



ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ «Большебрусаянская СОШ № 7»
Белоярского района Свердловской области

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, медицинской деятельности, услуг общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены должностные лица, организации, лабораторные центры, задействованные в организации и осуществлении производственного контроля.

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Факторы, а также объекты производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, содержатся в плане-графике мероприятий настоящей программы.

Предметом производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Ответственные лица за осуществление производственного контроля:

директор МБОУ «Большебруснянская СОШ №7» - В.В.Глушкова

зам.директора по АХЧ МБОУ «Большебруснянская СОШ №7» - М.В.Стенина

и.о.заведующая школьной столовой - Т.Б. Вольская

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большебруснянская средняя общеобразовательная школа № 7»
Юридический адрес: 624042, Свердловская область Белоярский район с.Большебруснянское, улица Школьная, д.1
Основной вид деятельности: образовательная деятельность.
Документы о собственности: - Выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости, выдано 05.03.2020 Кадастровый номер- 66:06:2501002:25 Управлением федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области; - Договор №01/16 о закреплении имущества на праве оперативного управления от 21.04.2016 г..
Санитарно-эпидемиологическое заключение: № 66.01.37.000.М.000274.09.08 от 25.09.2008 г., выдано Управлением Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области.
Лицензии на вид деятельности: Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 16033

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЙ, ПОМЕЩЕНИЙ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большебрусянская средняя общеобразовательная школа № 7»

Учреждение является юридическим лицом, находящимся в ведении Комитета по муниципальному имуществу и земельным отношениям администрации Белоярского городского округа. Учреждение функционирует в соответствии с законами РФ «Об образовании», «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Большебрусянская средняя общеобразовательная школа № 7», утвержден Приказом начальникам Управления образования Администрации БГО «03» февраля 2016 г. № 12.

Учредитель: Муниципальное образование Белоярский городской округ.

Функции и полномочия Учредителя осуществляет Управление образования.

Форма собственности: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение.

Численность работающих: 46 человека.

Количество учащихся: 372 человек

Фактический адрес:

624042 Свердловская область Белоярский район с.Большебрусянское, ул.Школьная, д.1

624042 Свердловская область Белоярский район с.Большебрусянское, ул.Школьная, д.1

Выполнение санитарно – гигиенических требований к условиям содержания детей.

Тип строения

Школа располагается в отдельно стоящем нежилом двухуровневом кирпичном здании, площадью 1725,30 кв.м. и в отдельно стоящем одноэтажном кирпичном здании, площадью 1345,5 кв.м. Здания сданы в эксплуатацию в 1961г. и в 1980г.

Перечень основных помещений:

- учебных кабинетов – 22+7
- спортивных залов – 1
- компьютерный класс – 1
- столовая – 1. Обеденный зал на 80 посадочных мест, моечная, цех готовой продукции, цех мясной и рыбной продукции, овощной и продуктовый склад.

Участок

Площадь пришкольного участка 900 м². На участке расположена спортивная площадка, корт.

Водоснабжение – централизованное.

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное.

Организация образовательного процесса

МБОУ «Большебрусянская СОШ № 96» работает 5 дней в неделю в одну смену. Выходной день - суббота, воскресенье. Уроки проводятся согласно расписанию, утвержденному директором школы. Дополнительное образование учащихся организовано в соответствии с расписанием. В период работы летнего лагеря с дневным пребыванием детей работает 5 дней в неделю.

Санитарно - гигиенический и противоэпидемический режим:

- ежедневная влажная уборка всех помещений с дезсредствами;
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- мытье посуды в столовой с дезсредствами;
- ежедневный осмотр детей, своевременная изоляция больных и дезинфекция помещения и оборудования;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: учащиеся – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;

- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных);
- ежегодная дератизация;
- ежегодная акарицидная обработка .

Организация питания

Пищеблок имеет все необходимое оборудование. Оборудование в исправном состоянии. Горячее водоснабжение осуществляется через водонагреватель. Посуды и моющих средств достаточно. Штат укомплектован полностью.

Документация пищеблока ведется в полном объеме. Контроль качества питания осуществляет заведующая столовой и администрация школы.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание учащихся осуществляется по договору с БЦРБ, договор №15/2018 от 19.01.2018

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «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.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 «Большебрусаянская СОШ № 7» возлагается на директора школы.

