

Утверждена приказом
Директора МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа
№9» от 06.04.2021г. №114/1

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на
основе принципов ХАССП
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №9»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №9» г.Черногорск
Директор МБОУ СОШ № 9: Богодухова Татьяна Михайловна
Юридический адрес: 655151, Республика Хакасия,
г.Черногорск, ул. Парковая, д. 16
тел. (83903) 6- 34-89, e-mail: school_19_044@mail.ru
Вид осуществляемой деятельности:
осуществление образовательной деятельности .
Программа составлена в 2-х экземплярах.

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «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.);
- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача России №32 от 27.10.2020г.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача России 28.09.2020 №28;
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880);
- Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов."
- Приказом Минздрава России от 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021г. № 62277).

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №9 (далее - школа) возлагается на директора МБОУ СОШ №9 Богодухову Татьяну Михайловну.

1.4. Целью производственного контроля (далее - ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением ПК за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

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, создающих угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при которой отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при которой 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, возникновению 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 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 ПК 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 ПК.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия. Адрес: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1. Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru

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

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

2.3.8. ПК должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля,

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию ПК несет директор школы Богодухова Татьяна Михайловна.

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 ПК, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

3.9. Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания, документация внутреннего характера, нацеленная на прототворение рисков для здоровья человека) включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции;
- параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.
- обязаны осуществлять процессы обеспечения безопасности пищевой продукции ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации, соответствующие требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, изготовитель должен разработать и поддерживать процедуры основанные на принципах ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении ПК 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.б).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по ПК 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, условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками школы обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия и своевременно отчитываться в их выполнении.
- 4.10. Принимать участие в контроле с целью минимизации риска теплового воздействия, для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю с использованием термометра.
- 4.11. Контролировать температуру горячих жидких блюд и иных блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, на соответствие технологическим документам.
- 4.11. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 4.12. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодного оборудования в течение двух часов с момента выявления информировать территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивать проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 4.13. Помещения и оборудования, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускать использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия. Адрес: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул.

М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00)
Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
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.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 3049-16
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2.	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
17.	ТР ТС 021/ 2011 «Технический регламент Таможенного союза»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18.	Методические указания по ХАССП РОСПОТРЕБНАДЗОРА (Методическое пособие по применению принципов ХАССП)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Директор – Богодухова Татьяна Михайловна.

Заведующая хозяйством – Ягофарова Наталья Ивановна.

Возлагаются функции по осуществлению ПК:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- следить за соблюдением санитарно-гигиенических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе ПК;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, в соответствии с технологическими документами и с использованиями термометров;
- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- в случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодного оборудования в течение двух часов с момента выявления информировать территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-

эпидемиологический надзор, и обеспечивать проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

ПК на принципах ХАССП определяет основные методы реализации политики в области качества и безопасности продукции:

- Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, ответственность перед потребителем за качество продукции.
- Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
- Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
- Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
- Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
- Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества пищевой продукции.

Директор школы, ответственный за питание, заведующий хозяйством несут ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий жизнедеятельности на окружающую среду, за осуществление поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности питания и жизнедеятельности, инициируют от каждого работника активное творческое участие в деятельности по совершенствованию процессов соблюдения законодательства Российской Федерации в интересах школы и потребителей, в том числе:

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактику травматических и несчастных случаев.

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

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

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

9. 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.	Педагоги: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, учителя, педагог – доп. образования, социальный педагог, педагог- психолог, воспитатель	27	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заведующий хозяйством	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

			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	2	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	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
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	11	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
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года

			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
8.	Сторож	2	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
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

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 Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	---

Отключение отопления	<p>1. Температурный режим ниже нормы.</p> <p>2. Размораживание системы отопления.</p>	<p>1. Администрация Управления образованием Администрации г. Черногорска</p> <p>2. Органы местного самоуправления.</p> <p>3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М. Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru</p>	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	<p>1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами.</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Администрация Управления образованием Администрации г. Черногорска.</p> <p>2. Органы местного самоуправления.</p> <p>3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М. Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru</p>	<p>1. Немедленно прекратить работу столовой.</p> <p>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</p> <p>4. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p> <p>5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.</p>
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	<p>1. Пищевые отравления.</p> <p>2. Вспышка острых кишечных заболеваний.</p>	<p>1. Администрация Управления образованием Администрации г. Черногорска.</p> <p>2. Органы местного самоуправления.</p> <p>3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М. Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00)</p>	<p>1. Прекратить работу столовой.</p> <p>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</p> <p>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</p>

		Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@ rpnrh.ru	
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрация Управления образованием Администрации г.Черногорска. 2. Органы местного самоуправления, 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@ rpnrh.ru	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрация Управления образованием Администрации г.Черногорска. 2. Органы местного самоуправления. 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@ rpnrh.ru	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
Возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний или аварийных ситуаций		1. Администрация Управления образованием Администрации г.Черногорска. 2. Органы местного самоуправления, 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81	1. Прекратить работу школы.

		(в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rpnrh.ru	
--	--	--	--

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима детей и сотрудников, проведения витаминизации, хранением суточных проб, основанных на принципах ХАССП	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал школы	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Журнал-график проведения генеральных уборок.
Журнал учета текущих уборок.

Журнал дезинфекции холодильников.
 Журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств.
 Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки.
 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
 Журнал отбора проб на пищеблоке.
 Гигиенический журнал. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Журнал бракеража готовой пищевой продукции. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 Журнал инструктажа по личной гигиене.
 Журнал учета измерения температуры сотрудников.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания школы

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раза в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	2 раза в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	2 раза в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, овощехранилище и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо,

			зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**14. Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период
каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Богодухова Татьяна Михайловна.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 1. Наумову Елену Владимировну - начальника лагеря;
 2. Ягофарову Наталью Ивановну – заведующую хозяйством;
 3. Жданову Людмилу Александровну – медицинскую сестру;
 4. Наумову Елену Владимировну – ответственную за питание.

**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	Медсестра, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений школы в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, завхоз
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, завхоз
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации по принципам ХАССП	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, завхоз
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Медсестра, начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за использованием	ежедневно	Начальник лагеря,

	производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.		медсестра
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	перед открытием смены	Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. Контроль за температурой и массой готовых блюд.	ежедневно перед раздачей пищи	Медсестра, начальник лагеря
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
25.	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, экскурсией.	Начальник лагеря
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Начальник лагеря

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия по адресу: 655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М.Жукова, 5 А-1, Телефон: +7 (3902) 22-26-81 (в рабочие дни с 8:00 до 17:00) Факс: +7 (3902) 34-36-50 (в нерабочие дни). Электронная почта: tu@rprnrh.ru

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Работники кухни	3	1 раз в 2 года

**15. Мероприятия по обеспечению
санитарно-эпидемиологического благополучия**

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
1. Ремонт пола в кабинете истории, английского языка, коридоре, библиотеке	В течение года	Ягофарова Н.И.
2. Частичная замена светильников (учебные кабинеты)	В течение года	Ягофарова Н.И.
3. Приобретение мебели для столовой (столы, стулья)	В течение года	Ягофарова Н.И.
4. Установка умывальника с горячим водоснабжением при обеденном зале	В течение года	Ягофарова Н.И.