

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «САВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

директор



Модзгвришвили О.Г.

«29» августа 2023 года

**Программа  
производственного контроля**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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. Целью производственного контроля 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.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя директора по АХЧ.

1.5. 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 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.

## **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 (п.12).

## **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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

## **5. 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 | Наименование нормативного документа   | Регистрационный номер       |
|-------|---|-----------------------------|
| 1.    | «О санэпидблагополучии населения».  | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.     |
| 2.    | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.   | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3.    | «О качестве и безопасности продуктов питания».  | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.  |
| 4.    | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».  | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5.    | «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» с изменениями.                     | СанПиН 2.4.4.3172-14        |
| 6.    | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».  | СанПиН 2.4.2. 2821-10       |
| 7.    | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» с изменениями.                       | СанПиН 2.4.4. 2599-10       |
| 8.    | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».   | СанПиН 2.1.4. 1074-01       |
| 9.    | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».  | СанПиН 2.3.2. 1078-01       |
| 10.   | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями  | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03  |
| 11.   | «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»   | СанПиН 2.2.4.3359-16        |
| 12.   | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».   | СанПиН 2.3.2. 1324-03       |
| 13.   | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», с изменениями   | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 |
| 14.   | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями  | СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03   |
| 15.   | «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»  | СП 2.2.4.1294-03            |
| 16.   | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями | СП 1.1.1058-01              |
| 17.   | «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»  | СанПиН 2.3.2.1290-03        |
| 18.   | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями  | СанПиН 2.1.4.1116-02        |
| 19.   | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»  | СП 3.5.3.3223-14            |



|     |  |   |
|-----|--|---|
| 20. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»   | СанПиН 3.5.2.3472-17  |
| 21. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»   | СП 3.5.1378-03  |
| 22. | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»  | СП 3.1/3.2.3146-13  |
| 23. | «Профилактика иерсиниоза»  | СП 3.1.7.2615-10  |
| 24. | «Профилактика острых кишечных инфекций»  | СП 3.1.1.3108-13  |
| 25. | «Профилактика брюшного тифа и паратифов»   | СП 3.1.1.3473-17  |
| 26. | «Профилактика сальмонеллёза» с изменениями и дополнениями  | СП 3.1.7.2616-10  |
| 27. | «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»  | СанПиН 3.2.3215-14  |
| 28. | «Профилактика туберкулеза»   | СП 3.1.2.3114-13  |
| 29. | «Профилактика энтеробиоза»   | СП 3.2.3110-13  |
| 30. | «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»  | СП 3.1.958-00   |
| 31. | «Профилактика вирусного гепатита В»  | СП 3.1.1.2341-08  |
| 32. | «Профилактика дифтерии»  | СП 3.1.2.3109-13  |
| 33. | «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»  | СП 3.1.3.2352-08  |
| 34. | «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»   | СП 3.1.3310-15  |
| 35. | «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»  | СП 3.1.2.3117-13  |
| 36. | «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»  | СП 3.1.2952-11  |
| 37. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»   | СП 2.4.3648-20  |
| 38. | «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)» | СП 3.1/2.4.3598-20  |
| 39. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  | СП 2.3/2.4.3590-20  |
| 40. | «О безопасности пищевой продукции»   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011(утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880)  |
| 41. | «Пищевая продукция в части ее маркировки»  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881) |
| 42. | «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882) |
| 43. | «Технический регламент на масложировую продукцию»  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883) |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 44. | «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34)                   |
| 45. | «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58)                   |
| 46. | «О безопасности молока и молочной продукции»   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67)                |
| 47. | «О безопасности мяса и мясной продукции»   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68)                |
| 48. | «О безопасности рыбы и рыбной продукции»   | Технический регламент Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС 040/2016);  |
| 49. | «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»   | Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 года № 45) |

**6. 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 опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.<br>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. |



**7 Перечень контингента работников,  
подлежащих медицинским осмотрам,  
согласно приказу Минздрава России №  
29н от 28.01.2021 и  
профессионально-гигиенической подготовке.**

| № п/п | Профессия  | 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.    | Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора, библиотекарь | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                  | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |  | Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)                        | п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                       |                                     |  |
| 2.    | Директор   | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                  | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 3.    | Уборщик служебных помещений  | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                  | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |  | Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения                       | п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                        | 1 раз в 2 года                      |  |
| 4.    | Гардеробщик  | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                  | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
| 5.    | Работники пищеблока  | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                                  | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |  | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации | п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.                          |                                     |  |

