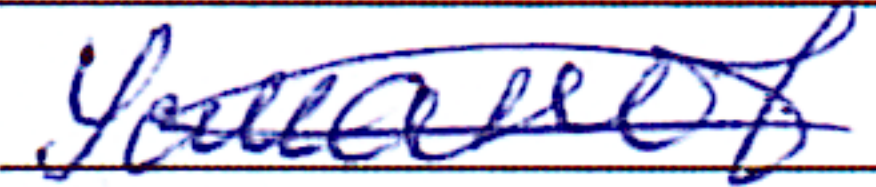


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СШ №2 ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ ПЕРВОГО
ПРЕЗИДЕНТА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ АХМАТ-ХАДЖИ КАДЫРОВА»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

Усманов А.А.

 / _____ /

Протокол № 1 от «23» 08. 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Ибрагимова С.У.

 / _____ /

Протокол № 1 от « 25» 08. 2023г

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 3FFDFEF10D8B23BF75A9E979EC4A0FB8

Владелец: Ибрагимова Сузана Увайсовна

Действителен: с 05.04.2023 до 28.06.2024

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №2 им. Героя России Первого Президента
ЧР А-Х.Кадырова»
(наименование общеобразовательной организации)**

Настоящая новая Программа производственного контроля в школе регламентирует в 2023 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бачи-Юртовская СШ №2 имени Героя России Первого Президента ЧР Ахмат-Хаджи Кадырова» (МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №2»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) <u>образовательная</u>: начальное общее образование; основное общее образование; среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) <u>предоставление социальных услуг без обеспечения проживания</u>; 3) <u>медицинская</u>: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)
Юридический адрес:	с.Бачи-Юрт, ул.А.А.Кадырова, д.97/а
Фактический адрес:	с.Бачи-Юрт, ул.А.А.Кадырова, д.97/а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное
Площадь	_____ 1548 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
2	Заместитель директора по УВР	организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием; методическое руководство педагогического коллектива; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;

3	Завхоз	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;
4	Медицинский работник (по согласованию)	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;
5	Лицо, ответственное за организацию питания	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производ-

						ственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструи- руемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
4	Аэро- ионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810- 10	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопи- ровании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих- хлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Контроль санитар- ного фона	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологи- ческие исследования	1 раз в год	В пищеблоках – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов). В начальных классах – 20 проб (с мебели, парт, с батареи,	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля

				подоконников, штор. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков		
		Смывы унитазов	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5– 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
	<...>					

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-предметник	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель начальных классов	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Тьютор	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Секретарь	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Слесарь-сантехник		1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Гардеробщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.01.2023 № 654368
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.01.2023 № 654368
3	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Учитель информатики	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 11.01.2023 № 654368

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от _____.202__ г. № ____
2	Медицинская	от _____.202__ г. № ____

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, Завхоз

помещений и оборудования	– генеральной уборки	-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, Завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз
	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке			
	Организация лабораторных исследований покрытия площадок			
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Завхоз
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Завхоз, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-вытяжной	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	

	вентиляции (исправность оборудования)			
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Ответственный по питанию
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализирован- ная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализирован- ная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз

	территории и в помещениях			
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<...>				
Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Продолжительность учебной недели в			

	зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по физическому воспитанию
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС

	продукции транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	- температура холодильного оборудования; - ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации; –...		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Ответственный по питанию
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; - ...			Ответственный по питанию

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся				
Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Ответственный по питанию
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Ответственный по питанию
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Ответственный по питанию
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Ответственный по питанию
<...>				
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Ответственный по питанию
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Ответственный по питанию
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом	Ответственный по питанию

	рабочей смены работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХААСП
Отчеты группы ХААСП	По графику	Председатель группы ХААСП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный по питанию
Личные медицинские книжки работников	По факту	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей;

		обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Ответственный за питание
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Ответственный за питание
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Ответственный за питание
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Ответственный за питание
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

План производственного контроля организации питания в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №2»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с респотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

**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 дезинфицирующим 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 неделю