

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР *О.В. Цветнёв*
«09» января 2025г.



ПРОГРАММА

(План)

производственного контроля над соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №19 с углубленным изучением английского языка имени Д.С. Калинина»



г.Керчь,2025 год

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым «Специализированная школа № 19 с углубленным изучением английского языка имени Д.С.Калинина»

Юридический адрес: 298324 Республика Крым, г. Керчь, ул. Олега Кошевого, д. 22

Фактический адрес: 298324 Республика Крым, г. Керчь, ул. Олега Кошевого, д. 22

Учредитель: Управление образования администрации города Керчи

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего (полного) общего образования.

№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок: лицензия № 0134 выдана МОИМ РК 29 апреля 2016 года бессрочно.

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)»;
- Федеральный Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий »;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных 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 также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- МУ от 28.02.1995 № 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
- Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
- СанПиН 2.4.6.664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профильного обучения и труда подростков».
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
- ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»

3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	№, дата приказа
1.	Плетнёв Олег Викторович	Директор	
2.	Баранникова Валентина Николаевна	Зам. директора по УВР	
3.	Проскурякова Татьяна Владимировна	Зам. директора по АХЧ	
4.	Меньшакова Елена Олеговна	Зам. директора по УВР	
5.	Тарелкина Людмила Ивановна	Зам. директора по УВР	
6.	Островская Людмила Викторовна	Зам. директора по УВР	

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	Зам. директора по УВР Баранникова В.Н. Тарелкина Л.И.
Контроль над состоянием системы освещения	Ежедневно		Директор Плетнёв О.В.
Контроль над системой электроснабжения	Постоянно	Акты замеров сопротивления	Директор Плетнёв О.В.
Контроль над состоянием системы отопления	Осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Директор Плетнёв О.В.
Контроль над системой водоснабжения образовательного учреждения	Ежедневно	Акты приёмки	Зам. директора по АХЧ Проскурякова Т.В.
Контроль над состоянием канализации	Ежедневно	Акты приёмки	Зам. директора по АХЧ Проскурякова Т.В.
Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	Зам. директора по АХЧ Проскурякова Т.В.

Контроль над откачкой сточных канализационных вод	По мере необходимости	Акты выполненных работ	Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В.
Контроль над состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	осмотр	Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В.
Контроль над состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену	Акты	Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В.
Контроль над качеством уборки школьных помещений	Ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения	Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В.
Контроль над содержанием территории учреждения	Ежедневно		Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В.
Контроль над состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном кабинете ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по УВР Баранникова В.Н. Меньшакова Е.О. Тарелкина Л.И.
Контроль над маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по АХЧ Проскуракова Т.В. Мед.работник
Контроль над организацией питьевого режима в школе	Ежедневно	Акты	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И. Мед.работник
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	По мере необходимости		Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
Контроль над соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно		Директор Плетнёв О.В. Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И. (ответственная за питание)
Контроль над контингентом питающихся	Еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
Контроль над гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители, дежурный учитель
Контроль: <ul style="list-style-type: none"> • выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке; • правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; • уборки столовой; • правила мытья посуды; 	1 раз в неделю 2 раза в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю		Директор Плетнёв О.В. Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И. члены бракеражной комиссии Ответственная за

<ul style="list-style-type: none"> • контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках; • контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам; • контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов; • контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции; • контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. • контроль правильности кулинарной обработки; • контроль над наличием йодированной соли; • контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; • контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. • наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов • контроль над рационом питания учащихся • контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе, над реализацией продукции 	Ежедневно	Отметка в журнале	организацию питания, директор Плетнёв О.В.
	Ежедневно		Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И..
	1 раз в неделю		члены бракеражной комиссии.
	1 раз в неделю	Аналитическая справка	директор школы – Плетнёв О.В.
	1 раз в месяц		заместитель директора по УВР Тарелкина Л.И.
			Медицинский работник
	1 раз в неделю		Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
	1 раз в месяц		Медицинский работник
	1 раз в квартал		Зам. директора по АХЧ Проскураякова Т.В.
	Ежедневно		Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
		мед.работник	
	При поступлении продуктов	Медицинские книжки	Директор Плетнёв О.В.
	Ежедневно	Сертификаты	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.,
	раз в месяц	отметка в бракеражном журнале	Медицинский работник
		В случаях нарушения - докладная	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
			Мед.работник
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Журнал здоровья	Мед.работник
Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	Ежегодно		Зам. директора по АХЧ Проскураякова Т.В.
Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и	Раз в полугодие		Зам. директора по АХЧ Проскураякова Т.В.

