



## 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 и дополнениями) 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 осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района возлагается на директора школы Богданову О.Н.

1.4. 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.

1.5. 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 противозидемических (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 противозидемических (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, реализующейся 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

2.3.8.



### **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.4).

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (п. 5)

3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека (п.7).

3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными (п.8).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.9).

3.6. Объем, номенклатура, периодичность лабораторных исследований в образовательных учреждениях (п.10).

3.7. Мероприятия программы производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (п.11).

3.8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

3.9. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

### **4. 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.**

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...")
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы.")



- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 (ред. от 30.12.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...")
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 (ред. от 25.05.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (вместе с "СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...")
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий."
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 об утверждении Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (ред. от 05.10.2021) "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

Для реализации Программы производственного контроля по соблюдению и организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ СОШ №422 имеются документы:

- Договор на дезинсекции, дератизации и дезинфекции помещений.
- Договор на вывоз ТБО
- Договор на оказание медицинских услуг
- Личные санитарные книжки сотрудников
- Локальные акты ГБОУ СОШ №422 (приказы, положения)

#### 5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Богданова Ольга Николаевна	директор
2	Бочкарева Инна Юрьевна	зам. директора по АХЧ
3	Данилкин Дмитрий Викторович	инженер



4	Кузичкина Татьяна Юрьевна	зам.директора по ВР
5	Капустина Ольга Николаевна	ответственный по питанию
6	Щербакова Ольга Валентиновна	социальный педагог
7	Панова Татьяна Васильевна	специалист по закупкам
8	Акулова Александра Владимировна	медицинская сестра
9	Силукова Александра Васильевна	заведующая производством

#### 6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

6.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятии.

6.3. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

6.4. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

6.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условия обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

#### 7. 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,	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

#### 8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
-------	-----------	-----------------------	--	---	-------------------------------------	--

1.	Педагоги: учителя, воспитатели группы продленного дня, педагог-организатор, директора по УВР, ВР, зав. библиотекой, зав. музеем, тьютор	60	Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Зам. директора по АХЧ, административные работники	12	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель информатики	4	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Гардеробщица, уборщик помещений	14	Работы в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года



6	Учитель химии, лаборант химии кабинета	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, уборщик территории	2	Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.	п.25 Приложения к Порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Минздрава РФ N29н	1 раз в год	1 раз в 2 года

**9. Мероприятия по осуществлению производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные лица
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	директор школы
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно приложению №2 к приказу N 29н	директор школы
3.	Гигиеническая подготовка работников	1 раз в два года	директор школы
4.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	профилактика – ежедневно, дезинсекция - 2 раза в месяц, дератизация - ежемесячно	зам. директора по АХЧ, спец.организация
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	зам. директора по АХЧ
6.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	зав. столовой



7.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно	бракеражная комиссия
8.	Организация питьевого режима	ежедневно	зам. директора по АХЧ
9.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	мед. персонал школы
10.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	зам. директора по АХЧ, инженер
11.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических	постоянно	зам. директора по АХЧ
12.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	зам. директора по АХЧ
13.	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	ежегодно	зам. директора по АХЧ
14.	Контроль за содержанием территории	ежедневно	директор
15.	Санитарно – просветительная работа	постоянно	мед. персонал школы, зам. директора по ВР
16.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	мед. персонал школы, зам. директора по ВР, специалист по ОТ

**10. Перечень и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в помещении пищеблока и других помещениях**

№	Вид исследования	Кол-во	Кратность
<b>Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования горячей воды</b>			1 раз в год, 2 точки (Пищеблок и удаленная точка)
1	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1	



2	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2	
3	Микробиологический показатель - Энтерококки	2	
4	Исследование на колифаги (с обогащением)	2	
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	2	
6	Анализ воды на легионеллы	2	
7	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	4	1 раз в год, 4 точки в 1 здании
<b>Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды</b>			
1	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1	
2	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, E.coli	2	
3	Микробиологический показатель - Энтерококки	2	
4	Исследование на колифаги (с обогащением)	2	
5	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее, алюминий, окисляемость перманганатная)	2	
<b>Исследование воздуха общественных зданий</b>			
1	Определение одного показателя фотометрическим методом (формальдегид, фенол, аммиак)	6	1 раз в год, 3 учебных помещения
2	Определение взвешенных веществ (пыли)	3	1 раз в год, спортивный зал
3	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях (1 помещение до 3 точек)	3	1 раз в год, 3 помещения
4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	1	1 раз в год, ХВС, ГВС, температура горячей воды, воздух
<b>Инструментальные измерения в помещениях</b>			
1	Измерение искусственной освещенности в 1 точке	20	1 раз в год, Спортивный зал (5 точек), 3 учебных помещения (выборочно) (5 точек)
2	Измерение микроклимата в помещении в	16	2 раза в год (теплый и



