

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа (военвед) г.Зернограда**

Утверждаю

Директор школы

Г.Н. Осадчая
(приказ от 28.12.2024 года № 852)

Программа

производственного контроля в МБОУ СОШ (военвед) г.Зернограда на 2025 год



г. Зерноград

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа (военвед) г.Зерноград (МБОУ СОШ (военвед) г.Зернограда)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Осадчая Галина Николаевна, (863) 593-92-70
Юридический адрес:	347740, Россия, Ростовская обл., Зерноградский р-н, г. Зерноград, ул. им. Ерёмина, д. 17
Фактический адрес:	347740, Россия, Ростовская обл., Зерноградский р-н, г. Зерноград, ул. им. Ерёмина, д. 17
Количество работников:	61 человек
Количество обучающихся:	598 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2532 от 23.04.2015
ОГРН	1026100956529
ИНН	6111011217
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2461 от 28.05.2012

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 СОШ (военвед) г.Зернограда и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

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.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 – 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, учебная деятельность.

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.

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в школе (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 другие документы согласно перечню (п.6).

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

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения учащимися и работниками школы обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Ростовской области.

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

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

3. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»,
4. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
5. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»,
6. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»,
7. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»,
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
9. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),
10. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»,
11. 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»,
12. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»,
13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
16. СанПиН 2.4.7.1166-02 «Гигиенические требования к изданиям учебным для общего и начального профессионального образования»,
17. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»,
18. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,
19. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»,
20. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»,
21. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»,
22. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,
23. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»,

24. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»,

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

1. Директор школы
2. Заместитель директора по АХР:
 - за организацию производственного контроля.
 - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии
 - за температурой воздуха в холодное время года.
 - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
 - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
3. Ответственный за организацию питания:
 - за организацией питания и качественного приготовления пищи.
4. Заместитель директора по УВР:
 - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
 - за санитарно-просветительскую работу.
3. Заместитель директора по ВР:
 - За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы.
 - за санитарно-просветительской работой.

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

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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

	характера в области глаз, снижение зрения).	
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 мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора по учебной работе, воспитательной работе, педагог-библиотекарь.	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Главный бухгалтер, ведущий бухгалтер	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Зам. директора по АХР	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель труда (технологии)	Работы в школьных образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		учреждениях растительного происхождения	Пыль	
6	Учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от компьютера	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель химии	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Секретарь	Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Социальный педагог	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель логопед	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Системный администратор	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Лаборант	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Дворник	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года

14	Уборщик служебных помещений, вахтер, гардеробщик	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа	Работа в образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъем и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Старшая вожатая	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Педагог-психолог	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Педагог дополнительного образования	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Воспитатель лагеря дневного пребывания	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС.
7. Смерчи, ураганы, наводнения.
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/ п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы, Заместитель директора по АХР
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Организатор питания
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	Заместитель директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные	постоянно	Директор школы, Заместитель директора по АХР

	материалы при проведении косметических ремонтов		
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно	Зам директора по БОД
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам директора по БОД

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
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 и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по	

		хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в/г г	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Мероприятия по производственному контролю

№	Мероприятие	Сроки исполнения	ответственные
1	Контроль и допуск до учебных занятий обучающихся, поступивших в 1 класс и вновь прибывших в школу.	Сентябрь, в течение года	Директор
2	Обследование обучающихся школы на АПК «АРМИС»	Сентябрь-апрель	Заместитель директора по АХР
3	Приобретение медикаментов для оказания первой медицинской помощи	Сентябрь, январь	Заместитель директора по АХР
4	Проверка технической исправности оборудования, водопроводных сетей. Отбор воды на бак.анализ	август	Заместитель директора по АХР
5	Соблюдение чистоты на территории школы, спортплощадках	ежедневно	Заместитель директора по АХР
6	Влажная уборка помещений с применением моющих и дез. средств - классы - спортзал	Ежедневно занятий -после каждого урока -2 раза в день с	Заместитель директора по АХР, уборщики служебных помещений

	- туалеты - генеральная уборка	использованием дез. средств - 1 раз в месяц	
7	Соблюдение режима проветривания в классных помещениях, спортзале согласно графику	ежедневно	Учителя
8	Соблюдение микроклимата помещений школы. Измерение температуры. Поддержание температуры: - в классных помещениях +18-20 - в учебных мастерских +15-17 - в кабинете информатики +18-22 - в спортзале +15-17	ежедневно	Учителя Заместитель директора по АХР
9	Соблюдение светового режима (естественного и искусственного)	ежедневно	Учителя Заместитель директора по АХР
10	Соблюдение питьевого режима	ежедневно	Учителя Заместитель директора по АХР
11	Соблюдение режима дня и плановых мероприятий школы	ежедневно	Директор школы Заместитель директора по АХР
12	Обеспечение учащихся рабочим местом в соответствии с ростом, состоянием зрения и слуха	Постоянно, в течении учебного года	Директор школы Кл.руководители, Заместитель директора по АХР
13	Проведение цветовой маркировки школьной мебели	В начале учебного года	Кл.руководители, Заместитель директора по АХР
14	Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования	ежедневно	Кл.руководители, Заместитель директора по АХР
15	Соблюдение цветовой гаммы классов, классной мебели	В начале учебного года	Директор школы Кл.руководители, Заместитель директора по АХР
16	Качественная приемка продуктов, соблюдение сроков и условий хранения продуктов	ежедневно	Организатор питания
17	Проверка температуры воздуха внутри холодильников	ежедневно	Организатор питания

18	Вывеска памяток по соблюдению сан. гигиенического режима, мойки посуды, дезинфекции	Август - сентябрь	Организатор питания
19	Проведение С-витаминизации третьего блюда	ежедневно	Организатор питания
20	Оставление 48-часовой пробы в стерильную посуду. Кипячение посуды для хранения 48-часовой пробы.	ежедневно	Организатор питания
21	Контроль за транспортировкой продуктов	ежедневно	Организатор питания
22	Проверка достаточного количества столовой и кухонной посуды	ежедневно	Организатор питания
23	Обработка посуды	ежедневно	Организатор питания
24	Уборка обеденного зала	ежедневно	Организатор питания Уборщик служебных помещений
25	Генеральная уборка столовой	1 раз в месяц	Организатор питания Уборщик служебных помещений
26	Разработка примерного 10-дневного меню	В начале учебного года	Организатор питания

**План производственного контроля организации питания
в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Организатор питания	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Организатор питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража

				сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Организатор питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Организатор питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Организатор питания	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Организатор питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Организатор питания Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Организатор питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Организатор питания Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Организатор питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки	Каждая партия	Организатор питания	Журнал бракеража готовой продукции.

	блюд.			
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Организатор питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Организатор питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Организатор питания	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Организатор питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Организатор питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Организатор питания	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Организатор питания	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Организатор питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации

				посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Организатор питания, ответств. за питание	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Организатор питания, ответств. за питание	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Организатор питания, ответств. за питание	Акты по проверке организации питания школьной комиссии