• наличию, размещению (расстановке) мебели и оборудования, в т. ч. по показателям инструментального контроля (замеров);</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> <li>• воздушно-тепловому режиму и проветриванию помещений ;</li> <li>• Исследование общей и местной вентиляции и ее техническая исправность.</li> <li>• Соблюдение личной гигиены обучающимися (при наличии в учебных помещениях умывальников).</li> <li>• Правильность рассадки детей в кабинете.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. кабинетами</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Зав. кабинетами, Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Классный руководитель</p>
<p>Оборудование и оснащение учебных помещений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• ученической мебели и оборудованию, в т. ч. ТСО и ПЭВМ</li> <li>• к техническому состоянию, маркировке, уровню электромагнитных полей, акустического шума и т.п.;</li> <li>• эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ, зав. кабинетам и.</p> <p>Заместитель</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие функциональных размеров мебели обязательным требованиям, в т. ч. по показателям инструментального контроля (измерений).</li> <li>• Соответствие мебели росту-возрастным показателям обучающихся, и наличие у педагогов сведений о размере мебели, необходимом каждому ребенку.</li> <li>• Санитарное содержание учебной мебели и иного оборудования.</li> <li>• Соблюдение требований к оборудованию лабораторий.</li> <li>• Наличие умывальных раковин, там где они обязательны, их исправность, наличие мыла, одноразовых полотенец и т. п.</li> <li>• Соответствие гигиеническим требованиям используемых (закупаемых) дидактических пособий</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Библиотекарь</p>
<p>Рекреации и коридоры</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> <li>• воздушно-тепловому режиму и проветриванию (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха);</li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к:</li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p>

<p>Спортивные (физкультурные) залы и плавательный бассейн</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> <li>• оборудованию (инвентарю) и эксплуатации спортивных (физкультурных) залов и плавательного бассейна ;</li> <li>• воздушно-тепловому режиму и проветриванию (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха).</li> <li>• Техническое состояние системы очистки воды в плавательном бассейне и соблюдение требований к ее эксплуатации.</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Руководитель ШМО физры и т.д.</p> <p>Учителя физкультуры</p>
<p>Административные и бытовые помещения для персонала и их оборудование</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• площади отдельных помещений в соответствии с их назначением и вместимостью;</li> <li>• наличию, размещению (расстановке) мебели и оборудования;</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> <li>• оборудованию рабочих мест, в т. ч. к техническому состоянию;</li> <li>• воздушно-тепловому режиму и проветриванию</li> </ul>	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год.</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p>
	<p>помещений;</p> <p>и т. п.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ, зав. кабинетами</p>
<p>Санитарно-бытовые помещения (санузлы), комнаты (места) для хранения уборочного инвентаря.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> <li>• наличию, установке санитарно-технических приборов, подводке к ним коммуникаций;</li> <li>• эксплуатации оборудования;</li> <li>• оборудованию мест хранения, порядку хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря.</li> <li>• Наличие:</li> <li>• смывов (там, где это необходимо);</li> <li>• кабин в санузлах, запорных устройств;</li> <li>• мыла в дозаторах для мытья рук, одноразовых полотенец (при отсутствии электрополотенец);</li> <li>• достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря в местах, доступных для уборочного персонала;</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарной маркировки уборочного инвентаря.</li> <li>• Исправность санитарно-технического оборудования, состояние запорных устройств.</li> <li>• Правильность и регулярность проведения санитарной обработки и дезинфекции помещений, санитарно-технических приборов и другого оборудования.</li> <li>• Соблюдение личной гигиены обучающимися.</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
		Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
Подсобные помещения, материальные и инвентарные кладовые, кладовые для хранения моющих и дезинфицирующих средств	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов.</li> <li>• Соблюдение условий хранения предметов, материалов, оборудования, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средства, в т. ч. товарного соседства</li> </ul>	Ежедневно 1 раз в год Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Заместитель директора по АХЧ Завхоз Коржик Л.М.
Помещения медицинского назначения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Соблюдение требований к: <ul style="list-style-type: none"> <li>• площади отдельных помещений в соответствии с их назначением;</li> <li>• наличию, размещению (расстановке) мебели и оборудования;</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов;</li> </ul> </li> </ul>	Постоянно Постоянно	Завхоз Коржик Л.М. Заместитель директора по АХЧ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• воздушно-тепловому режиму и проветриванию помещений (включая показатели инструментального контроля температуры и влажности воздуха), аэроионному составу воздуха;</li> <li>• Соблюдение требований нормативной и эксплуатационной документации при установке и эксплуатации бактерицидных ламп (закрытого и открытого типа)</li> </ul>	Постоянно	Завхоз Коржик Л.М.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарно-техническое состояние помещений, санитарное содержание.</li> <li>• Наличие условий для обеспечения поточности производственного процесса.</li> <li>• Соблюдение требований к:</li> </ul>	Постоянно Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Завхоз коржик Л.М.