	1 точке		холодный период года), спортивный зал (2 точки), 3 учебных помещения (выборочно) (2 точки)
3	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия росту-возрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	3	3 учебных помещения начальной школы (выборочно)
4	Измерение электромагнитных полей на одном рабочем месте пользователя ПЭВМ компьютерного класса государственного образовательного учреждения	12	1 раз в год, 1 компьютерный класс
5	Измерение электрической составляющей ЭМП промышленной частоты	1	
6	Измерение магнитной составляющей ЭМП промышленной частоты	1	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	2	1 раз в год: освещенность, ЭМИ, 2 раза в год: микроклимат
<b>Пищеблок</b>			
<b>Бактериологические и паразитологические исследования смывов</b>			
1	Бактериологические исследования смывов на БГКП с использованием универсальных сред	20	2 раза в год по 10 смывов
2	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2	
3	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	20	
4	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на цисты простейших, ооцисты криптоспоридий - 1 проба	20	
5	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2	
6	Бактериологические исследования смывов на иерсинии	20	
7	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	2	
<b>Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищеблоке</b>			
1	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	2	2 раза в год
2	Определение БГКП	4	2 раза в год, по 2 пробы готовой



3	Определение КМАФАнМ	4	продукции
4	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	4	
5	Определение бактерий рода Proteus	2	
6	Определение Staphylococcus aureus	4	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	4	1 раз в год, рацион питания
8	Подсчет энергетической ценности (теория)	1	
9	Определение энергетической ценности (по факту)	1	
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1	2 раза в год, 1 проба готовой продукции
11	Определение достаточности термической обработки	2	
12	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	2	



### 11. Программа производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ № 422

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

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

#### Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

### Мероприятия программы производственного контроля организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Медсестра, производством Зав.	Журнал санитарного состояния
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, СанПиН 2.3/2.4.3.590-20	1 раз в год	Зав. производством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)



4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав. производством	Бракеражный журнал сырой продукции
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень готовой продукции
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	
8.	Контроль за соблюдением регламента точности технологических процессов	СП 2.4.3648-20 п.2.3.3	Ежедневно	Зав. производством	
9.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
10.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача готовых блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
11.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Администратор по питанию	Акт сравнения циклического меню по представленным
12.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Зав. производством	Технологические карты
13.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом	Умывальня в столовой СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, Администратор	



	пищи		Накладные, журнал учета опущенной продукции	Ежедневно	по питанию	Акт реализации
14.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Проверка организации торговли и технологического оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Зав. производства	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Своевременный вывоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение года	Зав. производством, Зам. директора по АХЧ, Администратор по питанию	Акт при выявлении нарушений условий вывоза
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.3/2.4.3590-20		1 раз в четверть	Администратор по питанию, Совет по питанию	Акт проверки
17.	Контроль за соблюдением технологии изготовления кулинарной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех (хранение салатов) СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Ежедневно	Зав. производством	Технологические карты, заборный лист
18.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.3/2.4.3590-20		2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
19.	Контроль за исполнением производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20			Администратор по питанию, Совет по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований



**12. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственные лица
Журнал термометрии учащихся	Ежедневно перед началом занятий	Дежурный администратор
Журнал заявок на выполнение работ	По факту	Инженер, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий рабочий
График уборки, проветривания и дезинфекции помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, уборщицы помещений
Акты выполненных работ по проведению дератизации и дезинсекции, дератизации	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Протоколы лабораторных исследований по программе лабораторного контроля	1, 2 раза в год	Заместитель директора по АХЧ, ответственный по питанию
Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты	1 раз в год	Специалист по закупкам
Электронный журнал	Ежедневно	Классные руководители

**13. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить проводку	Зам. директора по АХЧ, инженер
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующие службы	Зам. директора по АХЧ, инженер
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, Зам. директора по АХЧ, инженер