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, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

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

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество 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 санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяют 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 МБОУ «Большебрусаянская СОШ № 7».

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. Объем номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении.

3.8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

3.9. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Свердловской области по Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе.

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 исклю-

чением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Регистрационный номер	Наименование нормативного документа
1	ТР № 88-ФЗ	Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
2	ТР № 90-ФЗ	Технический регламент на масложировую продукция
3	ТР № 163-ФЗ	О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"
4	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
5	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".
6	ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
7	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
8	ТС № 299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
9	ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
10	ТР ТС 021/2011	Методические подходы организации надзора за требованиями ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
11	ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
12	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
13	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
14	СанПиН 2.1.4.2580-10	Изменение № 2 к Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
15	СанПиН 2.1.4.1116-02	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
16	СанПиН 2.1.4.2581-10	Изменения № 1 к СанПин 2.1.4.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
17	СанПиН 2.1.4.2653-10	Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
18	СанПиН 2.1.4.2496-09	Изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

19	СанПиН 2.1.7.1287-03	Санитарно - эпидемиологические требования к качеству почвы
20	СанПиН 2.1.7.2197-07	Изменение № 1 к СанПиН 2.1.7.1287-03
21	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий
22	СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10	Изменения и дополнения № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий
23	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-2003	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы
24	СанПиН 2.2.2/2.4.2198-2007	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. изменения № 1
25	СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
26	СанПиН 2.2.4.1294-03	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений
27	СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
28	СанПиН 2.3.2.1280-03	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
29	СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10	Изменение № 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы
30	СанПиН 2.4.2.2821-10	Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях
31	СанПиН 2.4.2.2821-10	Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Изменение № 2 к СанПиН 2.4.2.2821-10
32	СанПиН 2.4.4.2599-2010	Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул
33	СП 2.6.1.2612-2010 (ОСПОРБ-99/2010)	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
34	СП 3.1.1.3108-13	3.1.1.3108-13 Профилактика ОКИ
35	СП 3.1.1.2137-2006	Профилактика брюшного тифа и паротитов
36	СП 3.1.1.2521-2009	Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой
37	СП 3.1.2952-2011	Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита
38	СП 3.1.2.2512-2009	Профилактика менингококковой инфекции
39	СП 3.1.7.2613-10	Профилактика бруцеллеза
40	СП 3.1.7.2615-2010	Профилактика иерсиниоза
41	СП 3.1.7.2616-2010	Профилактика сальмонеллеза
42	СП 3.1.7.2616-10	Изменения и дополнения № 1 к Профилактика сальмонеллеза
43	СП 3.1.2.3117-13	Профилактика ОРВИ
44	СП 3.1/3.2.3146-13	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний
45	СП 2.5.3157-14	Санитарно - эпидемиологические требования к перевозке ЖД транспортом организованных групп детей
46	СН 2.2.4/2.1.8.566-96	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий
47	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки

48	СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95
49	СП 3.1.3.2552-08	Профилактика КВЭ
50	СП 3.1.3.2352-08	Изменение № 1 к СП 3.1.3.2352-08 Профилактика КВЭ
51	МР 2.4 0179-20	МР по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
52	Инструкция № 18 от 30.11.2009	Инструкция по применению дезинфицирующего средства "Ника-хлор"
53	МУ № 11-3/355-09	Методические указания по применению дезинфекционного средства Део-хлор"
54	Приказ № 302н от 12.04.2011	Приказ об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными (или) опасными условиями труда.
55	Федеральный закон № 52-ФЗ	О Санитарно - эпидемиологическом благополучии населения
56	СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий
57	Письмо № 01/1350-12-32 от 15.02.2012	О действии СП 1.1.1058-01
58	СанПиН 2.4.5.2409 -08	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
59	СП 2.3.6.1079 - 01	Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
60	СанПиН 2.3.2.1324 - 03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
61	СП 3.5.3.3223-14	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
62	СанПиН 3.5.2.1376-03	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
63	СанПиН 2.4.5.2409-08	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
64	СП 3.1/2.4.3598-20	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)

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

Директор:

- за организацию производственного контроля;
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии.