<p>Помещения пищеблока (складские, производственные, подсобные), обеденный зал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировке, набору помещений, использованию их по назначению;</li> <li>• отделке помещений и гигиеническим свойствам используемых отделочных материалов, в т. ч. к гигиеническому покрытию полок и стеллажей;</li> <li>• эксплуатации помещений пищеблока (при организации питания образовательным учреждением);</li> <li>• воздушно-тепловому режиму помещений.</li> <li>• Соответствие форм организации производства кулинарной продукции и технологии приготовления пищи виду пищеблока (сырьевая столовая, доготовочная, раздаточная) и набору помещений</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. производство м</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Зав. производством</p>
<p>Оборудование пищеблока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие форм организации производства кулинарной продукции и технологии приготовления пищи оборудованию пищеблока.</li> <li>• Техническое (санитарно-техническое) состояние, исправность оборудования, соответствие его эксплуатационных характеристик требованиям нормативной и технической документации (в т. ч. холодильного, теплового, механического, иного торгово-технологического оборудования, оборудования для хранения готовой пищи, посудомоечных машин, весоизмерительного и иного оборудования, грузоподъемных механизмов, разделочных столов, шкафов, стеллажей и прочей мебели, а также посуды и инвентаря).</li> <li>• Наличие достаточного количества столовой посуды, ее состояние.</li> <li>• Соблюдение требований к эксплуатации оборудования, инвентаря и санитарно-технических систем (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Наличие условий для соблюдения обязательных требований к технологии приготовления кулинарной продукции, в т. ч. наличие необходимого для приготовления пищи технологического оборудования (раздельных приводов для сырой и готовой продукции, протирачных машин, и т.д.) в достаточном количестве.</li> <li>• Соблюдение требований к наличию, установке и исправности санитарно-технического оборудования систем</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p>
	<p>вентиляции, отопления, холодного и горячего водоснабжения, канализования (в т. ч. моечных и производственных ванн), подводке к ним коммуникаций.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильность расстановки оборудования и мебели.</li> <li>• Своевременность и правильность технического обслуживания и ремонта торгово-технологического и холодильного, в т. ч. вентиляционной системы.</li> <li>• Наличие (и исправность):</li> <li>• резервных источников горячего водоснабжения;</li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• кронштейнов для одноразовых полотенец;</li> <li>• наличие санитарной маркировки оборудования и инвентаря.</li> <li>• Использование оборудования и инвентаря по назначению (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Обеспечение при правильной эксплуатации вентиляционного и холодильного оборудования надлежащих условий для хранения пищевых продуктов</li> <li>• Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации.</li> </ul>	Постоянно	Зав. производством
		Постоянно	ЗАВ. производством
Обеденный зал, места приема пищи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение обеденного зала в достаточном количестве обеденными столами и стульями, правильность их расстановки.</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• организации приема пищи и посещения столовой обучающимися, с учетом наличия посадочных мест;</li> <li>• раздаче пищи, накрытию столов.</li> <li>• Исправность санитарно-технического оборудования умывальных, электрополотенец в умывальных или наличие одноразовых полотенец.</li> </ul>	Постоянно	Классные руководители
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие мыла в умывальных.</li> <li>• Соблюдение личной гигиены обучающимися.</li> <li>• Обеспечение требуемого режима питания обучающихся необходимой продолжительности перемен, отведенных для приема пищи.</li> <li>• Контроль педагогами за приемом пищи детьми младшего возраста.</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
		Постоянно	Классные руководители
		Постоянно	Зам. директора по ВР
Санитарно-технические системы здания лицея.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исправность, эффективность работы и правильная эксплуатация санитарно-технических систем (вентиляции, отопления, водоснабжения, канализации).</li> <li>• Исправность и эффективность работы системы вентиляции</li> <li>• Температура отопительных приборов и/или воздуха в системе воздушного отопления</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• естественному и искусственному освещению учебных помещений и других помещений с постоянным пребыванием людей, включая показатели инструментального контроля</li> </ul>	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ
	освещенности;		

