

Принято  
на Совете школы  
Протокол № 3  
от « 12 » 01 20 24 года



## Программа производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил  
и выполнении санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в МАОУ «СОШ №30»,  
расположенной по адресу:  
Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая, д.10,  
на 2024-2027 г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями Федерального закон от 4 ноября 2022 г. N 429-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 01.07.2017 года) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13).

1.2. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" \* (с изменениями на 22 мая 2019 года).

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

1.4. Организация производственного контроля в МАОУ «СОШ №30» возлагается на директора школы Валикову Ольгу Александровну.

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

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

1.7. 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:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

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

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

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

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

1.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы Валикова О.А.

### 3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.15).

### 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 др. 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 Республике Башкортостан в Стерлитамакском районе 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в Стерлитамакском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

### 5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в г. Стерлитамаке

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в г. Стерлитамаке.

5.2. В соответствии с санитарными правилами санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13) юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

### 6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (с изм. на 1 июля 2017 года)
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) С изменениями и дополнениями от: 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г., 13 июля 2015 г., 3 июля 2016 г., 1 мая 2017 г., 18 апреля, 4 июня, 29 июля 2018 г., 18 марта, 18 июля, 2 декабря 2019 г., 24 апреля, 31 июля, 8, 22 декабря 2020 г., 11 июня 2021 г., 1 мая, 14 июля, 5 декабря 2022 г., 4 августа 2023 г.

3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями документов (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 0.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, от 28.12.2010 N 394-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 31.12.2014 N 532-ФЗ, от 13.07.2015 N 213-ФЗ, от 23.04.2018 N 101-ФЗ, от 27.12.2019 N 447-ФЗ, от 01.03.2020 N 47-ФЗ, от 13.07.2020 N 194-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ, от 31.12.2014 N 493-ФЗ)
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2. 2821-10 (с изменениями от 22 мая 2019 г. № 8 Постановление главного санитарного врача РФ)
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08 (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года)
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СанПиН 2.4.4. 2599-10 (с изменениями 12.04.2017; от 27 октября 2020 года N 32)
8.	«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 (с изменениями на 2 апреля 2018 года)
9.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01 Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г.
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г.
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03

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

**Директор – Валикова Ольга Александровна**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

**Ахмадиева Гузель Ринатовна, фельдшер** (от детской поликлиники)

- за своевременным прохождением медосмотров, организацию питания;

**Хайбуллина Марина Александровна, зам.директора, ответственный за организацию питания**

- за организацией питания и качественного приготовления пищи; за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**Насырова Альбина Фатхулловна, зам. директора**

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; за температурой воздуха в холодное время года.

**Досниязова Дина Шамильевна, специалист по охране труда**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев; за своевременным прохождением медосмотров сотрудниками школы, за осуществлением производственного контроля.

**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 <del>каждого часа работы</del> смены.

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020)**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Категория по состоянию здоровья	Срок проведения осмотра
1.	Педагоги: учителя, учителя-логопеды, социальные педагоги, педагоги-психологи, заместители по учебно-воспитательной работе, заведующий библиотекой	92	Работы в образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года (в соответствии с п. 11.9. СанПиН 2.4.2.28 21-10)
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302 н от 12.04.2011г.		
3.	Заместитель директора по хозяйственной части	1	Работы в образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	2	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Секретарь, учитель информатики	3	Работы в образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Лаборанты	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

7.	Специалист по кадрам, специалист по охране труда	Работы в образовательных организациях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Дворник	Работы в образовательных организациях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
  - смерчи, ураганы, наводнения;
  - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

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

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед началом учебного года	Специалист по ОТ Доснязова Д.Ш.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора Насырова А.Ф.
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам, длительностью занятий в кружках и секциях	1 раз в неделю	Заместитель директора Хайбуллина М.А.
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед началом учебного года	Специалист по ОТ Доснязова Д.Ш.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор Валикова О.А., члены администрации
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор Валикова О.А.
7.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Заместитель директора Насырова А.Ф.
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Заместитель директора Насырова А.Ф.
9.	Контроль за своевременным вывозом мусора	ежедневно	Заместитель директора Насырова А.Ф.
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Учителя технологии, биологии, классные руководители
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции-документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания	ежедневно	Заместитель директора Хайбуллина М.А., фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
16.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежемесячно	Заместитель директора Насырова А.Ф., специалист по ОТ Доснязова Д.Ш.

18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	ежедневно, перед раздачей пищи	Члены бракеражной комиссии
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	ежедневно	Фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
21.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Директор Валикова О.А., заместитель директора Насырова А.Ф.
22.	Медицинское сопровождение учебно-воспитательного процесса, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	ежедневно	Фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
23.	Контроль за проведением экскурсий (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о правилах безопасного поведения во время экскурсий	перед экскурсией	Педагоги школы, администрация школы
24.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Классные руководители, фельдшер школы Ахмадиева Г.Р.
25.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми	ежедневно	Педагоги школы
26.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заместитель директора Насырова А.Ф.

### 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

### 13. План производственного контроля организации питания

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Члены бракеражной комиссии	Товарно-транспортные накладные. Сертификаты соответствия на поставляемую продукцию Журнал бракеража сырой продукции
1.2.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Члены бракеражной комиссии	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	Члены бракеражной комиссии	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	-
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Члены бракеражной комиссии	Примерное меню, ассортиментный перечень
3.2.	Первичная, кулинарная и тепловая обработка продукции	Каждая партия	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
<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	Члены бракеражной комиссии	Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Журнал температурного режима и относительной влажности
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	Каждую пятницу	Члены бракеражной комиссии	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, 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	Классные руководители, социальные педагоги	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной малообеспеченной семьи, и документы, подтверждающие ребёнка с ОВЗ, инвалида; из семьи участника СВО
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Заместитель директора Хайбуллина М.А.	График приема пищи

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

Показатели исследования	Кратность	Место проведения контроля	Ответственные	Вид контроля
Освещенность	Ежедневно	Помещения пищеблока	Работники столовой, заместитель директора Насырова А.Ф., специалист по охране труда Досниязова Д.Ш.	Визуально
Температура воздуха	Ежедневно	Помещения пищеблока	Работники столовой, заместитель директора Насырова А.Ф., специалист по охране труда Досниязова Д.Ш.	Визуально

**15. Программа производственного контроля за работой лагеря с дневным пребыванием в период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Валикова О.А.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - 1) Хайбуллину М.А.
  - 2) Ахмадиеву Г.Р.– фельдшера.
  - 3) Начальника лагеря с дневным пребыванием детей.
  - 4) Начальника трудового лагеря.
  - 5) Досниязову Д.Ш., специалиста по ОТ,

осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед открытием смены	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	ежедневно	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
7.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещения	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХЧ
10.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером	ежедневно	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания	1 раз в 10 дней	Члены бракеражной комиссии, начальник лагеря
13.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, начальник лагеря
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, начальник лагеря
15.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	ежедневно перед раздачей пищи	Члены бракеражной комиссии, начальник лагеря
16.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	Начальник лагеря
17.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	ежедневно	Фельдшер Ахмадиева Г.Р.
18.	Контроль за проведением экскурсий (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о правилах безопасного поведения во время проведения экскурсии	перед экскурсией	Начальник лагеря
19.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Фельдшер, воспитатели отрядов
20.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Фельдшер, начальник лагеря
21.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ

Пронумеровано, пронумеровано

листов

Директор  О.А. Валикова

МАОУ «СОШ №30»

г. Стерлитамак Республики  
Башкортостан

