

**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**

|    | <b>Наименование нормативного документа</b>  | <b>Регистрационный номер</b>                              |
|----|---|---|
| 1. | «О санэпидблагополучии населения».  | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.<br>(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<br>2.1.4.1074-01<br>СанПиН<br>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**

| <b>Факторы производственной среды</b>              | <b>Влияние на организм человека</b>  | <b>Меры профилактики</b>  |
|--|--|---|
| 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**

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

| <b>Показатели исследования</b>                                    | <b>Кратность</b> | <b>Место замеров (количество замеров)</b>   | <b>Примечание</b>  |
|---|------------------|---|--|
| 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<br>- Швырина Т.С. – зам.директора по УР<br>- Симендеев А.Г.- зам директора по УВР<br>- Вражкина Н.Е. – социальный педагог<br>- 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  |
|--|---------------------------|--|---|
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                           |  |   |
| 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)  |
| <b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>   |                           |  |   |
| 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  |
| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                    |                           |  |   |
| 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.   |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b> |   |                   |  |  |
|   | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.             | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Санитарный журнал пищеблока.<br>Журнал температурного режима и относительной влажности.  |
|   | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)                                   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима   |
| <b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>                             |   |                   |  |  |
|   | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль  |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>      |   |                   |  |  |
|   | 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  |
| <b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>                                     |   |                   |  |  |
|   | Сотрудники пищеблоков   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников.<br>Журнал здоровья   |
|   | Санитарно-противоэпидемический режим.   |                   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.<br>Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| <b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>                              |   |                   |  |  |
|   | Контингент питающихся детей   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся.<br>Списки детей,  |

|  |                      |           |  |   |
|--|----------------------|-----------|--|---|
|  |                      |           |  | нуждающихся в бесплатном питании.<br>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<br>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.)