|     |   |  |   |                |                   |
|-----|---|--|---|----------------|-------------------|
|     |   | Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения                   | п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.  | 1 раз в 2 года |                   |
|     |   | Тяжесть трудового процесса<br>Подъем, перемещение, удержание груза вручную                                       | п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.   |                |                   |
|     |   | Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) | п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.   |                |                   |
| 6.  | Заместитель директора по АХЧ,                         | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | 1 раз в 2 года, - |
| 7.  | Учитель информатики, секретарь                        | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | 1 раз в 2 года    |
|     |   | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот   | п.4.2.5 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г. | 1 раз в 2 года |                   |
| 8.  | Водитель школьного автобуса                           | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | -                 |
|     |   | Управление наземными транспортными средствами: Категории "С", "С1", "СЕ", "D1", "D1E", трамвай, троллейбус       | п.18.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.  | 1 раз в 2 года | -                 |
| 9.  | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | -                 |
|     |   | Тяжесть трудового процесса<br>Подъем, перемещение, удержание груза вручную                                       | п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.   |                |                   |
| 10. | Дворник   | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | -                 |
|     |   | Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)                          | п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.   | 1 раз в 2 года |                   |
| 11. | Лаборант  | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей                              | п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.    | 1 раз в год    | 1 раз в 2 года    |
|     |   | Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения                   | п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.  |                |                   |



**8. 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,**

| № п/п | Ситуации  | Мероприятия   |
|-------|---|---|
| 1     | Отсутствие электроэнергии   | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- временная остановка работ<br>- организация ремонтных работ   |
| 2     | Отсутствие водоснабжения  | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановка работы пищеблока<br>- организация ремонтных работ<br>- проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации |
| 3     | Выход из строя технологического и холодильного оборудования             | - ограничение ассортимента блюд<br>- организация ремонта оборудования   |
| 4     | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления       | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановка работы<br>- организация ремонта отопительных систем  |
| 5     | Непредвиденные ЧС:<br>Смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения... |   |

**6. 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 и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно, ежемесячно<br>комиссия по питанию                   |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие 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, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.                                     | постоянно  |
| 10.   | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.  | постоянно  |
| 11.   | Санпросвет работа   | постоянно  |
| 12.   | Профилактика травматизма и несчастных случаев   | постоянно  |

**7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания ОО**

| Показатели исследования                                 | Кратность    | Место замеров (количество замеров) | Примечание                   |
|---|--------------|------------------------------------|------------------------------|
| Калорийность  | 1 раз в год  | 1 рацион, прием                    | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина                                 | 1 раза в год | 1 блюдо                            | Третьи блюда                 |
| Санитарно-бактериологические исследования:<br>- КМАФАнМ | 1 раз в год  | 3 пробы                            | Пищевые продукты             |

|                                       |                            |   |  |
|---------------------------------------|----------------------------|---|--|
| - БГКП<br>- Патогенные микроорганизмы |                            |   |  |
| Питьевая вода                         | 1 раза в год               | 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ)<br>1 проба по хим. показателям (запах, цветность, мутность) |  |
| Освещенность                          | 1 раз в год                | 2 помещения (по 5 точек в каждом)   |  |
| Температура воздуха                   | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения   |  |

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА  
проведения проверок организации питания**

| №<br>п/п | Позиции   | Отметка<br>по итогам<br>проверки |
|----------|---|----------------------------------|
| 1.       | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья  |                                  |
| 2.       | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)<br>*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов |                                  |
| 3.       | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.  |                                  |
| 4.       | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации  |                                  |
| 5.       | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки   |                                  |
| 6.       | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале   |                                  |
| 7.       | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола  |                                  |
| 8.       | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин   |                                  |
| 9.       | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более   |                                  |



|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | чем на 2/3   |  |
| 10. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   |  |
| 11. | Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю   |  |
| 12. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале   |  |
| 13. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд  |  |
| 14. | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br>карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом  |  |
| 15. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок   |  |
| 16. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков  |  |
| 17. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды   |  |
| 18. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств  |  |
| 19. | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока   |  |
| 20. | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой  |  |
| 21. | Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями |  |
| 22. | Соблюдение правил мытья кухонной посуды  |  |
| 23. | Соблюдение правил мытья столовой посуды  |  |
| 24. | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению  |  |
| 25. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню  |  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 26. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий  |  |
| 27. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке |  |
| 28. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:  |  |
|     | журнал бракеража готовой продукции   |  |
|     | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  |  |
|     | журнал здоровья сотрудников  |  |
|     | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд   |  |
|     | журнал учета температурного режима холодильного оборудования   |  |
|     | ведомость контроля за рационом питания   |  |
| 29. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке  |  |
| 30. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров   |  |
| 31. | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов  |  |
| 32. | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха  |  |
| 33. | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений   |  |
| 34. | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений   |  |
| 35. | Наличие договора на проведение производственного контроля  |  |
| 36. | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)                                   |  |
| 37. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей  |  |
| 38. | Продолжительность перемен для приема пищи детей  |  |
| 39. | Питьевой режим в организации представлен:  |  |
|     | вода, расфасованная в емкости  |  |



|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | иное  |  |
| 40. | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима |  |
|     | одноразовой посуды  |  |
|     | стеклянной или фаянсовой посуды   |  |