

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Львовская средняя общеобразовательная школа»
(МКОУ «Львовская СОШ»)

УТВЕРЖАЮ

Директор МКОУ, *А.И.Иванов*

А.И.Иванов

Кавенцова И.И.

« 01 » сентября 2023 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в «МКОУ «Львовская СОШ»

Настоящая Программа регламентирует в 2023 году организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в школе.

Целью производственного контроля в общеобразовательной организации, регламентируемого Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, организациям, осуществляющим производственного контроля путем ложного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и местник контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановах производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений и поправок производственного контроля вносятся изменениями основного вида деятельности образовательной организации или других существенных изменений деятельности).

1. Паспорт гражданина РФ.

Характеристика объекта

Полное и сокращенное

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Львовская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Львовская СОШ»)

ТНН ОБЪЕКТ:

omteopbatoeupha oblanizatin

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- 1) образовательная;
- начальное общее образование;
 - основное общее образование;
 - среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
- 2) предоставление социальных услуг без обеспечения проживания;
- 3) медицинская;

Формируется:

368072 Р.Л. Бабаюртовский район с.Львовский №1
ул.Забитова, 99

Фактический адрес:

368072 Р.Л. Бабаюртовский район с.Львовский №1
ул.Забитова, 99

Характеристика эллипса

виндсёрфинг

МОЖЕТ
ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЕ 3-Х ЭТАЖНОЕ ЗДАНИЕ С ПОЛВАНЫМ

ПРИЛОЖЕНИЕ

6200 KB, M

Образование

электронные средства обучения (ЭСО), оптика; оборудование для осуществления образовательной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение

ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ

СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ

ЕСТЕСТВЕННАЯ, ПРИРОДНО-ВЫЖКАЯ

Система отопления

автономная система водяного отопления с исклусительной циркуляцией

Система водоснабжения

ВОЛЫ
ХОЗЯЙСТВЕННО-ПИТЬЕВОЙ ВОЛНОВОЙ ВОЛНОВОЙ ГОРЯЧЕЙ

СИСТЕМА КАНАЛИЗАЦИИ

Локальное очистное сооружение, станция биологической очистки КЖЛ-БИО

2. Перечень официальных изданных санитарных правил, методов и методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
 - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

3. Перечень работников общеобразовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещенности рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного неспинозоа»;

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	• общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Распоряжение от 01.09.2023 г. № 26/11
2	Заместитель директора по УВР	• организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием; • методическое руководство педагогического коллектива; • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; • исполнение мер по устранению выявленных	Приказ от 01.09.2023 г. № 26/11

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микро-климат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-20	Протокол, журнал, инструментально-лабораторных

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

5	Лицо, ответственное за организацию питания	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации продуктов; • ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2023 г. № 86/11
4	Медицинский работник (по согласованию)	• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение обучающихся школы; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от 01.09.2023 г. № 86/11
3	Завхоз	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды;	Приказ от 01.09.2023 г. № 86/11
		нарушений.	

Относительная влажность воздуха	Освещенность	Уровни света, коэффициенты пульсации	Уровни звуков, звукового давления	Уровни вибрации, деформации, ремонтные работы	Химические вещества; фенол, формальдегид, ил. бензол	Аммиак, азота оксид, озон – при светоконтровании; азота оксид, озон, стирол, целлюлоза, озон, при электродафин	Аэронозный состав воздуха	4
21, МВК 4,3.2756-10	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 4,3.2812-10	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 4,3.2812-10	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 4,3.2194-07	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 4,3.2194-07	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 2,2.5.2810-10	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 2,2.5.2810-10	СанПиН 1.2.3685-21, МВК 2,2.5.2810-10	

5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микробиологию (БГКП, паразитологи, ические исследования)	Смывы нерсиннии	2 раза в год до отгрузки – перед до отгрузки и после 2-3 недели после до отгрузки	В пищеблоках – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рык персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов), в начальных классах – 20 проб (с мебели, парт, с батарей, подоконников, штор, в туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стучачков)	СанПиН 3.3686-21	Инструмент альных и методов производства контроля
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабж ения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мусочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, готововочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Инструмент альных и методов производства контроля	
7	Санитарно-бактериологическое исследование готовых блюд	Микробиологические исследования	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, яичные, овощные блюда (2-3 блюда)	СанПиН 2.3.2.4.3590- 20, ТР ТС 021/2011	Инструмент альных и методов производства контроля	

