

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
(МБОУ «Айская СОШ»)

659635 Россия, Алтайский край, Алтайский район, с. Ая, ул. Школьная, 11.  
Адрес электронной почты: [aja\\_70@mail.ru](mailto:aja_70@mail.ru)

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

  
С.В.Ольгезер  
Приказ от «31» 08 2022 г. № 123



Программа производственного контроля  
МБОУ «Айская СОШ»  
на 2022-2023 учебный год

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями 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 «Айская СОШ» возлагается на директора Ольгезер С.В.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:  
**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.  
**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.  
**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.  
**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.  
**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.  
**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.  
**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.  
**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

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

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

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

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами 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, реализуемой продукции.

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

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

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

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

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.8).

- 3.3 Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.9).
- 3.4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.10).
- 3.5. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).
- 3.7. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Айская СОШ» (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей (п. 14).
- 3.9. План производственного контроля организации питания в МБОУ «Айская СОШ» (п.15).
- 3.10. График проведения генеральных уборок столовой (п. 16).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

- 5.1. В соответствии 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>  | <b>Регистрационный номер</b>   |
|--------------|---|--|
| 1.           | «О санэпидблагополучии населения».  | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.  |
| 2.           | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                 | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. ред. от 11.06.2021   |
| 3.           | «О качестве и безопасности продуктов питания».  | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.   |
| 4.           | «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»  | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (Главы II, III, IV)  |
| 5.           | "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" | ФЗ -№ 15 от 23.02.2013 (ст. 12)<br>(принят Государственной Думой 12.02.2013 г., последние изменения, внесенные Федеральным |

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     |  | законом от 28.12.2016 №471-ФЗ);  |
| 6.  | "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней   | ФЗ № 157 от 17.09.1998 (Глава IV) (Принят Государственной Думой 17.07.1998 г., последние изменения, внесенные Федеральным законом от 02.07.2021 N 316-ФЗ). |
| 7.  | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».   | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.  |
| 8.  | «Санитарно - эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»  | СП 2.4.3648-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28 (в действ.ред.)          |
| 9.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»   | • СП 3.1/2.4.3598-20 (в действ.ред.)   |
| 10. | "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"  | • СанПиН 3.3686-21 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 (в действ.ред.)                                    |
| 11. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (в действ.ред.)                              |
| 12. | "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"  | СанПиН 1.2.3685-21 утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (в действ.ред.)                  |
| 13. | "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) | СанПиН 2.1.3684-21 утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 (в действ.ред.)                  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
|     | мероприятий",   |   |
| 14. | «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям труда»,   | СП 2.2.3670-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 г. №40 (в действ.ред.) |
| 15. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», | СП 1.1.1058-01 утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 (в действ.ред.)            |
| 16. | "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"   | СП 3.1.3597-20 утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020 N 15 (в действ.ред.)                               |

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

Директор – Ольгезер Светлана Владимировна

Завхоз – Козлова Ольга Викторовна,

учитель с вменёнными обязанностями заведующего филиалом Нижнекаянчинской ООШ – Майдурова Светлана Ивановна,

заместитель директора по дошкольному образованию – Дёмина Виктория Владимировна:

- за организацию производственного контроля,
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии,
- за организацией питания,
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений,
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;

Шеф-повар МБОУ «Айская СОШ» – Лагерь Раиса Петровна;

повар Нижнекаянчинской ООШ – филиала МБОУ «Айская СОШ» - Лобычева Антонида Сергеевна;

повар детского сада «Звёздочка» - структурного подразделения МБОУ «Айская СОШ» - Лопатина Татьяна Викторовна:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за качественное приготовление пищи,

Заместитель директора по ВР – Ярохина Светлана Николаевна:

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительскую работу;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### **8. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю.**

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.

**9. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий  | Сроки   | Ответственные  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований  | В течение года постоянно  | Директор школы   |
| 2     | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников   | при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.11        | Директор школы   |
| 3     | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.  | постоянно   | По договору  |
| 4     | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.   | ежедневно   | Завхоз   |
| 5     | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.   | постоянно   | Шеф-повар, повар, зам.директора по дошкольному образованию |
| 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<br>Ежедневно- бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия                                       |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.   | постоянно   | Педиатр Артёменко Л.П.<br>Фельдшер Галкина Н.Д.            |
| 8     | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.   | постоянно   | Завхоз   |
| 9     | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                              | постоянно   | директор школы.  |
| 10    | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.   | постоянно   | директор школы   |
| 11    | Санитарно-просветительская работа   | постоянно   | Зам.директора по ВР  |
| 12    | Профилактика травматизма и несчастных случаев   | постоянно   | Зам.директора по ВР  |

**10. 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.<br>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

| № п/п | Профессия   | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор   | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу                          | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---|-----------------------|--|--|-------------------------------------|--|
| 1.    | Учителя-предметники<br>зам.директора по ВР,<br>зам.директора по УР,<br>библиотекарь,<br>логопед | 26                    | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью           | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |   |                       |  | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.   |                                     |  |
| 2.    | Учитель технологии  | 2                     | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью;<br>Пыль. | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br>п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 3.    | Директор  | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |

|    |   |             |   |  |             |                |
|----|---|-------------|---|--|-------------|----------------|
| 4. | Учитель информатики                                   | 1           | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах;<br>Влияние электромагнитного поля<br>Широкополосного Спектра частот от ПЭВМ. | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель химии   | 1           | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой;<br>синтетические моющие средства.                                      | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6. | завхоз  | 1           | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Подъем и перемещение груза вручную  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7. | Водитель школьного автобуса.                          | 2           | Работа в школьном образовательном учреждении;<br>Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г; п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8. | Сопровождающий (вахтёр), бухгалтер, делопроизводитель | 2<br>2<br>1 | Работа в школьном образовательном учреждении  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |



|     |   |        |   |  |              |                |
|-----|---|--------|---|--|--------------|----------------|
| 9.  | Уборщица служебных помещений                                  | 6      | Работы в школьных образовательных учреждениях;<br>Синтетические моющие средства;<br>Хлор и его соединения;<br>Работа, связанная с мышечным напряжением.   | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br>п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.<br>п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.<br>п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.     | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| 10. | Шеф-повар, повар, кухонный рабочий                            | 5      | Работа в школьном образовательном учреждении<br>Хлор и его соединения.<br>Работа, связанная с мышечным напряжением;<br>Подъем и перемещение груза вручную;<br>Работы при повышенных температурах. | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.<br>пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.<br>п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г;<br>п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
| 11. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий; сторож | 1<br>3 | Работа в школьном образовательном учреждении;<br>Подъем и перемещение груза вручную;<br>Работа, связанная с мышечным напряжением  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г;<br>п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г;<br>п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| 12. | Кочегар   | 7      | Работа в школьном образовательном учреждении;<br>Работы при повышенных температурах   | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г;<br>п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г   | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |

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

| Показатели исследования   | Кратность                   | Место замеров (количество замеров)          | Примечание   |
|---|-----------------------------|---|--|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП) | 2 раза в год (декабрь, май) | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность  | 1 раз в год (май)           | 1 рацион, прием                             | Суточный рацион, приемы пищи   |

|                             |  |  |   |
|-----------------------------|--|--|---|
| Содержание «С» витамина     | 1 раз в год (ЛОЛ)                      | 1 блюдо  | Третьи блюда  |
| Смывы на БКГП               | 1 раз в год (май)                      | 10 смывов - пищеблок   | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                  |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год (май)                      | 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)<br>2 раза в год радиология – 1 раз в год |   |
| Освещенность                | 1 раз в год в темное время суток (май) | 2 помещения (по 5 точек в каждом)  |   |
| Температура воздуха         | Ежедневно (самостоятельно)             | Все помещения  |   |
| Шум                         | 1 раз в год (май)                      | 2 помещения  | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования   |

### 13. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Айская СОШ»

|  |  |
|--|--|
| <i>Название объекта</i>                            | <i>Школьная столовая МБОУ «Айская СОШ»</i> |
| Адрес  | с. Ая Алтайского района                    |
| ФИО руководителя школы                             | Ольгезер Светлана Владимировна             |
| ФИО шеф-повара                                     | Лагерь Раиса Петровна                      |
| Брачеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № 223 от 31.08.2022 г.              |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы          |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное                           |
| Горячее водоснабжение                              | Установлено 3 водонагревателя              |
| Отопление  | От школьной котельной                      |
| Вентиляция   | Естественная                               |
| Освещение  | Комбинированное                            |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 102 места       |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика                   |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <i>Название объекта</i>               | <i>Столовая Нижнекаянчинской ООШ – филиала МБОУ «Айская СОШ»</i> |
| Адрес                                 | с. Нижнекаянча Алтайского района                                 |
| ФИО руководителя школы                | Ольгезер Светлана Владимировна                                   |
| ФИО повара                            | Лобычева Антонида Сергеевна                                      |
| Брачеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № 223/1 от 31.08.2022 г.                                  |
| Размещение объекта                    | Столовая размещена в здании школы                                |
| Холодное водоснабжение                | Централизованное   |
| Горячее водоснабжение                 | Установлен 1 водонагреватель                                     |
| Отопление                             | От школьной котельной  |
| Вентиляция                            | Естественная   |
| Освещение                             | Комбинированное  |
| Набор производственных и              | Пищеблок, обеденный зал на 32 места                              |

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| вспомогательных помещений |                          |
| Доставка продуктов        | Автотранспорт поставщика |

|  |  |
|--|--|
| Название объекта                                   | Пищеблок детского сада «Звёздочка» - структурное подразделение МБОУ «Айская СОШ» |
| Адрес  | с. Ая, ул. Спортивная, 10а Алтайского района, Алтайского края.                   |
| ФИО руководителя школы                             | Ольгезер Светлана Владимировна   |
| ФИО повара   | Лопатина Татьяна Викторовна  |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № 4 от 11.01.2022 г   |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании детского сада  |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное   |
| Горячее водоснабжение                              | Установлено 4 водонагревателя  |
| Отопление  | Местное, котельная   |
| Вентиляция   | Естественная, приточно-вытяжная  |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок   |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика   |

#### 14. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей (ЛОЛ)

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - начальника лагеря;
  - завхоза
  - заместителя директора по ВР.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники ЛОЛ, назначенные приказом директора.
4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий  | Периодичность         | Исполнитель  |
|-------|---|-----------------------|--|
| 1.    | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.   | перед открытием смены | начальник ЛОЛ  |
| 2.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.                          | ежедневно             | Завхоз, начальник ЛОЛ                                |
| 3.    | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю        | Начальник ЛОЛ  |
| 4.    | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.  | перед открытием смены | Завхоз, начальник ЛОЛ                                |
| 5.    | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.  | ежедневно             | Директор, начальник ЛОЛ, заместитель директора по ВР |
| 6.    | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.   | перед открытием смены | Завхоз, начальник ЛОЛ                                |
| 7.    | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.                        | ежедневно             | Завхоз, начальник ЛОЛ                                |
| 8.    | Контроль за состоянием источников   | ежедневно             | Директор,  |

|     |  |                               |  |
|-----|--|-------------------------------|--|
|     | водоснабжения.   |                               | начальник ЛОЛ,<br>Завхоз                         |
| 9.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.   | ежедневно                     | Завхоз,<br>начальник ЛОЛ.                        |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора  | ежедневно                     | Завхоз,<br>начальник ЛОЛ.                        |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.  | ежедневно                     | Начальник ЛОЛ                                    |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности   | перед началом работ           | Начальник ЛОЛ,<br>зам. директора по ВР           |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.  | ежедневно                     | Шеф-повар, начальник<br>ЛОЛ                      |
| 14. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.  | 1 раз в 10 дней               | Шеф-повар, начальник<br>ЛОЛ                      |
| 15. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.   | ежедневно                     | Директор,<br>начальник ЛОЛ                       |
| 16. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.   |                               | Начальник ЛОЛ                                    |
| 17. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.  | ежедневно                     | Начальник ЛОЛ                                    |
| 18. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.                            | ежедневно                     | Начальник ЛОЛ                                    |
| 19. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом,<br>экскурсией. | Начальник ЛОЛ,<br>заместитель директора<br>по ВР |
| 20. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.   | ежедневно                     | начальник ЛОЛ                                    |
| 21. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.   | ежедневно                     | начальник ЛОЛ                                    |
| 22. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве  | ежедневно                     | Завхоз,<br>начальник ЛОЛ                         |

**15. План производственного контроля организации питания в МБОУ «Айская СОШ» с. Ая Алтайского района**

| № п/п  | Объект контроля  | Периодичность контроля    | Ответственный исполнитель                                 | Учетно-отчетная документация                                      |
|--|--|---------------------------|---|---|
| 1  | 2  | 3                         | 4   | 5   |
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |  |                           |   |   |
| 1.1.   | Документация поставщика на право поставок продовольствия   | При заключении договоров  | Директор школы, главный бухгалтер                         | Договор с поставщиком продуктов питания                           |
| 1.2.   | Сопроводительная документация на пищевые продукты  | Каждая поступающая партия | Шеф-повар   | Товарные накладные, универсальные передаточные документы          |
| 1.3.   | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия | Шеф-повар   | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)             |
| <b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>   |  |                           |   |   |
| 2.1.   | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежедневно                 | Бракеражная комиссия                                      | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции                  |
| 2.2.   | Качество готовой продукции   | Ежедневно                 | Бракеражная комиссия                                      | Журнал бракеража готовой продукции.                               |
| 2.3.   | Суточная проба   | Ежедневно                 | Бракеражная комиссия                                      | Журнал бракеража готовой продукции.                               |
| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>                     |  |                           |   |   |
| 3.1.   | Рацион питания   | 1 раз в 12 дней           | Директор школы, шеф-повар                                 | Меню, утвержденное директором                                     |
| 3.2.   | Наличие нормативно технической и технологической документации.   | 1 раз в 6 месяцев         | Шеф-повар, бухгалтер                                      | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3.   | Тепловое технологическое оборудование  | 1 раз в 6 месяцев         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования.            |
| 3.4.   | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.  | Каждая партия             | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.                               |

|   |   |                 |   |  |
|---|---|-----------------|---|--|
| 3.5.  | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.                   | 1 раз в неделю  | Шеф-повар   | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.             |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |   |                 |   |  |
| 4.1.  | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно       | Шеф-повар   | Журнал температурного режима и относительной влажности.                                    |
| 4.2.  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Ежедневно       | Шеф-повар   | Журнал температурного режима   |
| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                             |   |                 |   |  |
| 5.1.  | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.                                 | Ежедневно       | Завхоз  | Визуальный контроль  |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>      |   |                 |   |  |
| 6.1.  | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.            | Ежедневно       | Шеф-повар   | Визуальный контроль  |
| 6.2.  | Инвентарь и оборудование пищеблока.   | 1 раз в неделю. | Шеф-повар, завхоз   | Визуальный контроль  |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                     |   |                 |   |  |
| 7.1.  | Сотрудники пищеблоков   | Ежедневно       | Шеф-повар   | Медицинские книжки сотрудников, журнал здоровья  |
| 7.2.  | Санитарно-противоэпидемический режим.   | 1 раз в неделю  | Шеф-повар, завхоз   | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.                 |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>                              |   |                 |   |  |
| 8.1.  | Контингент питающихся детей   | Ежедневно       | Зам.директора по ВР                                       | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. |
| 8.2.  | Режим питания   | Ежедневно       | Зам.директора по ВР                                       | График приема пищи.  |
| 8.3.  | Гигиена приема пищи.  | 1 раз в месяц   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии.                                    |

| <b>9. Лабораторный контроль</b> |  |   |                                    |  |                              |
|---------------------------------|--|---|------------------------------------|--|------------------------------|
| <i>№</i>                        | <i>Вид исследований</i>  | <i>Объект исследования (обследования)</i>   | <i>Количество, не менее</i>        | <i>Периодичность</i>   | <i>Учетно-отчетная форма</i> |
| 1                               | Качество готовой продукции<br>Микробиологические исследования проб готовых блюд  | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки  |                                    | 2 раза в год (декабрь ,май)  | 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 (май)  | Акт проверки                 |
| 3                               | Контроль проводимой витаминизации  | Третьи блюда  | 1 блюдо                            | 1 раз в год (май)  | 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 (май)  | 1 раз в год                  |
| 5                               | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 10 смывов                          | 1 раз в год (май)  | 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, доготовочном (выборочно) | 2 пробы                            | По химическим показателям- 1 раз в год, (май)<br>микробиологическим показателям – 2 раза в год (май, июнь (ЛОЛ)) | Акт проверки                 |
| 7                               | Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место   | 2                                  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)   | Акт проверки                 |
| 8                               | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных  | Рабочее место   | 2                                  | 1 раз в год в темное время суток   | Акт проверки                 |

|   |  |               |   |   |              |
|---|--|---------------|---|---|--------------|
|   | помещениях   |               |   |   |              |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

#### 16. График проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия  | Сроки          |
|---|--|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.  | Ежедневно      |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.        | Ежедневно      |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.                 | Ежедневно      |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно      |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.   | Ежедневно      |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами.   | Постоянно      |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.   | Ежедневно      |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.  | 1 раз в месяц  |
| 9 | Генеральная уборка помещений   | 1 раз в неделю |

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)