Зам. директора по АХЧ:

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Зав. столовой:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Зам директора по учебно-воспитательной работе:

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительской работой;
- 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, периапатритов. 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.
Перенапряжение го-	Является быстрая	Правильное планирование

лосового аппарата	утомляемость голоса, звучание голоса в неполном диапазоне (голос «садится»), неловкость в горле, сухость, першение.	учебной нагрузки для каждого преподавателя в течение каждого учебного дня, учебной недели, четверти и всего года. Рекомендуемая учебная нагрузка для преподавателей — не более четырех академических часов подряд с 15-минутными перерывами между ними. Желательно равномерное распределение нагрузки на протяжении всего учебного года; Всемерное улучшение акустических особенностей классных комнат, аудиторий, лекционных залов. Снижение уровня постороннего шума, правильная расстановка мебели, оптимальное число учеников в классе, применение звукоусиливающей аппаратуры; Соблюдение показателей микроклимата помещений (создание температурного комфорта, систематическое проветривание, борьба с пылью, влажная уборка); Профилактика мелового запыления классов (применение специальных гигиенических видов мела, обязательное наличие лотка и ящика для мела у классных досок, наличие влажной тряпочки для стирания с доски); Создание благоприятных условий для отдыха преподавателей во время перемен (оборудование комнат психофизиологической разгрузки, наличие удобной мебели в учительской, возможность принять горячую пищу); Организация санитарно-просветительской работы в педагогическом коллективе на медико-гигиенические темы.
Пыль растительного происхождения	Возможны аллергические и другие заболевания	Использовать сертифицированные средства индивидуальной защиты с типовыми нормами, оформить личные карточки учета выдачи смывающих средств установленного образца, обеспечить выдачу сертифицированных очищающих средств (мыло), защитных

		средств (крем), регенерирующих, восстанавливающих средств (крем) в соответствии с типовыми нормами
Синтетические моющие средства	Возможны аллергические и другие заболевания	Использовать сертифицированные средства индивидуальной защиты с типовыми нормами, оформить личные карточки учета выдачи смывающих средств установленного образца, обеспечить выдачу сертифицированных очищающих средств (мыло), защитных средств (крем), регенерирующих, восстанавливающих средств (крем) в соответствии с типовыми нормами
Работы при повышенных температурах	Происходят: нарушение теплового равновесия организма; неблагоприятная реакция со стороны сердечно-сосудистой и нервной систем.	Использование регламентированных перерывов, соблюдение питьевого режима.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздрава РФ № 29-н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке (приложение № 1)

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, филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбесте и Белоярском районе»

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	1.Сообщить в Свердловскэнергосбыт по телефону 8(343)7721045, ЕДДС 83437751955 2. Принять меры по устранению аварийной ситуации. 3. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 4. Принять меры по организации хранения скоропортящихся продуктов.
2	Аварии на водопроводной и канализационной системах	1.Сообщить в Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; ЕДДС 83437751955. 2. Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации. 3. Принять меры по организации достав-

		ки питьевой воды по договору с водоканалом. 4. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 5. После ликвидации аварии провести санитарно-гигиенические мероприятия с применением дезинфицирующих средств. 6. Медицинскому работнику усилить контроль соблюдения санитарных норм и правил.
3	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1. Сообщить в Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; ; ЕДДС 83437751955 2. Остановка работы. 3. Организация ремонта отопительных систем.
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 2. Решить вопрос по организации хранения скоропортящихся продуктов. 3. Принять необходимые меры по ремонту холодильного и технологического оборудования.
5	Пищевое отравление детей	1. Сообщить в ТО Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; 2. При необходимости принять меры по доставке детей в больницу. 3. Обеспечить условия для расследования (пробы, графики работы, выполнение должностных инструкций, условия хранения, приготовления и приема пищи, наличие сертификатов, соблюдение технологий приготовления и т.д.) 4. Обеспечить наблюдение за всеми детьми с ведением необходимой документации.
6	Нарушение сотрудниками инструкций по охране жизни и здоровья, охране труда, пожарной безопасности.	1. Запросить объяснительную. 2. Провести расследование с оформлением необходимых документов. 3. Виновных наказать в соответствии с ТК РФ.
7	Пожар и ЧС	1. Сообщить в Единую службу спасения -112, ; 83437751955 2. Сообщить по телефону (34377)5-21-01 и 01. 3. Приступить к эвакуации

11. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека

Лабораторно-инструментальный контроль (исследования, испытания, измерения) осуществляется с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1. Измерения температуры воздуха и относительной влажности в учебных помещениях, рекреациях, спортзале, медкабинете.