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Периодический и внеочередной	аттестация		
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
3	Заместитель директора по ВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
4	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
5	Учитель-предметник	17	1 раз в год	1 раз в 2 года		
6	Учитель начальных классов	11	1 раз в год	1 раз в 2 года		
7	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
9	Педагог-библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
10	Организатор ОБЖ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
11	Старшая вожатая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
12	Дисциплинарный воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
13	Оператор ЭВМ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
14	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
15	Уборщик служебных помещений	6	1 раз в год	1 раз в 2 года		
16	Тараканов	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
17	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года		
18	Рабочий по комплексному обслуживанию	2	1 раз в год	1 раз в 2 года		
19	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года		
20	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в 2 года		
21	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года		
22	Кочегар	3	1 раз в год	1 раз в 2 года		
23	Водитель школьного автобуса		1 раз в год	1 раз в 2 года		

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выполняемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Завхоз	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.10.2025 № 50
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.10.2025 № 50

продукции	Калорийное т.е. выход бюл и соответстви е химическог о состава бюл рецептурс Контроль проволонной витаминаиз ции бюл		1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	Треть бюла (1 проба)	
		исследуемого присма пищи)				
		ого контроля				

Маркировка мебели в соответствии с требованиями ГОСТами	Каждая партия	Завхоз	Каждая партия	Завхоз	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания	Ежедневно	Ежедневно	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания	Специализированная организация	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Ежемесячно	Весной и осенью, по необходимости	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	Завхоз	З
---	---------------	--------	---------------	--------	--	-----------	-----------	--	--------------------------------	------------------	-----------	------------	-----------------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---

[illegible]

Наличие отдельного расписания для факультативных занятий	Организация	Организация	СанПиН 1.2.3685-21	1-ом и 2-ом полугодии)	директора по учебной работе
		своеобразных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультурных во время уроков	Контроль за объемом домашних занятий	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	Контроль за соблюдением требований к цифровому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Методот-библиотекарь
Контроль организации питания, контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Закупка и приемка продовольствен-ного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	- качество и безопасность поступающих продуктов и продовольствен-ного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Закупка , ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольстве-ного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции	- время смесей кипящей воды и температура и влажность на этапе	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждые 3 часа	Ежедневно
Закупка	Ежедневно	Каждые 3 часа	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Закупка
Закупка	Каждые 3 часа	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Каждые 3 часа	Закупка

Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся				

<...>				
Обработка посуды и инвентаря	- содержание инвентаря и посуды - обработка инвентаря для сырой готовой продукции; - ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
				Медработник, Захват
				Ответственный по питанию
Готовые блюда	- дата и время реализации; - ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, медработ
			Каждая партия	Ответственный по питанию
Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам - поточность технологических процессов - температура готовности блюд; - ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Повар
				Каждый технологический цикл
				Ответственный по питанию
	- температура холодильного оборудования; - ...			

Профилактика заболеваний	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Профилактика заболеваний	Проведение организационных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поражёнными кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
Гигиеническая подготовка работников (кроме работников аттестация работников пищеблока)	Обучение и аттестация работников	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года	Медработник
	Обучение и аттестация работников			

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно после началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра обучающихся на пелюшки	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визального производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз
< >		

9. 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, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: пелюшек и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - провентрирование; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противостанционных мер мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний

и др. – 5 и более случаев		
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электросети	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, отращивание закупок новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности
	<...>	

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медиработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медиработник

6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, привлечение лабораторий, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Мероприятия
7	Формирование на объекте инструкторно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструкторно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Мероприятия
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежедневно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по УБР:

Завхоз:

Мероприятия:

Ответственный по питанию:

Согласовано:

Директор/заместитель:

Директор/заместитель:

Завхоз:

Мероприятия:

Заместитель директора по УБР: