

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 ИМ. А.А. АРАКАНЦЕВА Г. СЕМИКАРАКОРСКА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №2  И.В. Мартемьянов

Приказ № 445 от 29.08.2022



# Программа производственного контроля на 2022-2023 учебный год

г. Семикаракорск

## 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001, 10 января, 30 июня 2003, 22 августа 2004, 9 мая, 31 декабря 2005) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №2 возлагается на директора Мартемьянова Н.В.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
  - **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;
  - **Среда обитания** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека;
  - **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений;
  - **Вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений;
  - **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека;
  - **Безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека;
  - **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время;
  - **Гигиенический норматив** - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека;
  - **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;
  - **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного

воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации;

- **Профессиональные заболевания** - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса;
- **Инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии);
- **Массовые 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 (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.2.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

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

## **3. Состав программы производственного контроля.**

3.1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

- 3.1.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.1.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.1.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.1.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Мартыновском районах**

- 5.1. 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 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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29 от 02.01.2000
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294 от 26.12.2008
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СанПиН 3.5.1378-03



6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-20
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	СанПиН 2.1.4.1074-01
10.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 2193-07
11.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
12.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
13.	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
14.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
15.	«Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
16.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

### 1 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые в-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
завтрак															
160	Суп молочный рисовый	200	7,00	7,9	24,7	141	0,20	0,21	1,6	0,02	0,61	168,92	270,68	150,9	1,51
	Сыр порциями	20	4,09	4,6	0,49	60,00	0,01	0,05	0,10	0,04	0,04	132	75	5,25	15
686	Чай с	200	0,1	0,00	12,8	51,5	0,	0,	0,	0,	0,	0,00	0,00	0,0	0,00

	сахаром						00	01	00	00	00			0	
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,00	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
	Яблоко	100	0,6	0,6	14,7	70,5	0,01	0,00	4	0,00	0,00	16	18	10	0,40

### 2 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые в-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
завтрак															
461	Плов из птицы	220	15,5	21,2	26,4	357,2	0,09	0,12	3,78	0,17	3,36	25,09	162,59	32,36	1,41
692	Кофейный напиток на молоке	200	5,7	5,7	9,7	117	0,07	0,07	2,5	0,04	0,00	192	161	26	0,2
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
	Соленый огурец	60	1,2	5,11	0,00	57	0,03	0,02	11,46	0,00	2	16,07	18,26	10,	0,46

### 3 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
завтрак															
154	Шницель из мяса птицы	90	6,0	7,2	8,0	130,5	0,03	0,04	1,43	0,00	1,90	7,39	55,45	7,83	0,86
53	Пюре картофельное	150	2,1	3,6	13,6	94,5	0,14	0,11	5,33	0,15	0,17	37,05	88,92	42,95	1,01
685	Чай с лимоном	207	1	0,0	21,2	88	0,00	0,00	2,80	0,00	0,01	2,80	1,54	0,84	0,04
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
	Помидор свежий	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	0,01	2,80	0,01	0,28	7,00	5,60	1,40	0,70

### 4 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
завтрак															
71	Запеканка из творога	150	15,0	13,3	13,7	239	0,06	0,23	0,20	0,07	0,48	142,08	203,14	22,96	0,92
	Сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	0,20	0,21	1,06	0,02	0,61	168,92	270,68	150,9	1,5
12	Какао с молоком	200	9,8	10,0	65,0	380	0,04	0,15	1,25	0,02	0,01	120,32	141,40	103,4	0,98
	Банан	100	0,6	0,6	14,7	70,5	0,	0,	4	0,	0,	16	18	10	0,40

							01	00		00	00					
156	Пряник	40	2,8 4	2,56	28	144	2	0, 40	0	0	0	0	1,2	6	1,8	3,56

### 5 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые в-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
завтрак																
437	Гуляш	90	13,9	6,5	4	132	0,03	0,04	1,43	0,00	1,90	7,39	55,45	7,83	0,86	
332	Макаронотварные	150	3,4	6,1	22,8	246,5	0,20	0,11	0,00	0,03	0,62	14,99	199,33	132,3	4,45	
631	Компот из св.яблок	200	0	0,0	15,5	61,9	0,00	0,00	2,80	0,00	0,01	2,80	1,54	0,84	0,04	
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33	
	Огурец свежий	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	0,01	2,80	0,01	0,28	7,00	5,60	1,40	0,70	

### 6 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
завтрак																
4	Каша молочная «Дружба»	200	7,56	8,14	343,25	241,61	0,11	0,07	16,75	0,28	2,39	17,10	71,66	25,85	0,96	
3	Сыр порциями	20	4,09	4,6	0,49	60,00	0,01	0,05	0,10	0,04	0,04	132	75	5,25	15	
686	Чай с сахаром	200	0,1	0,00	12,8	51,5	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,00	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33	
	Яблоко	100	0,6	0,6	14,7	70,5	0,01	0,00	4	0,00	0,00	16	18	10	0,40	

