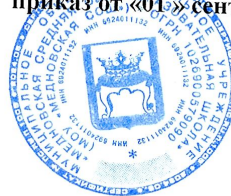


Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Медновская средняя общеобразовательная школа»

**ПРИНЯТО**  
на заседании  
педагогического совета школы  
протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ «Медновская СОШ»  
Н.И.Васильева  
приказ от «01» сентября 2025 г. № 284-од



**Программа**  
**производственного контроля за соблюдением требований**  
**санитарных правил и выполнением санитарно-**  
**противоэпидемических (профилактических) мероприятий в**  
**МОУ « Медновская СОШ»**  
**на 2025-2026 учебный год**

# **Пояснительная записка**

|                                                        |                                                                                             |                         |    |            |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----|------------|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное общеобразовательное учреждение «Медновская средняя общеобразовательная школа» |                         |    |            |
| Ф. И. О. руководителя, телефон:                        | Васильева Наталья Ивановна, 8-(4822) 388-240                                                |                         |    |            |
| Юридический адрес:                                     | 170521 Тверская обл., Калининский р-он, с.Медное, ул.Школьная д.21                          |                         |    |            |
| Фактический адрес:                                     | 170521 Тверская обл., Калининский р-он, с.Медное, ул.Школьная д.21                          |                         |    |            |
| Количество работников:                                 | 69 человек                                                                                  |                         |    |            |
| Количество обучающихся:                                | 341 человек                                                                                 |                         |    |            |
| Свидетельство о государственной аккредитации           | №                                                                                           | 1960                    | от | 16.03.2015 |
| ОГРН                                                   | 1026900579090                                                                               |                         |    |            |
| ИНН                                                    | 6924011132                                                                                  |                         |    |            |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №                                                                                           | N ЛО35-01257-69100\9190 | от | 29.04.2015 |

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

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

## 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 и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357), Постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "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, требованиями и рекомендациями Роспотребнадзора «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденными Министерством здравоохранения РФ 14.08.2020.

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 МОУ «Медновская СОШ» возлагается на директора Н.И.Васильеву

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 неинфекционные 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 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

### **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 Тверской 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 по Тверской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области
- 5.2. 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 предоставляющей 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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Регистрационный<br/>номер</b>                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1.               | «О сан. эпидем. благополучии населения»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.<br>(с изменениями и дополнениями) |
| 2.               | Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»                                                                                           | СП 2.4.3648-20                                            |
| 3.               | Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)                                     | МР 2.4.0242-21                                            |
| 4.               | Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача. Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20". | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                    |
| 5.               | Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)                                                                                                                        | МР 2.3.6.0233-21                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 6. | Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.                                                                                                        | СанПиН 1.2.3685-21                           |
| 7. | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. | СанПиН 2.1.4.1074-01<br>СанПиН 2.1.4.1116-02 |
| 8. | СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"       | СанПиН 3.3686-21                             |
| 9. | Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года)                                                                                                                                                                                                                             | СП 3.1.3597-20                               |

**7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля и наименование мероприятий.**

***Директор Васильева Н.И.***

- за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

***Заместитель директора по УР- Пирузян М.С.***

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

***Заместитель директора по АХЧ – Денежкина Наталья Ивановна***

- за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;
- за организацию питьевого режима;
- за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;
- за организацию питания (санитарное состояние пищеблока).

***Повар школы – Крылова М.Н.***

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.

***Заместитель директора по ВР – Рассказова А.Н***

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительскую работу;



- за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся).  
*Воспитатель ГПД – Буркова Н.С.* за организацию питания и качественного приготовления пищи.
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

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

| Факторы производственной среды                      | Влияние на организм человека                                                                                                                                                                                                                                                          | Меры профилактики                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере      | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).                                                                                             | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.                                   |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.<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. |

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке и аттестации.**

| Профессия                                            | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор                                                                                                  | Кратность медосмотра | Кратность подготовки |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Педагогические работники, административные работники | 30                    | Работы в образовательных организациях                                                                                                         | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                                                      |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью                                                              |                      |                      |
|                                                      |                       | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.<br>Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. |                      |                      |
| Директор                                             | 1                     | Работы в образовательных организациях                                                                                                         | 1 раз в год          | 1 раз в год          |
|                                                      |                       | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным                                                                                         |                      |                      |



