



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Введение
2.	Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля
3.	Паспортные данные юридического лица, осуществляемые виды деятельности
4.	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания
5.	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
6.	Перечень факторов и объектов производственного контроля, критические точки, периодичность отбора проб, лабораторных исследований и испытаний
6.1.	Перечень физических факторов
6.2.	Перечень объектов производственного контроля
7.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам
7.1.	Перечень должностей работников, подлежащих ежегодным медицинским осмотрам
7.2.	Рекомендации по проведению работникам прививок
8.	Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке
9.	Перечень форм учета и отчетности
10.	Перечень возможных аварийных ситуаций
11.	Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11.1.	План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11.2.	План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
12.	Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований при организации питания в образовательных учреждениях
13.	Циклограмма производственного контроля пищеблока

## **1. Введение**

Настоящая «Программа (план) производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» разработана в соответствии с требованиями статьи 32 Закона РФ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносят при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 2.6. СП 1.1.1058-01.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в соответствии с пунктом 2.1. СП 1.1.1058-01.

## **2. Обязанности юридического лица при осуществлении производственного контроля**

Юридическое лицо при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, а именно:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или её уничтожению;

- информировать территориальный отдел по Красногвардейскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

### 3. Паспортные данные юридического лица (или отдельного объекта)

1.	Наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Красногвардейская школа № 1» Красногвардейского района Республики Крым
2.	Юридический адрес	297000, Республика Крым, Красногвардейский район, пгт. Красногвардейское, ул. Энгельса, д.1
3.	Фактический адрес	297000, Республика Крым, Красногвардейский район, пгт. Красногвардейское, ул. Энгельса, д.1
4.	Телефон, факс	(36556) 2-49-95
5.	Сайт	krshcool1.edusite.ru
6.	Электронная почта	krasnogvard.sh.1@mail.ru
7.	ОКПО	00802716
8.	ОКТМО	35620401101
9.	ОКОГУ	4210007
10.	ОКАТО	35220000001
11.	ОКВЭД	85.14, 18.12, 18.14, 18.20, 47.61, 47.9, 55.90, 56.29, 58.19, 62.09, 63.11, 68.20.2, 69.20, 72.19, 72.20, 73.11, 73.20.1, 73.20.2, 74.20, 74.30, 82.19, 82.99, 85.11, 85.12, 85.13, 85.41, 85.41.9, 85.42.9, 86.90.9, 88.10, 90.01, 91.01, 93.19, 93.29.2, 93.29.9, 94.20, 96.04
12.	ОКФС	14
13.	ОКОПФ	75403
14.	ИНН/КПП	9105008571/910501001
15.	ОГРН	1159102006777
16.	Лицензия на образовательную деятельность	
17.	Директор	Мехоношина Алла Анатольевна
18.	Заместитель директора (по безопасности образовательного процесса)	Глухов Владимир Анатольевич
19.	Заместитель директора (по АХЧ)	Ярошук Наталья Александровна
20.	Численность работающих	85 человек (7 в декретном отпуске, 5 совместителей)
21.	Численность обучающихся	670 человек

#### Осуществляемые виды деятельности

Основной вид деятельности:

- образование среднее общее.

Дополнительные виды деятельности:

- образование основное общее;

- образование начальное общее;

- образование дошкольное;

- образование дополнительное детей и взрослых;

- образование дополнительное детей и взрослых прочее, не включенное в другие

группировки;

- деятельность по дополнительному профессиональному образованию прочая, не включенная в другие группировки;

- деятельность библиотек и архивов;



- деятельность в области спорта прочая;
- деятельность физкультурно-оздоровительная;
- деятельность танцплощадок, дискотек, школ танцев;
- деятельность зрелищно-развлекательная прочая, не включенная в другие группировки;
- деятельность профессиональных союзов;
- прочие виды полиграфической деятельности;
- деятельность брошюровочно-переплетная и отделочная и сопутствующие услуги;
- копирование записанных носителей информации;
- торговля розничная книгами;
- торговля розничная вне магазинов, палаток, рынков;
- деятельность по предоставлению прочих мест для временного проживания;
- деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания;
- виды издательской деятельности прочие;
- деятельность, связанная с использованием вычислительной техники и информационных технологий, прочая;
- деятельность по обработке данных, предоставление услуг по размещению информации и связанная с этим деятельность;
- аренда и управление собственным или арендованным нежилым недвижимым имуществом;
- деятельность по оказанию услуг в области бухгалтерского учета, по проведению финансового аудита, по налоговому консультированию;
- научные исследования и разработки в области естественных и технических наук прочие;
- научные исследования и разработки в области общественных и гуманитарных наук;
- деятельность рекламных агентств;
- исследование конъюнктуры рынка;
- деятельность по изучению общественного мнения;
- деятельность в области фотографии;
- деятельность по письменному и устному переводу;
- деятельность по фотокопированию и подготовке документов и прочая специализированная вспомогательная деятельность по обеспечению деятельности офиса;
- деятельность по предоставлению прочих вспомогательных услуг для бизнеса, не включенная в другие группировки;
- деятельность в области медицины прочая, не включенная в другие группировки;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам;
- деятельность в области исполнительских искусств;