2. Измерения температуры поверхности отопительных приборов или температуры воздуха в системе воздушного отопления (там же).
3. Определение содержания фенола и формальдегида в воздухе учебных помещений, рекреаций в новых зданиях, после капитального ремонта, при замене полов или мебели.
4. Измерение уровня искусственной освещенности на рабочей поверхности в учебных помещениях.
5. Физико-химические и микробиологические исследования проб воды из водопроводной системы (из разводящей сети – в медкабинете, на пищеблоке и, выборочно, в одном из классов начальной школы).
6. Измерения учебной мебели, показателей ее правильной расстановки, размеров помещений.
7. Измерения уровней электромагнитных полей, акустического шума, визуальные показатели видеодисплейных терминалов в компьютерных классах.
8. Оценка отдельных показателей шрифтового оформления учебников (при покупке).
9. Исследования сырья, готовой кулинарной продукции и смывов с предметов производственного окружения на пищеблоке

12. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделоч-	постоянно

	ные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11	Санпросветработа	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
13	Гигиеническое обучение с последующей аттестацией персонала	1 раз в 2 года
14	Санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия (в том числе мероприятия по санитарной охране среды обитания, санитарная обработка, дезинфекция, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, мероприятия по соблюдению личной гигиены и др.);	постоянно
15	Мероприятия, предусмотренные действующими санитарными правилами (техническими регламентами).	постоянно
16	Предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди обучающихся	постоянно

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных организациях

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМА-ФнМ, 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
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода (в том числе кран горячей воды)	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	По календарному плану 10 раз+ 2 раза (горячая вода)
Освещенность	1 раз в год	2 помещения (по 5	

	в темное время суток	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

14. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке образовательного учреждения

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

5) проведение контроля со стороны администрации образовательного учреждения за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство и изготовления пищевой продукции;

6) обеспечение наличия документированной информации о этапах технологических операций и проведения результатов контроля пищевой продукции (бракеража) на пищеблоке образовательного учреждения;

7) соблюдение условий хранения пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, поступающей на пищеблок образовательного учреждения;

8) содержание производственных помещений пищеблока, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям (ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится; технологические инструкции, ТТК, описание продукции, наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);

12) Прослеживание пищевой продукции (оценка визуальных признаков недоброкачества, сроков годности, условия хранения, протоколы лабораторных исследований).

14.1. Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока образовательного учреждения

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т.д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств; еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т. п.

14.2. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

№ п/п	Должность, Ф.И.О. ответственного лица.	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Заведующий столовой, директор	Устав, должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
2.	Зам. по АХЧ	Должностная инструкция	Организация и проведение производственного контроля на предприятии. Определение объектов (точек), сроков (периодичности) и методик контроля; лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности; контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчётов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров и гигиенической аттестации работниками предприятия.
3.	Заведующий столовой	Должностная инструкция	Ответственность за осуществление производственного контроля

14.3. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименования контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, предназначенного для использования в изготовлении продукции	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ 30.03.99 г, Сан-ПиН 2.3.2. 1078 – 01, Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.98 г.	По документам, сопровождающим продукты и сырьё
Технологический контроль	Технологические параметры производства готовой продукции в ходе её изготовления	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011 013	Заведующий столовой, директор (приготовление блюд согласно технологических карт кулинарных изделий, с технологией приготовления с указанием процесса приготовления и технологических режимов, разработанных на основе сборников рецептур)

14.4. Организационно - административные мероприятия

№ п/п.	Объект контроля	Показатели контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация	Исполнитель
1.	Столовая образовательного учреждения	«Ассортиментный перечень реализуемой продукции»	Федеральный Закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 г. « О Санитарно-эпидемиологическом благополучии на селения»;	Директор Зам. по АХЧ Зав. Столовой
2.	Столовая образовательного учреждения	Бесперебойное функционирование систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции, соответствие параметров микроклимата, шума	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.2.4.548-96 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Директор
3.	Столовая образовательного учреждения	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных противоэпид. мероприятий при производстве продукции	СП 1.1.1058 - 01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Директор Зам. по АХЧ
4.	Столовая образовательного учреждения	Предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение работающего персонала.	Приказ Минздрава РФ № 122 от 14.04.2000 г. « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов». Приказ Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000 г. « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». Приказ № 302 н от 12.04.2011г. СанПиН 2.4.5.2409 -08	Директор Зам. по АХЧ

