

Приложение 1 Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение

«Руссковская средняя школа»

Утверждаю: Директор МБОУ «Руссковская СШ»

В.Л.Слободчиков.

Приказ № 114 «30» декабря 2020 г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

### Пояснительная записка

|  |  |               |
|--|--|---------------|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Руссковская средняя школа» (МБОУ «Руссковская СШ») |               |
| Ф. И. О. руководителя, телефон:                        | Слободчиков Виталий Леонидович,<br>8(48133)24542   |               |
| Юридический адрес:                                     | 216430 Смоленская область Шумячский р-н,<br>с.Русское д.199  |               |
| Фактический адрес:                                     | 216430 Смоленская область Шумячский р-н,<br>с.Русское д.199  |               |
| Количество работников:                                 | 30 человек   |               |
| Количество обучающихся:                                | 28 человек   |               |
| Свидетельство о государственной аккредитации           | № 2100   | от 11.06.2015 |
| ОГРН   | 1026700838944  |               |
| ИНН  | 6720002450   |               |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 4551   | от 27.03.2015 |

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Руссковская СШ» возлагается на директора школы Слободчикова Виталия Леонидовича.

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

1.5. 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 санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку.

Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

### **2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и**

выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются:

производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарноэпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество 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.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

### **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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

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

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщенском, Хиславичском, Шумячском районах

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

| №п/п | Наименование нормативного документа   | Регистрационный номер |
|------|---|-----------------------|
| 1    | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03    |
| 2    | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и                         | СанПиН 2.4.3648-20    |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)  |  |
| 3  | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   |
| 4  | "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СанПиН 3.1/2.4.3598-10   |
| 5  | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"   | СанПиН 2.1.4.1074-01   |
| 6  | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».  | СП 1.1. 2193-07  |
| 7  | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».  | СанПиН 2.3.2. 1324-03  |
| 8  | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2  | СанПиН 2.2.2. /2.4.1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10 |
| 9  | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»   | СП 3.1.2.3117-13   |
| 10 | « Профилактика острых кишечных инфекций»   | СП 3.1.2.3117-13   |
| 11 | « Профилактика острых кишечных инфекций»   | СП 3.1.1.3108-13   |
| 12 | « Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»   | СП 3.1.7.2614-10   |
| 13 | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»   | СанПиН 3.2.3215-14   |
| 14 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»   | СП 3.5.3.3223-14   |

### **7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:**

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

### **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

| Факторы производственной среды                      | Влияние на организм человека  | Меры профилактики   |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере      | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).                       | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.                                     |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | заболеваний мышечно-<br>связочного<br>аппарата кистей,<br>предплечий, плеча. |  |
|--|--|--|





**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:**

| №п/п | Профессия                | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор   | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|------|--------------------------|-----------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 1    | Педагогические работники | 13                    | Работа в школьных образовательных учреждениях  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |                          |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью   | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                                  |                                     |  |
| 2    | Директор                 | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г                   | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |                          |                       | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.                   |                                     |  |
| 3    | Работники пищеблока      | 2                     | Работа в школьном образовательном учреждении   | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|      |                          |                       | Хлор и его соединения.   | Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу                                  |                                     |  |

|   |   |   |   |  |             |                |
|---|---|---|---|--|-------------|----------------|
|   |   |   |   | №302н от 12.04.2011г.  |             |                |
|   |   |   | Подъём и перемещение груза вручную.                         | П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г          |             |                |
|   |   |   | Работы при повышенных температурах                          | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |             |                |
|   |   |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                    | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.        |             |                |
| 4 | Завхоз                                    | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением                    | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Уборщицы                                  | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении                | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|   |   |   | Хлор и его соединения.                                      | Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |             |                |
|   |   |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                    | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.        |             |                |
|   |   |   | Синтетические моющие средства                               | П.1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.        |             |                |
| 6 | Учебно вспомогательный Персонал (лаборант | 2 | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.        | 1 раз в год | _____          |

|   |               |  |   |  |             |       |
|---|---------------|--|---|--|-------------|-------|
|   | библиотекарь) |  | отчётности, работой за компьютером и пр.      |  |             |       |
| 7 | Прочие        |  | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | _____ |
|   |               |  |   |  |             |       |

**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,  
ТО Управления Роспотребнадзора**

| № п/п | Ситуация   | Мероприятие   |
|-------|--|---|
| 1     | Отсутствие электроэнергии  | - сообщение диспетчеру<br>ЭТУ «Шумячи»<br>- организация ремонтных<br>работ                  |
| 2     | Отсутствие водоснабжения   | - сообщение в МУП<br>- запас воды в нужном<br>количестве<br>- остановка работы<br>пищеблока |
| 3     | Выход из строя технологического и<br>холодильного оборудования       | - ограничение ассортимента<br>блюд<br>- организация ремонта<br>оборудования                 |
| 4     | Аварийные ситуации на отопительных<br>системах, отсутствие отопления | - остановка работы котла<br>- организация ремонта<br>отопительных систем                    |
|       |  |   |