дезинфекционных работ			
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники;	При поступлении на работу	Личные медицинские книжки работников	Директор Плетнёв О.В.
-периодический:	Ежегодно		Директор Плетнёв О.В.
- сотрудники пищеблока: ✓ медосмотр; ✓ профессиональная гигиеническая подготовка	1 раз в год 1 раз в год	Личные медицинские книжки работников	Директор Плетнёв О.В.
<u>Администрация:</u> профессиональная гигиеническая подготовка	1 раз в 2 года	Личные медицинские книжки работников	Зам. директора по УВР Тарелкина Л.И.
<u>Все сотрудники</u> профессиональная гигиеническая подготовка	1 раз в 2 года		Директор Плетнёв О.В.
			Директор Плетнёв О.В.

4.2. Лабораторные исследования

№ п/п	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети) (санузел, умывальник 1-й этаж, медпункт)	1 раз в год (3 пробы)
2	Вода водопроводная по санитарно- химическим показателям (из разводящей сети) (санузел, умывальник 1-й этаж, медпункт)	1 раз в год (3 пробы)
3.	Широкополосные ЭМП, создаваемые ПЭВМ (кабинет физики №30)	1 раз в 2 года 1 замер
4.	Микроклимат (учебные кабинеты №3,4,9,3б,18,20,30,28) Малый спортивный зал, медпункт	1 раз в год (10 замеров)
5.	Освещенность (учебные кабинеты №3,4,9,3б,18,20,30,28) Малый спортивный зал, медпункт	1 раз в год (10 замеров)
6.	Смывы на БГКП и стофилокок кабинет врача, процедурная)	1 раз в год 10/10
7	Воздух на микробиологические показатели процедурная	1 раз в год 1 проба

5. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения)

Филиал бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» по Восточному Крыму

Адрес: РК, г. Керчь, ул. Комарова д.4

Аттестат аккредитации ГСЭН

Договор № _____ от _____

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

(основание: приказ Министерства здравоохранения СССР №555 от 29.09.1989 г. «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»)

Медосмотр ежегодно:

№ п/п	Профессия	Количество человек
1	Администрация	6
2	Учителя	38
3	Зав. библиотекой	1
4	Обслуживающий персонал	21

Гигиеническое обучение:

№ п.п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Работники кухни	4	1 раз в год
2	Педагогический персонал	53	1 раз в 2 года

Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам по приказу №83 от 16. 08.2004г.

№ п/п	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед.осмотра
1	Школа	Администрация, учитель	52	Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3	Ежегодно
2	Библиотека	Зав.библиотекой	1	Пыль бумаги ПР.1.п.2.7	Ежегодно
3	Приемная Кабинет информатики	Секретарь, учитель информатики	2	Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	Ежегодно
4	Школа	Уборщик служебных помещений	16	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	Ежегодно
7	Пищеблок	Повар	3	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	Ежегодно
8	Школа	Сторож	3	Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	Ежегодно
9	Территория школы	Дворник	3	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1. Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	Ежегодно

7. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Косметический ремонт школы	Июль-август	Проскуракова Т.В.
Частичное оштукатуривание и побелка потолка и стен в коридорах, учебных кабинетах	Июль - август	Проскуракова Т.В.

Частичная замена светильников и ламп (коридоры, классные комнаты)	По необходимости	Проскураякова Т.В.
Проверка огнетушителей на соответствие	Июль	Проскураякова Т.В.
Частичный ремонт канализации в туалетах	В течение года	Проскураякова Т.В.
Покраска плинтусов в коридорах, в столовой, туалетах	Июль – август	Проскураякова Т.В. техперсонал
Косметический ремонт кабинетов, столовой, актовый зал, спортивный зал	Июль - август	Проскураякова Т.В.
Ревизия отопительной системы	Август - сентябрь	Проскураякова Т.В.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	Администрация города, управление образования администрации города Керчи	Временная остановка работы образовательного учреждения
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация города, администрации управления образования администрации города Керчи, органы Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация города, администрация управления образования администрации города Керчи, органы Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии и длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов с патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация города, администрация управления образования администрации города Керчи, органы Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными	Администрация города, администрация управления образования администрации города	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой.