### 7 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг				
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
завтрак																
71	Пудинг из творога	150	15,0	13,3	13,7	239	0,06	0,23	0,20	0,07	0,48	142,08	203,14	22,96	0,92	
361	Сгущенное молоко	15	0,05	0,01	86,62	35,04	0,1	0,2	0,5	0,06	0,10	7,00	22	4,20	0,70	
142	Кофейный напиток	200	0,2	0,0	13,7	55,2	0,02	0,01	2,80	0,01	0,28	7,00	5,60	1,40	0,70	
	Банан	100	0,6	0,6	14,7	70,5	0,01	0,00	4	0,00	0,00	16	18	10	0,40	

### 8 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
<b>завтрак</b>															
455	Тефтеля	90	9,3	11,1	11,2	184	0,03	0,04	1,43	0,00	1,90	7,39	55,45	7,83	0,86
53	Пюре картофельное	150	2,1	3,6	13,6	94,5	0,14	0,11	5,33	0,15	0,17	37,05	88,92	42,95	1,01
685	Чай с лимоном	207	1	0,0	21,2	88	0,00	0,00	2,80	0,00	0,01	2,80	1,54	0,84	0,04
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
	Помидор свежий	30	0,33	0,06	1,14	7,2	0,02	0,01	2,80	0,01	0,28	7,00	5,60	1,40	0,70

### 9 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые а-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
<b>завтрак</b>															
490	Куры тушеные с морковью	125	8,38	12,2	0	320	0,09	0,12	3,78	0,17	3,36	25,09	162,59	32,36	1,41
	Соленный огурец	60	1,2	5,11	0,00	57	0,03	0,02	11,46	0,00	2	16,07	18,26	10,	0,46
4	Каша гречневая	150	4,3	3,6	19,4	126,3	0,2	0,11	0	0,03	0,62	14,99	199,33	132,30	4,45
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
138	Сок фруктовый	200	1,0	0	18,2	76	0,02	0,00	4,0	0,00	0,00	16,0	18,0	10,0	40,0

### 10 день

№ рец	Наименование блюда	Вес порции	Пищевые в-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
<b>завтрак</b>															
455	Котлета мясная	90	12,98	12,69	12,16	214,89	0,03	0,0	1,43	0,0	1,9	7,39	55,45	7,83	0,83
332	Макароны отварный	150	3,4	6,1	22,8	163	0,14	0,11	5,33	0,15	0,17	37,05	88,92	42,95	1,01
142	Кофейный напиток	200	0,2	0,00	13,7	55,2	0,02	0,07	0,58	0,01	0,00	54,00	54,00	42,00	0,04
692	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,2	12,1	6,36	0,03	0,01	0,00	0,00	0,02	6,00	19,50	4,20	0,33
	Свежий огурец	35	0,33	0,06	1,14	57	0,2	0,03	18,67	0,01	1,6	23,51	23,11	9,68	0,39



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

- директор – **Мартемьянов Николай Васильевич;**
- заместитель директора по УВР – **Черноусова Наталия Олеговна;**
  - за организацию производственного контроля;
  - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
  - за температурой воздуха в холодное время года;
  - за контролем по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- заместитель директора по ВР – **Самчук Анжелика Степановна;**
  - за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- **ответственный за питание – Черноусова Наталия Олеговна;**
  - за организацию питания и качественного приготовления пищи;
- **инспектор по охране труда – Соляникова Людмила Александровна;**
  - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.

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

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу 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,	76	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	заместители директора		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	заместитель директора по учебно-воспитательной работе (УВР)	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
4.	учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	учитель информатики	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	уборщик служебных помещений	11	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	учитель химии	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
8.	рабочие	6	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

**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, Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Мартыновском районах.**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС.
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	директор
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	заместитель директора по УВР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	заместитель директора по УВР
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию, ежедневно	врач
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	заместитель директора по УВР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	директор
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор
11	Санпросветработа	постоянно	заместитель директора по УВР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	заместитель директора по ВР

**12. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ №2.**

Название объекта	Школьная столовая (сдана в аренду)
Адрес	г. Семикаракорск, ул. А.А. Араканцева 2
ФИО руководителя школы	Мартемьянов Николай Васильевич
Организатор питания	ИП Лазаренко А.А.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено 2 водонагревателей
Отопление	центральное

Вентиляция	Вентиляционная система
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 200 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

**Организатор питания ИП Лазаренко А.А. разрабатывает и выполняет программу производственного контроля по столовой.**

**Контроль школы за организацией питания**

1. Ведение журналов:

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал учета температурного режима холодильника
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал здоровья

2. Контроль за организацией питания по утвержденному 10-дневному меню.

3. Контроль за отбором и хранением суточных проб в холодильнике при температуре от +2 до +6

4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. Контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

6. Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.

7. Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.

8. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья.

9. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

10. Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима.



**План производственного контроля организации питания в МБОУ СОШ №2**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое

			питания	заклучение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
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
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
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
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья

7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
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**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
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 санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников.
2. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).