14.5. Контроль качества сырья и готовой продукции

№ п/п	Наименование исследования	Точка отбора	Показатели и объекты исследования	Кратность	Наименование нормативно-технической документации	Исполнитель
1.	Входной контроль (сырьё,	Каждая партия	Сопроводительные	При поступлении	Федеральный Закон №29 2 «О ка-	

	готовая продукция)	товара	документы	товара	честве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078 - 01 СанПиН 2.3.2.1324 -03	Кладовщик
2.	Технологический контроль	По ходу технологического процесса	Органолептические показатели Микробиологические показатели	Ежедневно 1 р. в месяц выборочно	Все технические условия на выпускаемую продукцию. СП 2.3.6.1079 - 01	Заведующая столовой, Медицинская сестра диетическая
3.	Инспекционный контроль	Готовая продукция (ассортимент)	Показатели безопасности: органолептические; физико-химические; бактериологические	1 раз в мес.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011 013	Заведующая столовой (журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации 3-х блюд)

14.6. Критические контрольные точки

1. Приём сырья
2. Соблюдение технологии производства
3. Соблюдение санитарно-дезинфекционного режима
4. Соблюдение условий и сроков хранения продукции
5. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работников

14.7. Санитарно-противоэпидемические и профилактические мероприятия

Наименование объекта производственно-	Точки контроля	Показатели контроля	Нормативная документация	Кратность проведения	Исполнитель

го кон- троля					
Санитар- ное со- стояние объекта	Производ- ственное оборудование, инвентарь, руки персонала, спец. одежда и т.д. на наличие БГКП (смывы).	Дезинфекцион- но- противоэпиде- мический ре- жим на пред- приятии, соблюдение личной гигие- ны работника- ми	Федеральный Закон № 52-ФЗ « О санитарно - эпидемиологическом благополучии населе- ния», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организа- циям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про- дуктов и продоволь- ственного сырья».	Ежеквар- тально визуаль- ный кон- троль, лабора- торный контроль смывов на БГКП	Роспотребна- дзор г. Асбест
Вода питьевая	Разводящая сеть предприятия	Показатели воды: качественные; физико- химические; бактериологи- ческие.	СанПиН 2.1.4.1074-01.	1 раз в 3 мес.	Водоканал
Продук- ция, вы- рабаты- ваемая предпри- ятием	Производ- ственные цеха	Ассортимент и объём производ- имой продук- ции: соответ- ствие состава технологиче- ским инструк- циям (по каж- дой группе)	Федеральный Закон № 29 от 02.01.2000 г. « О качестве и без- опасности пищевых продуктов», ТУ и ТИ на каждую группу продукции	1 раз в квартал	Зав. столовой
Техноло- гический процесс произ- водства	Предприятие в целом	Нормативно- техническая документация, сопроводитель- ные документы на продукцию, отправляемую в торговую сеть	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011 013	Ежеднев- но Каждая партия	Зав. столовой
	Ведение рабо- чей документа- ции по вопро- сам технологии производства продукции, ре-	Полнота, пра- вильность, своевремен- ность оформле- ния (ведения) доку- ментов, осу-	Федеральные Законы № 29 и № 52 Действующие санитар- ные нормы и техниче- ские регламенты СП 1.1.1058-01 «Орга-	Ежеднев- но	Зав. столовой

	зультата бракеража, санитарии и гигиены, ежедневных медицинских осмотров (журнал здоровья)	существление контроля за работой аппаратуры по соблюдению температурно-влажностного режима и др. показателей; контроль соблюдения правил личной гигиены работниками предприятия.	низация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».		
	Хранение продукции: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Исправность холодильного оборудования. Соблюдение условий и сроков хранения	СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Ежедневно	Зав. столовой «Журнал контроля температурно-влажностного режима хранения сырья, готовой продукции в складских помещениях и холодильных шкафах»
	Транспортировка продукции: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Условия транспортировки. Наличие специального транспорта и санитарного паспорта на него. Мойка и дезинфекция транспорта.	Приказ Минздрава РФ № 122 от 14.04.2000 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».	Каждая партия. Каждая единица транспорта.	Зав. столовой кладовщик
	Реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.	Сроки реализации. Условия реализации. Исправность технологического и холодильного оборудования. Соблюдение температурного режима при транспортировке.	СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Ежедневно	Заведующая столовой
	Персонал	Осмотр персо-	Федеральный Закон №		Заведующая

		нала на предмет наличия простудных, гнойничковых и др. заболеваний, на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены	52 -ФЗ « О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП «Профилактика гриппа», СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП "Профилактика энтеробиоза"	Ежедневно	столовой Журнал «Здоровье»
		Своевременное прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиенического обучения и аттестации работников предприятия, в т.ч. водителей автотранспорта	Федеральный Закон № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказ Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».	Ежеквартально В соответствии с установленными сроками действующих НТД, а также при приеме на работу.	Зам. по АХЧ Журнал учёта мед. осмотров
Предприятие	Санитарно - противозидемический режим	Соблюдение дезинфекционного режима на предприятии, контроль использования кухонного промаркированного инвентаря по назначению, соблюдение маркировки оборудования, посуды. Контроль правильности сбора, хранения и своевременного вывоза мусора.	Федеральный Закон № 52 – ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	Еженедельно Договор № «31» от 30.12.14г. МУП «Белоярскспецавто-транс» о вывозе ТБО и мусора	Заведующая столовой
	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения текущей	СП 2.3.6.1079-01 Журнал уборки помещений	Для текущей ежедневно,	Зам. по АХЧ Заведующая

		и генеральной уборки.		для генеральной ежемесячно сан. день 28-30 числа.	столовой
		Соблюдение частоты протирки окон помещений.	СП 2.3.6.1079-01 Журнал уборки помещений	По мере загрязнения	Зам. по АХЧ Заведующая столовой
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами. Условия их хранения.	СП 2.3.6.1079-01 «Журнал учёта проведения дез. обработок, поступления дез. средств»	Постоянно. Еженедельный контроль наличия уборочного инвентаря. Контроль правильности расходования дез. средств.	Зам. по АХЧ Заведующая столовой
	Санитарно-техническое состояние складских, подсобных помещений, оборудования. Техническая исправность оборудования, достаточность его, правильность расстановки, соответствие её согласованной технической документации.		Федеральный Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01	Ежемесячно путём проверки работы оборудования и контроль эффективности использования его	Директор

14.8. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№	Наименование	Наименование	Кратность	НТД	Исполнитель
---	--------------	--------------	-----------	-----	-------------

- План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений);
 - Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря;
 - График проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений;
 - Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность);
 - Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов;
 - Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств;
 - Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.);
 - Договор на проведение работ по дезинфекции, акты выполненных работ.
- Кондиционирование, вентиляция, отопление:
- Договор на обслуживание системы вентиляции, акты выполненных работ;
 - Схема вентиляции предприятия;
 - Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.
- Водоснабжение и канализация:
- Договор с органами государственного надзора по контролю воды;
 - Наличие протоколов лабораторного контроля воды;
 - Схемы водоснабжения и канализации предприятия.
- Техническое обслуживание оборудования:
- Наличие паспорта на каждую единицу оборудования;
 - График планово-предупредительного ремонта оборудования;
 - Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику;
 - Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования, акты выполненных работ.
- Производственные, складские и вспомогательные помещения:
- Схема расположения помещений предприятия с расстановкой оборудования.
- Метрологическое обеспечение:
- Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.);
 - Договор на проведение метрологического контроля;
 - График поверки контрольно-измерительного оборудования;
 - Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.
- Профессиональная подготовка и осведомленность:
- Должностные инструкции;
 - Программа обучения сотрудников (график, журнал регистрации).
- Дератизация и дезинсекция:
- Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции;
 - Документация, подтверждающая проведение работ по графику (журнал или др.).
- Управление отходами:
- Договор на вывоз мусора с территории предприятия;
 - График вывоза мусора.
- Контроль качества готовой продукции:
- Периодичность контроля качества готовой продукции;
 - Нормативно-техническая документация, используемая для изготовления продукции (ГОСТ, ТУ, ТИ), нормативные правовые акты.
- Лабораторный контроль:
- Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды,;

	бесед о режиме в походе.		
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря, зам. По АХЧ