холодильного оборудования	микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Керчи, органы Роспотребнадзора	3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.
---------------------------	---	--------------------------------	--

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал здоровья в пищеблоке.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал инструктажа: вводный, первичный и повторный по ОТ на рабочем месте.
6. Личная медицинская книжка работника.
7. Примерное циклическое меню.
8. Журнал учета кипяченой воды
9. Журнал норм потребления

10. План санитарно – оздоровительных мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июль – август
2	Ремонт учебных кабинетов	Июль
3	Озеленение школьной территории	Апрель - октябрь
4	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь
5	Благоустройство школьной территории	В течение года
6	Косметический ремонт школьных помещений	Июль - август

11. Договоры

(наименование организации, с которой договор заключен, номер договора, дата его заключения):

1. Договор холодного водоснабжения водоотведения с Государственным унитарным предприятием Республики Крым «Вода Крыма»
2. Договор теплоснабжения с Государственным унитарным предприятием Республики Крым «Крымтеплокоммунэнерго»
3. Договор электроснабжения с Государственным унитарным предприятием Республики Крым «Крымэнерго»
4. Договор на оказание услуг по утилизации отходов с ООО «Крым-Экогидротех»
5. Договор на оказание услуг по профилактическим работам (дератизации, дезинсекции) с ФБУЗ «ЦГ и Э в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» по Восточному Крыму
6. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Крымэкоресурсы»
7. Контракт на оказание услуг по лабораторно-инструментальным исследованиям в рамках производственного контроля с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК и городе федерального значения Севастополе» по Восточному Крыму

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

1. 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 хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

2. 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	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители по УВР	52	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по хозяйственной работе	1	Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии, зав . библиотекой	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель группы продленного дня	1	Работа, связанная с мышечным напряжением Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раза в год	1 раз в 2 года
6.	Секретарь, учитель информатики	2	Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Уборщик служебных помещений	16	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	
9.	Лаборант	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	
10.	Повар	1	Работа, связанная с мышечным напряжением Подъём и перемещение груза вручную. Работы при повышенных температурах	1 раза в год	1 раз в год
11	Сторож, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	4	Пониженная, повышенная температура воздуха Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	
12	Дворник	3	Физические перегрузки Повышенная, пониженная температура воздуха	1 раз в год	

13	Кухонный работник	1	Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в год
----	-------------------	---	-------------------------------	-------------	-------------

3. 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.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие 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 образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
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 Каб.№5,6 – 1й этаж Каб.№14, инф.– 2й этаж Каб.№21,22 – 3й этаж Каб.№29,4б – 4й этаж	1 раз в год в темное время суток	8 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха микроклимат	Ежедневно (самостоятельно) 2 раза в год	Все помещения	
ЭМИ Кабинет информатики	1 раз в год	1 помещение	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

5. План производственного контроля организации питания

№ 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 предприятием 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	Журнал бракеража

			контролю за организацией и качеством питания.	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 ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. 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. Медсестра	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, медсестра	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 и относительной влажности.
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,				

<i>подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
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. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
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. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
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. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
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.

**Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно

2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимуму.	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.	2 раза в месяц

6. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей.

№	Наименование объекта контроля	Место проведения контроля	Контрольные показатели	Сроки проведения	Ответственные
1.	Обеспечение помещений и оснащение медицинского пункта	Медпункт	В соответствии с Сан Пин 2.4.990-00	К началу учебного года	Медперсонал, администрация
2.	Организация профилактических медицинских осмотров детей	Медпункт, медучреждение		1 раз в год	Медперсонал, администрация
3.	Осмотр детей на педикулез и кожные заболевания	Медпункт		Еженедельно	Медперсонал
4.	Организация проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий (в очаге)	Медпункт		При возникновении очага инфекции, сообщение в Роспотребнадзор в течение 2 часов	Медперсонал

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279280

Владелец Плетнёв Олег Викторович

Действителен с 19.03.2025 по 19.03.2026