#### **4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания**

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Нормативные акты санитарного законодательства		
1. Санитарные правила		
1.1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них	СП 2.3.6.1066-01 СП 2.3.6.2203-07

	производственного сырья и пищевых продуктов»	
1.2.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07
1.3.	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
1.4.	Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	СП 3.5.1378-03
1.5.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
1.6.	Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
1.7.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13
<b>2. Санитарные нормы и правила</b>		
2.1.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
2.2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
2.3.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
2.4.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4. 1074-01
2.5.	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4. 548-96
2.6.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03
2.7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»	СанПиН 2.3.6. 1079-01
2.8.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях	СанПиН 2.4.2. 2821-10
<b>3. Государственные стандарты</b>		
3.1.	Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;	ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)
3.2.	Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб	ГОСТ 31861-2012
<b>4. Федеральные законы</b>		

4.1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52 - ФЗ от 30.03.1999 г.
4.2.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
4.3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г.

### **5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование должности	Телефон	Объект контроля
1	Наумова Ольга Геннадьевна	Заместитель директора (по учебно-воспитательной работе)	2-49-95	Контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания в основной и старшей школе
2	Рогозянская Татьяна Александровна	Заместитель директора (по учебно-воспитательной работе)	2-49-95	Контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания в начальной школе. Контроль за организацией питания
3	Яроцук Наталья Александровна	Заместитель директора (по административно-хозяйственной части)	2-49-95	Контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ
4	Меметова Ленура Деляверовна	Заместитель директора (по воспитательной работе)	2-49-95	Контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания при проведении внеклассных мероприятий
5	Самохвалова Ирина Петровна	Медицинская сестра	2-49-95	Контроль за санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования. Контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

### **6. Перечень факторов и объектов производственного контроля, критические точки, периодичность отбора проб, лабораторных исследований и испытаний**

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых

необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляют отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определение периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической обстановки.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличии вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний, выполняемых центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

#### Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ярощук Н.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Ярощук Н.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной	При составлении и пересмотре	Зам. директора по УВР	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)



	нагрузки обучающихся	расписания занятий	Наумова О.Г., Рогозянская Т.А.			
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Наумова О.Г.			Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Рогозянская Т.А.			Классный журнал

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Яроцук Н.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Яроцук Н.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

**Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции**

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Рогозянская Т.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал

			Рогозянская Т.А, медсестра Самохвалва И.П.		
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию Рогозянская Т.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Рогозянская Т.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Рогозянская Т.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно  Для остальных	Медсестра Самохвалова И.П.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------	---	---	----------------------------	----------------------	--

		категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медсестра Самохвалова И.П.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

### 7. Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам

Работники МБОУ «Красногвардейская школа №1» в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302-п проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименования осмотров, обследований	Кратность обследования
1	2
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр отоларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По эпидемическим показателям
Исследование рентгенографии грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год, либо по эпидемиологическим показаниям

#### 7.1. Перечень должностей работников, подлежащих ежегодным медицинским осмотрам:

№ п/п	Наименование должности
1.	Директор
2.	Заместитель директора
3.	Главный бухгалтер
4.	Бухгалтер
5.	Специалист по кадрам

6.	Секретарь учебной части
7.	Специалист по охране труда
8.	Учитель
9.	Педагог-организатор
10.	Учитель - логопед
11.	Педагог-психолог
12.	Педагог-библиотекарь
13.	Педагог дополнительного образования
14.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
15.	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
16.	Уборщик служебных помещений
17.	Медицинская сестра
18.	Лаборант
19.	Сторож
20.	Вахтер
21.	Дворник

## 7.2. Рекомендации по проведению работникам прививок

7.2.1. Против дифтерии 1 раз в 10 лет.

7.2.2. Против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет).

7.2.3. Против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори.

7.2.4. Против гриппа – ежегодно в период с 1 сентября по 1 декабря.