<p>Питьевая вода и организация питьевого режима обучающихся</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Физико-химические и микробиологические показатели водопроводной воды из разводящей сети (в медкабинете, на пищеблоке и, выборочно, в одном из классов начальной школы).</li> <li>• Соблюдение гигиенических требований к питьевой воде и организации питьевого режима обучающихся, с использованием фильтрованной питьевой воды( питьевые фонтанчики)</li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p>
<p>Учебно-воспитательный процесс</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие сведений о результатах санитарно-эпидемиологической экспертизы используемых программ, методик и режимов обучения и воспитания.</li> <li>• Соблюдение требований к: <ul style="list-style-type: none"> <li>• режиму дня обучающихся ;</li> <li>• режиму образовательного процесса и учебным нагрузкам;</li> <li>• расписанию занятий и его составлению, расписанию звонков, сменности занятий для обучающихся разного возраста;</li> <li>• а также к организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>• лабораторных работ и работ на ПЭВМ;</li> <li>• физического воспитания обучающихся и обеспечению их оптимальной двигательной активности;</li> <li>• трудового и профессионального обучения, общественно-полезного труда детей и подростков, условиям и тяжести труда;</li> <li>• дополнительного образования, отдыха, досуга и внеучебной деятельности обучающихся ;</li> <li>• отдыха и оздоровления детей в период каникул;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зам. директора по УВР</p> <p>Зам. директора по ВР</p> <p>Зам. директора по УВР</p> <p>Руководитель ШМО физ. культуры и т.д.</p> <p>Зам. директора по ВР</p>
<p>Используемые учебники и учебные пособия, электронные учебники;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие гигиеническим требованиям:</li> <li>• показателей издательского (в т. ч. шрифтового) оформления и полиграфического исполнения используемых (закупаемых) учебников и учебных пособий;</li> <li>• электронных учебников;</li> <li>• Соблюдение требований к: <ul style="list-style-type: none"> <li>• допустимой массе комплекта учебников и массе ранца с ежедневным набором учебников и школьно-письменными принадлежностями;</li> <li>• хранению учебников и учебных пособий</li> </ul> </li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Зам. директора по УВР, зав. библиотекой</p>
<p>Санитарно-противоэпидемический режим</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к: <ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарному состоянию и содержанию помещений, проведению текущей и генеральной уборки помещений;</li> <li>• выбору, закупке, хранению дезинфицирующих средств, приготовлению и использованию рабочих растворов;</li> <li>• санитарной обработке (включая дезинфекцию) санитарно-технического оборудования, предметов ухода, медицинского оснащения и других эпидемиологически-значимых объектов;</li> </ul> </li> </ul>	<p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сбору, хранению и обработке спецодежды и т.п.;</li> <li>• организации и проведению дезинсекционных и дератизационных работ (профилактических и истребительных);</li> <li>• сбору, хранению и вывозу твердых бытовых отходов (ТБО).</li> <li>• Наличие сеток на вентиляционных отверстиях, обеспечение грызунонепроницаемости помещений.</li> <li>• Эффективность мероприятий по дезинсекции и дератизации, наличие (численность) грызунов и вредных насекомых.</li> <li>• Наличие отдельного от ТБО сбора, хранения, вывоза, утилизации пищевых отходов.</li> <li>• Проведение мероприятий по профилактике иерсиниозов на пищеблоке.</li> <li>• Обеспечение уборочного персонала и персонала пищеблока санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.</li> <li>• Соблюдение: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гигиенических требований к хранению санитарной спецодежды и личных вещей;</li> <li>• требований к режимам санитарной обработки (мойки и дезинфекции) и хранения оборудования, кухонной, посуды, инвентаря, производственных и обеденных столов, а также обработки используемых для этого щеток и ветоши на пищеблоке;</li> <li>• правил обработки столовой и чайной посуды, столовых приборов;</li> <li>• требований к санитарной обработке и хранению уборочного инвентаря;</li> <li>• требований к санитарной обработке мусоросборников и емкостей из-под пищевых отходов</li> </ul> </li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Зав. производством</p> <p>Заместитель директора по АХЧ</p>
<p>Организация медицинского обслуживания обучающихся.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требований к:</li> <li>• организации медицинского обслуживания обучающихся, в т. ч. проведению специфической профилактики инфекционных заболеваний (прививок), организации оценки состояния здоровья детей и подростков;</li> <li>• проведению мероприятий по неспецифической профилактике отдельных эпидемиологически значимых заболеваний (педикулеза, контагиозных гельминтозов, воздушно-капельных инфекций и др</li> <li>• Выполнение медицинским персоналом детской поликлиники условий и обязанностей по договору на медицинское обслуживание МОУ ИТЛ №24</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Врач, зам. директора по ВР</p> <p>Врвч, зам. директора по ВР</p> <p>Зам. директора по ВР</p>

<p>Пищевые продукты, используемые в питании обучающихся, организация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество, безопасность и пищевая ценность продовольственного сырья, полуфабрикатов (при организации питания обучающихся), в т. ч. по лабораторным показателям.</li> <li>• Наличие документов, подтверждающих качество и</li> </ul>	<p>Постоянно (1 раз в год)</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Зав. производством</p>
<p>питания..</p>	<p>безопасность используемых в питании обучающихся, воспитанников пищевых продуктов (сертификатов соответствия/деклараций о соответствии, удостоверений качества и безопасности на каждую партию продукции (товара), ветеринарных свидетельств – на продукты животноводства, информации о наличии санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров))</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства;</li> <li>• вода на баканализ;</li> <li>• вода на химический анализ.</li> <li>• Сроки реализации готовой продукции, соблюдение требований к температуре реализуемой готовой продукции.</li> </ul>	<p>2 раза в год</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством, Заместитель директора по АХЧ</p>
<p>Технологические процессы транспортировки, приема, хранения пищевых продуктов, изготовления кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение условий хранения и транспортировки пищевых продуктов и их сроков годности (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Соответствие всех технологических процессов требованиям нормативных и технических документов, имеющемуся оборудованию и набору помещений пищеблока (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Соответствие обязательным требованиям технологии приготовления кулинарной продукции (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Обеспечение пищеблока необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами, национальными стандартами и др.) и справочными документами (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Соблюдение принципов раздельной обработки сырой и готовой продукции при использовании оборудования (при организации питания образовательным учреждением).</li> <li>• Соблюдение правил раздачи и порционирования кулинарной продукции (при организации питания образовательным учреждением)</li> </ul>	<p>1 раз в год</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством, Заместитель директора по АХЧ</p> <p>Зав. производством</p> <p>Зав. производством</p>



Транспорт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие обязательным требованиям внутреннего оборудования транспорта, гигиенического покрытия кузова.</li> <li>• Регулярность и правильность обработки транспорта.</li> </ul>	Постоянно	Зав. производством
Реализуемые рационы питания обучающихся и готовая кулинарная продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие (в количественном и качественном отношении) фактического питания обучающихся рациону питания и циклического меню согласованному с органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор, и утвержденному в установленном порядке (включенному в государственный контракт на организацию питания обучающихся).</li> </ul>	Ежедневно	Зав. производством
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильность осуществления допустимых замен при формировании рационов питания.</li> <li>• Обеспечение необходимого разнообразия питания.</li> <li>• Соблюдение требований к ассортименту (номенклатуре) пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся.</li> <li>• Бракераж качества кулинарной продукции.</li> <li>• Масса порций блюд и кулинарных изделий.</li> <li>• Соответствие гигиеническим требованиям маркируемых показателей пищевой ценности пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся.</li> <li>• Температура подачи блюд и кулинарных изделий.</li> <li>• Лабораторные показатели качества, безопасности и пищевой ценности кулинарной продукции.</li> <li>• Лабораторные показатели качества, безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов промышленного производства, используемых в питании обучающихся.</li> <li>• Соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам организации дополнительного питания обучающихся (продажи "буфетной продукции"), наличие обязательного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.</li> </ul>	Постоянно Ежедневно Ежедневно Ежедневно	Зав. производством Зав. производством Зав. производством Зав. производством
Соблюдение законодательства о защите прав потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соответствие требованиям законодательства о защите прав потребителей договоров, заключаемых с родителями (законными представителями) детей и подростков (в случае оказания платных услуг).</li> <li>• Соответствие обязательным требованиям информации для потребителей услуг (по всем осуществляемым видам образовательной и иной деятельности, работ, услуг).</li> <li>• Размещение информации об оказываемых услугах, а также меню и другой информации по вопросам организации питания обучающихся, воспитанников в месте, ежедневно доступном для их родителей (законных представителей).</li> <li>• Полнота и достоверность информации.</li> <li>• Наличие технической документации на кулинарную продукцию или извлечений из нее, необходимых для приемки готовой кулинарной продукции по показателям качества.</li> <li>• Соответствие информации о пищевых продуктах, рационе питания, меню, услугах по организации питания обучающихся обязательным требованиям</li> </ul>	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год Постоянно	Зам. директора по УВР Зам. директора по УВР Зам. директора по УВР Зам. директора по УВР Зав. производством Зав. производством