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность  
проведения производственного контроля, лицами, ответственными за  
осуществление производственного контроля**

| Контролируемый показатель   | Периодичность<br>контроля | ФИО, должность   |
|---|---------------------------|--|
| Водоснабжение и<br>канализация  | Постоянно, еженедельно    | Завхоз Шакалина Н.П.                                     |
| Санитарное состояние и<br>содержание учреждения<br>(проверка качества и<br>своевременности уборки<br>помещений, соблюдение<br>режима<br>дезинфекции, соблюдение<br>правил<br>личной гигиены<br>обучающихся) | Постоянно, еженедельно    | Завхоз Шакалина Н.П.                                     |
| Организация питания<br>обучающихся  | Постоянно, еженедельно    | Ответственная за<br>организацию<br>питания Шакалина Н.П. |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | Бракеражная комиссия                   |
| Сбор и утилизация отходов   | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО                                | Завхоз Шакалина Н.П.                   |
| Проведение дезинфекции и дератизации  | Договор на обработку  | Директор Слободчиков В.Л.              |
| Медицинский осмотр  | Ежегодно  | Директор Слободчиков В.Л.              |
| Проведение профилактической иммунизации   | В соответствии с прививочным календарем   | Фельдшер Заклюко Н.В.                  |
| Наличие санитарноэпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно   | Повар Прудникова Г.В.                  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд  | Ежедневно   | Повар Прудникова Г.В.                  |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока  | Ежедневно   | Завхоз Шакалина Н.П., повар Прудникова |
| Контроль суточной пробы   | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)                                      | Бракеражная комиссия                   |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.                                       | Раздача<br>1 раз в месяц  | Бракеражная комиссия                   |
| Условия хранения поставленной продукции   | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)                                     | Бракеражная комиссия                   |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды   | 1 раз в неделю<br>(Посудомоечный цех)   | Бракеражная комиссия                   |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся  | Ежедневно   | Классные руководители                  |
| Качество поставленных сырых продуктов   | Ежедневно -<br>(сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Бракеражная комиссия.                  |
| Устройство и планировка пищеблока   | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического                                   | Завхоз Шакалина Н.П.                   |

|   |  |                       |
|---|--|-----------------------|
|   | оборудования)                              |                       |
| Качество готовой продукции                            | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражная комиссия  |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием  | В течение года (медицинские карты)         | Фельдшер Заклюко Н.В. |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой)            | Классные руководители |

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

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья(гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Журнал входного контроля сырья и вспомогательных материалов.
9. Журнал визуального контроля санитарного состояния производства.
10. Журнал учёта проведения генеральных уборок.

## 13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

| Визуальный контроль   | Периодичность                        |
|---|--------------------------------------|
| Контроль за состоянием системы освещения  | Ежедневно                            |
| Контроль за системой электроснабжения   | Постоянно                            |
| Контроль за состоянием системы отопления  | Осенне-зимний период постоянно,      |
| Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения                                | Ежедневно                            |
| Контроль за состоянием канализации  | Ежедневно                            |
| Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов                                     | По графику                           |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования                                    | Ежедневно                            |
| Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания | Постоянно, каждую перемену ежедневно |
| Контроль за качеством уборки школьных помещений   | Ежедневно                            |
| Контроль за содержанием территории учреждения   | Ежедневно                            |

|   |  |
|---|--|
| Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)   | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем<br>1 раз в месяц  |
| Контроль за маркировкой учебных парт и стульев  | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем<br>1 раз в месяц  |
| Контроль за организацией питьевого режима в школе   | Ежедневно  |
| Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню   | Ежедневно  |
| Контроль за контингентом питающихся   | Ежедневно  |
| Контроль за гигиеной приема пищи учащимися  | Ежедневно  |
| <p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- уборки столовой:</li> <li>- правила мытья посуды;</li> <li>- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;</li> <li>- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;</li> <li>- контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>- контроль за наличием йодированной соли;</li> <li>- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</li> <li>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни;</li> <li>- наличие документов, подтверждающих</li> </ul> | <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p> |



|   |  |
|---|--|
| <p>качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за рационом питания учащихся;</li> <li>- контроль за потоком сырья;</li> <li>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд</li> </ul> | <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в неделю</p>      |
| <p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичный - все сотрудники;</li> <li>- периодический - все сотрудники:</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- все сотрудники и пр.</li> </ul>      | <p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p> |

### Лабораторные исследования

| Показатели исследования   | Кратность                        | Место замеров (количество замеров)  |
|---|----------------------------------|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал                  | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность  | 1 раз в год                      | 1 рацион, прием – за сутки  |
| Содержание витамина С   | 2 раза в год                     | 1 блюдо в третьих блюдах  |
| Смывы на БКГП   | 1 раз в год                      | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов                         | 1 раз в год                      | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей                           |
| Смывы 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 1 раз в год – по химическим показателям   |
|   |                                  | 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)  |
| 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 – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования                                  |

#### 14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
  - обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
  - улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
  - увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
  - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
  - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.