## 8. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке на основании приказа МЗ РФ от 29 июня 2000 года № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке должностных лиц и их работников»

№ п/п	Наименование должностей	Кратность
1.	Директор	1 раз в 2 года
2.	Заместитель директора	1 раз в 2 года
3.	Главный бухгалтер	1 раз в 2 года
4.	Бухгалтер	1 раз в 2 года
5.	Специалист по кадрам	1 раз в 2 года
6.	Секретарь учебной части	1 раз в 2 года
7.	Специалист по кадрам	1 раз в 2 года
8.	Учитель	1 раз в 2 года
9.	Педагог-организатор	1 раз в 2 года
10.	Учитель - логопед	1 раз в 2 года
11.	Педагог-психолог	1 раз в 2 года
12.	Педагог-библиотекарь	1 раз в 2 года
13.	Педагог дополнительного образования	1 раз в 2 года
14.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в 2 года
15.	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	1 раз в 2 года
16.	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года

17.	Медицинская сестра	1 раз в 2 года
18.	Лаборант	1 раз в 2 года
19.	Сторож	1 раз в 2 года
20.	Вахтер	1 раз в 2 года
21.	Дворник	1 раз в 2 года

### 9. Перечень форм учета и отчетности

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
1.	Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников столовой	По факту	Медсестра
2.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно	Медсестра
3.	Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Медсестра
4.	Журнал здоровья	Ежедневно	Медсестра
5.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Организатор питания, медсестра
6.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Заместитель директора (по АХЧ)
7.	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
8.	Журнал учета проведения дератизационных мероприятий	По факту	Заместитель директора (по АХЧ)
9.	Журнал учета проверок юридических лиц, проводимых органами государственного контроля (надзора)	По факту	Директор

### 10. Перечень возможных аварийных ситуаций

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 и учреждений Роспотребнадзора Российской Федерации.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предлагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо	Способ информирования
1.	Пожар	Высокая температура, углекислый и угарный газ	Сообщить в пожарную часть	Первый обнаруживший	По телефону
2.	Перебои в подаче или порывы линий	Нарушение нормальной жизнедеятельности	Сообщить в соответствующие службы	Заместитель директора (по АХЧ)	По телефону

	электроэнергии, водоснабжения, отопления				
3.	При инфекционном, паразитарном заболевании	Эпидемия	Сообщить в соответствующие службы	Медсестра	По телефону

### **11. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

#### **11.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1	2	3	4
<b>Основные организационно-административные мероприятия</b>			
<i>1. Гигиеническая оценка продукции, видов деятельности, работ и услуг предстоящей сертификации, лицензирования</i>			
1.1.	Корректировка перечня продукции, видов деятельности, работ и услуг предстоящей сертификации, лицензирования	Директор	
1.2.	Получение результатов экспертных исследований, обследований, гигиенических и иных видов оценки объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг	Директор	
1.3.	Подготовка и направление материалов на санитарно-эпидемиологические экспертизы	Директор	
<i>2. Организация производственного контроля</i>			
2.1.	Определение ответственных для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля	Директор	
2.2.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы	Директор	
2.3.	Заключение договора с организациями, испытательными лабораториями и центрами аккредитованной испытательной лаборатории, необходимых для осуществления исследований и измерений для целей производственного контроля	Директор, Организатор питания	
<b>Медико-санитарные мероприятия</b>			
<i>1. Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка</i>			
1.1.	Составление списка профессий, подлежащих предварительному медицинскому осмотру	Медсестра	
1.2.	Составление графика прохождения медицинских осмотров	Медсестра	
1.3.	Контроль за полнотой проведения медицинских	Медсестра	



	обследований		
1.4.	Контроль за наличием личных медицинских книжек	Медсестра	
<b>2. Подтверждение соответствия порядка и условий содержания территории санитарным правилам</b>			
2.1.	Постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил	Заместитель директора (по АХЧ)	
2.2.	Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации	Ответственный за питание	
2.3.	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	Ответственный за питание	
2.4.	Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов	Ответственный за питание	
2.5.	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Медсестра	
2.6.	Контроль сроков реализации продукции	Медсестра, Ответственный за питание	
2.7.	Контроль за качеством сопроводительной документации, товаротранспортной накладной, сертификата соответствия, санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию	Ответственный за питание, Медсестра	
<b>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования</b>			
1.	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Заместитель директора (по АХЧ), медсестра	Не реже 1 раза в полугодие
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий</b>			
1.	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы	Директор Медсестра	В соответствии с требованиями СП для каждого вида пищевых объектов
2.	Контроль за санитарным содержанием предприятия (производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря)	Директор	Ежемесячно
3.	Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день)	Заместитель директора (по АХЧ)	Ежегодно
4.	Исследование освещенности на рабочих местах	Заместитель директора (по АХЧ)	Ежегодно
5.	Замеры параметров микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	Заместитель директора (по АХЧ)	Не реже 2 раза в год (в теплое и холодное время года)
<b>Произвести контроль личной гигиены и обучения персонала</b>			
1.	Контроль за соблюдением у персонала личных	Медсестра	При приеме

	медицинских книжек		на работу
2.	Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Медсестра	По истечению сроков
3.	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптек первой помощи	Медсестра	Ежедневно
4.	Контроль над своевременностью прохождения подготовки и переподготовки кадров	Директор	Не реже 1 раза в 2 года
5.	Контроль за результатами лабораторных исследований и измерений	Заместитель директора (по АХЧ), Медсестра	Ежегодно

**11.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятия	Контрольные точки	Срок выполнения	Ответственный
1.	Обеспечение наличия на объекте официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью		Постоянно	Директор
2.	Организация лабораторных исследований и испытаний	Рабочие места	По графику	Директор, Организатор питания
3.	Организация медицинских осмотров, наличие на предприятии согласованного в установленном порядке контингента лиц, занятых на работах с вредными и (или) опасными производственными факторами	Все сотрудники	При поступлении на работу и в соответствии с контингентом	Медсестра
4.	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	В соответствии с перечнем должностей	В установленные сроки	Медсестра
5.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность продукции	Постоянно	Постоянно	Медсестра
6.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Постоянно	Медсестра, ответственный за питание

7.	Визуальный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений:			
7.1.	За соблюдением правил личной гигиены	Все сотрудники	Ежедневно	Медсестра
7.2.	За эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий	Все помещения и прилегающая территория	В установленные сроки	Заместитель директора (по АХЧ), медсестра
7.3.	За хранением и использованием уборочного инвентаря	Место хранения уборочного инвентаря	Ежедневно	Заместитель директора (по АХЧ)
7.4.	За состоянием благоустройства прилегающей территории пищеблока, контейнерной площадки	Территория	Ежедневно	Заместитель директора (по АХЧ)
7.5.	За санитарно-гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений пищеблока, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей на пищеблоке	Все помещения и прилегающая территория	Ежедневно	Организатор питания, медсестра

**12. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (помещения пищеблока)**

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность не реже
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	1 раз в год

		спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
7.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
8.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
9.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
10.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Все исследования на пищеблоке проводятся организатором питания за счет собственных средств.

### 13. Циклограмма производственного контроля пищеблока

Месяц	Мероприятия	Примечание
Январь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	Данные исследования проводятся не реже одного раза в 6 месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений

	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
	Утилизация ртульсодержащих отходов	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок. Также в ОУ ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств, в котором указываются площади пищеблока, подлежащие дезинфекции, и расход дезсредств на данную площадь помещения
Февраль	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии)	Проводятся раз в год. В настоящее время на большинстве пищеблоков, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, исключены данные вредные факторы, поэтому решение о проведении подобных исследований принимает руководство ОУ
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и	

	кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	Помимо генеральной уборки на пищеблоке проводятся дезинсекция и дератизация, периодичность которых отмечается в журнале контроля кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Периодичность осуществления дезинсекции и дератизации указывается в договорах. Наряду с данным видом обработки помещений пищеблока необходимо проводить оценку качества выполненных работ и их эффективность. Условия повторной обработки при обнаружении дефектов в выполненных работах (появление насекомых, следов пребывания грызунов и т. д.) должны быть отражены в договоре с организацией, проводившей данные работы
Март	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Оценка эффективности работы местной и общеобменной приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля	Если оценка эффективности была произведена внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций
	Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличия аварийного и резервного оборудования	
	Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (мочными, производственными) и канализационной сетью	
	Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности	



	оборудования	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Апрель	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении	
	Утилизация ртути содержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией, аккредитованной на утилизацию данного вида отходов)	
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Май	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Июнь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов (результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных	

	исследований смывов и фиксируются в журнале)	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Июль	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении	
	Утилизация ртульсодержащих отходов	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
Август	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров)	Проводится раз в год при исправной работе оборудования. При наличии признаков неисправности оценка и замена оборудования проводятся внепланово, незамедлительно
	Контроль своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования	
	Проверка наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью	
	Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией результатов в актах технического контроля	
	Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала,	

	<p>чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Сентябрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Наладочные работы оборудования пищеблока</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Октябрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении</p> <p>Утилизация ртути содержащих отходов</p> <p>Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Ноябрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Генеральная уборка помещений пищеблока</p>	
Декабрь	<p>Проведение мероприятий ежедневного контроля</p> <p>Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и</p>	

	кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОГВАРДЕЙСКАЯ ШКОЛА № 1»  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «КРАСНОГВАРДЕЙСКАЯ ШКОЛА №1»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Красногвардейская школа № 1»

А.А.Мехоношина

« 07 / 07 » 20 19 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий в  
МБОУ «Красногвардейская школа № 1»**

Программа разработана в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07  
«Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных  
правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)  
мероприятий»

пгт. Красногвардейское 2019