Состояние здоровья обучающихся воспитанников, в связи с факторами организации образовательного процесса и получаемым питанием	<ul style="list-style-type: none"> <li>Показатели физического развития, заболеваемости и статуса питания обучающихся.</li> <li>Показатели обеспеченности детей и подростков пищевыми веществами (в т. ч. белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами)</li> </ul>	Постоянно  1 раз в год	Зам. директора по ВР  Зав. производством
Организация разъяснительной работы с обучающимися по вопросам здорового образа жизни, в т. ч. здорового питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация лицеем разъяснительной и просветительской работы с обучающимися, родителями (законными представителями), педагогами; реализация образовательных программ по формированию у детей и подростков здорового образа жизни и рационального пищевого поведения и навыков здорового питания, профилактике табакокурения, алкоголизма, наркомании и других поведенческих рисков здоровью.</li> <li>Взаимодействие с родительской общественностью по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей и привлечение родительской общественности к контролю за образовательным процессом и организацией питания.</li> <li>Организация работы с жалобами и обращениями обучающихся и их родителей (законных представителей)</li> </ul>	Постоянно  Постоянно  Постоянно	Инструктор по гигиене, зам. директора по ВР  Инструктор по гигиене, зам. директора по ВР  Зам. директора по ВР
Условия для организации эффективного производственного контроля	<ul style="list-style-type: none"> <li>Регулярность поверки весоизмерительного оборудования и средств измерения, используемых для проведения производственного контроля.</li> <li>Ведение документации по результатам производственного контроля, в т. ч. по организации питания, в соответствии с обязательными требованиями.</li> <li>Соблюдение правил оставления "суточной" пробы изготовленной и/или реализуемой кулинарной продукции</li> </ul>	Постоянно  Постоянно  Постоянно	Зав. производством  Заместитель директора по АХЧ Зав. производством

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

№ п/п	Профессия	во работают	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники,	7	Работы в школьных образовательных учреждениях		

			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор, заместители директора,	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	социальный педагог, педагог-психолог,		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
3.	Уборщицы служебных помещений	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Повар	1	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
5	завхоз	1	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
6	учитель информатики, техник ЭВМ, инженер ЭВМ	1	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		

7.	Мастер производственног о обучения	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
8.	Лаборант, педагог библиотекарь	4	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
9.	Бухгалтер, специалист в сфере закупок специалист отдела кадров, секретарь	4		1 раз в год	
10.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Ночные сторожа.	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		

### 9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал линейных измерений объектов внутришкольной среды.
2. Журнал контроля температурного режима лица и учета тепла.
3. Журнал контроля температурного режима кабинета.
4. Журнал контроля и учета температурного режима кабинета.
5. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля,
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.
8. Журнал «Здоровье» (осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов).
9. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
11. Протоколы исследований, измерений.

12. Заключение по результатам исследований, измерений.
13. Журнал учёта аварийных ситуаций (Ф.1688/у-96).
14. Журнал осмотра на педикулез
15. Журнал учета санитарно-просветительной работы.
16. Личные медицинские книжки
17. Заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра работников МОУ ИТЛ №24
18. Журнал учёта инфекционной заболеваемости (ф.60-у)
19. Журнал учета травм персонала и посттравматической профилактики.

**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, управления образованием.**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в УО -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в УО - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в УО - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

**11. Программа производственного контроля организации питания учащихся.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заместитель директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель бракеражной комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Отметка в бракеражном журнале

4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. столовой	Отметка в бракеражном журнале
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Показания термометра
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал, накладные
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР	Журнал бракеража готовой продукции
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Зав. столовой Заместитель директора по ВР	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители	

	пищи				
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Заместитель директора по ВР Зав. столовой	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Отметка в журнале контроля
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХЧ	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Заместитель директора по ВР Медсестра	Справка
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав.столовой, Заместитель директора по АХЧ	Акт проверки

## **12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место замеров (количество замеров)</b>	<b>Примечание</b>
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)



Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год	
---------------	--------------	---	--

		(запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	