

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №37»**

432008, г. Ульяновск, ул. Западный бульвар, 20А тел.58-53-38 e-mail:mou37@uom.mv.ru
ОГРН 10273011485925, ИНН 7327013392, КПП 732701001

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического совета
протокол №1 о 29.08.2022г

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

О.В.Крючкова

Приказ № 654-о от 01.09.2022г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В МБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №37»**

г. Ульяновск, 2022г

Наименование объекта и его реквизиты

- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска «Средняя школа №37»
(МБОУ СШ №37)
- Директор: Крючкова О.В.
- Юридический адрес: г. Ульяновск, ул. Западный бульвар, 20а
- Телефон: 8(8422) 58-53-38

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001 года (с изменениями на 27.03.2007), Санитарными правилами [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. N 40, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Главным государственным санитарным врачом России Постановление от 27.10.2020 №32, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ Постановление от 28 сентября 2020 года № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2.
- 1.2. Программа определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Школе и предусматривают обязанности всех работников по их выполнению.
- 1.3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека среды обитания, вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.4. Общее руководство за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Школе осуществляет директор.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
- 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 санитарноэпидемиологические 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.

1.7. МБОУ СШ №37 обязана в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также пищевых продуктов при их хранении и реализации;
- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг.

1. 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, реализуемой продукции.

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

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

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. 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.

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-гигиенической 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

2. 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 Ульяновской 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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 (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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ПО
ВОПРОСАМ УСЛОВИЙ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ**

| | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|----|---|---|
| 1. | «О санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. (с изменениями и дополнениями) |
| 2. | «Об образовании в Российской Федерации» | № 273-ФЗ от 29.12.2012 |
| 3. | Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 4. | Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.) | МР 2.4.0242-21 |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача. Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарноэпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590- 20". | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 6. | Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты | МР 2.3.6.0233-21 |

| | | |
|-----|--|--|
| | прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.) | |
| 7. | Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2. | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 8. | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. | СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1116-02 |
| 9. | СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" | СанПиН 3.3686-21 |
| 10. | Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года) | СП 3.1.3597-20 |

7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Директор школы – Крючкова Ольга Владимировна

** за организацию производственного контроля.

Заместитель директора по АХР – Журавлев Денис Николаевич

** за температурой воздуха в холодное время года.

** за профилактикой травматических и несчастных случаев

Заместитель директора по УР – Швырина Таисия Степановна

** за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Секретарь – Долгова Светлана Юрьевна

** за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

Заведующая столовой – Ключкова Клара Хамзовна

** за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

** за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений школьной столовой,

** за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора по ВР – Вьюговская Елена Николаевна

** за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

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 опорнодвигательного 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 ПРИКАЗА МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РФ № 302Н ОТ
12.04.2011 (ред. от 18.05.2020)
И ПРОФЕССИОНАЛЬНО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

| | Профессия / должность | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально -гигиенической подготовки |
|---|--|--|--|--|
| 1 | Педагоги: учителя, заместитель директора по учебной работе, воспитательной работе, библиотекарь. | Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Директор | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Главный бухгалтер, Ведущий бухгалтер | Работы в школьных образовательных учрежд. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Зам. директора по АХР, Повар | Работы в школьных образовательных учрежд. Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Учитель технологии (девочки) | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель информатики | Работы в школьных образовательных учрежд. Зрительно напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Гардеробщик | Работы в школьных образовательных учрежд. Синтетические моющие средства Хлор и его соединения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Учитель химии | Работа с веществами и соединениями, объединёнными хим. структурой. Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа | Работы в школьных образовательных учрежд. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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 по Ульяновской области

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:

| № | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
|----------|---|--|-----------------------|
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно гигиенических требований | В течение года постоянно | Директор школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | По договору |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории | ежедневно | зам. директора по АХЧ |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | зав. столовой |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением | Ежедневно бракеражная | Бракеражная комиссия |

| | | | |
|----|---|-----------|-------------------------------------|
| | пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | комиссия | |
| 7 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок. | постоянно | Мед. персонал школы |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно | зам. директора по АХЧ |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов | постоянно | Директор школы |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения | постоянно | зам. директора |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Мед. персонал школы, зам. директора |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Мед. персонал школы, зам. директора |
| | | | |

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

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|---|------------------|---|--|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда. |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| | | | Объекты |

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|--|---|
| Смывы на БКПП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, зона обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) | |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения | |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Средняя школа № 37»

| | |
|---------------------------------------|--|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | г.Ульяновск, Западный б-р, д.22А |
| ФИО руководителя школы | Крючкова Ольга Владимировна |
| ФИО зав.столовой | |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ №636-о от 01.09.2022г - Швырина Т.С. – зам.директора по УР - Симендеев А.Г.- зам директора по УВР - Вражкина Н.Е. – социальный педагог - Ярочкина МА – медицинская сестра |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель |
| Отопление | Централизованное |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Вентиляция | Естественная. Приточно-вытяжная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 180 мест |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**План
производственного контроля организации питания в МБОУ
«Средняя школа № 37»**

| Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|---------------------------|--|---|
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | |
| Документация поставщика на право поставок продовольствия . | При заключении договоров | Директор школы | Договор с поставщиком продуктов питания |
| Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции | | | |
| Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе. | | | |
| Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 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. |
| Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики |
| Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Журнал регистрации температуры |

| | | | | |
|---|---|-------------------|--|--|
| | | | организацией и качеством питания | теплового оборудования |
| | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| | 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. |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | | | | |
| | 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. |
| | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима |
| 5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. | | | | |
| | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования | | | | |
| | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в неделю | | Визуальный контроль |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | | | | |
| | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| | Санитарно-противоэпидемический режим. | | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| 8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся | | | | |
| | 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. |
| | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

Лабораторный контроль

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, Не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|--|---|------------------------------------|---|-----------------------|
| Качество готовой продукции Микробиолог. исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиолог. показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 пробы | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных | Рабочее место | 2 пробы | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |

| | | | | |
|--|---------------|---------|---|--------------|
| помещениях | | | | |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 пробы | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |
| | | | | |

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

| | Мероприятия | Сроки |
|---|--|---------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон | 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. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