|                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                               |             |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|                                                                                                                                                  |    | слежением за экраном видеотерминала                                                                                                           |             |                |
|                                                                                                                                                  |    | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.<br>Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. |             |                |
| Заместитель директора по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,                                                             | 2  | Работы в образовательных организациях                                                                                                         | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|                                                                                                                                                  |    | Подъем и перемещение груза вручную                                                                                                            |             |                |
|                                                                                                                                                  |    | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                                                                      |             |                |
| Техперсонал:<br>Рабочие по обслуживанию зданий и сооружений, дворник, секретарь-машинистка, сторожа, заведующий библиотекой... (прочий персонал) | 32 | Работы в образовательных организациях                                                                                                         | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|                                                                                                                                                  |    | Синтетические моющие средства. Работа с хлором.                                                                                               |             |                |
|                                                                                                                                                  |    | Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ.                                                                       |             |                |
|                                                                                                                                                  |    | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.                                                                            |             |                |
| Работники пищеблока                                                                                                                              | 4  | Работы в образовательных организациях                                                                                                         | 1 раз в год | ежегодно       |

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области**

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.
- Информация в: Управление Роспотребнадзора по Тверской области (Роспотребнадзор, Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и

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

| №<br>п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                              | Сроки                                                                 | Ответственные                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1        | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований, организация и проведение производственного контроля                                                                       | В течение года постоянно                                              | директор школы                 |
| 2        | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.                                                           | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9        | директор школы, медсестра      |
| 3        | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                                          | Постоянно                                                             | зам.директора по АХЧ           |
| 4        | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, уровня освещенности.                                                                                                | Ежедневно                                                             | зам.директора по АХЧ           |
| 5        | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                     | Постоянно                                                             | Бракеражная комиссия           |
| 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 | зам.директора по ВР, медсестра |
| 7.       | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.                                                               | Постоянно                                                             | Медсестра.                     |
| 8        | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                             | Постоянно                                                             | зам.директора по АХЧ           |
| 9        | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                              | Постоянно                                                             | зам.директора по АХЧ           |
| 10       | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.                                                                                                                    | Постоянно                                                             | директор школы                 |
| 11       | Контроль за организацией питьевого режима обучающихся                                                                                                                                 | постоянно                                                             | зам.директора по АХЧ           |
| 12       | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                                         | постоянно                                                             | зам.директора по УР            |

|    |                                                                                                                                                           |           |                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| 13 | Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарно-санитарной экспертизы, наличием сертификатов | постоянно | зам.директора по АХЧ,<br>повар |
| 14 | Водоснабжение и канализация, сбор и утилизация отходов.                                                                                                   | постоянно | зам.директора по АХЧ           |

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

| Показатели исследования                                                                                                 | Кратность   | Место замеров (количество замеров)                                    | Примечание                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)                                                       | 1 раз в год | 1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок                           | Вторые блюда, гарниры, овощные блюда                                                              |
| Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф. в т.с. сальмонеллы, на золотистый стафилококк                         | 1 раз в год | 1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок                           |                                                                                                   |
| Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых продуктах                                               | 1 раз в год | 1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок                           |                                                                                                   |
| Смывы на БГКП                                                                                                           | 1 раз в год | 5 смывов - пищеблок                                                   | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                  |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                                   | 1 раз в год | 5 смывов                                                              | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей           |
| - на наличие яиц гельминтов                                                                                             | 1 раз в год | 5 смывов                                                              | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода                                                                                                           | 1 раз в год | 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ), на энтерококки - 1 раз в год |                                                                                                   |
| Исследование параметров микроклимата учебных кабинетов (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | 1 раз в год | Рабочее место 2-3 точки                                               |                                                                                                   |

|                                                                        |                               |                            |                                  |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Исследование уровня искусственной освещенности в учебных кабинетах     | 1 раз в год                   | Рабочее место<br>2-3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | 1 раз в год                   | Рабочее место<br>2-3 точки |                                  |
| Температура воздуха                                                    | Ежедневно<br>(самостоятельно) | Все помещения              |                                  |

**13. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:**

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                                          | <b>Периодичность заполнения</b>                  | <b>Ответственное лицо</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                        | Ежедневно                                        | повар                     |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                          | Ежедневно                                        | повар                     |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                    | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | медсестра                 |
| Ведомость контроля за рационом питания                                               | Ежедневно                                        | медсестра                 |
| График смены кипяченой воды                                                          | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | кухонный работник         |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                            | По факту                                         | директор                  |
| Журнал учета проведения генеральной уборки                                           | Ежемесячно                                       | кухонный работник         |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту                                         | медсестра                 |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции                                   | Ежедневно                                        | повар                     |



### **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля**

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

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