

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары

_____ В.А. Кузьмин

Приказом №О-171 от «31» августа 2026 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

в МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары

наименование предприятия/обособленного подразделения

в 2026-2027 учебном году

г. Чебоксары

местонахождение (город, населенный пункт)

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 02 июля 2021 г.), санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над 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 пищеблока и сотрудниками ОУ.

1.3. Целью производственного контроля (ПК) 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.

1.4. Задачи производственного контроля контролировать:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей 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 профилактических осмотров;
- проведение влажной уборки, дезинфицирующих мероприятий и т.д.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы Кузьмина Валерия Алексеевича.

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.

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, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

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

1.7. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

РАЗДЕЛ II. 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, сырье, 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 наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, поступающих продуктов животного происхождения, фруктов, овощей и т.п. и 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. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной приказом директора школы.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары.

РАЗДЕЛ III. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

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

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего образования.

РАЗДЕЛ IV. Характеристика объекта питания

4.1. Общие сведения о поставщике услуги питания

Наименование юридического лица	Общество с ограниченной ответственностью «Центр» (сокращ. – ООО «Центр»)
Юридический адрес	428034, ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА - ЧУВАШИЯ, г.о. ГОРОД ЧЕБОКСАРЫ, Г ЧЕБОКСАРЫ, ПР-КТ МОСКОВСКИЙ, Д. 17, К. 1, ПОМЕЩ. 20, ОФИС 20/А
Фактический адрес	428034, ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА - ЧУВАШИЯ, г.о. ГОРОД ЧЕБОКСАРЫ, Г ЧЕБОКСАРЫ, ПР-КТ МОСКОВСКИЙ, Д. 17, К. 1, ПОМЕЩ. 20, ОФИС 20/А
Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)	2130098368
КПП	213001001
ОКПО	90958729
ОГРН	1122130000849
Коды по ОКВЭД	56.29 – деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
Номер телефона	78352450341
Адрес электронной почты	oookshp3@mail.ru
ФИО руководителя, должность	директор Мишина Наталья Васильевна
ФИО, должность лица, ответственного за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю	заведующий производством Еремеева Ирина Ивановна
Количество работников на объекте питания, чел.	10
в т.ч. относящихся к декретированному контингенту, чел.	0

4.2. Общие сведения об образовательной организации

Полное наименование образовательной организации	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №18» города Чебоксары (сокращ. – МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары)
Юридический адрес	428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20
Фактический адрес	428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20
Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)	2129036350
КПП	213001001
ОКПО	35946251
ОГРН	1022101288582
Коды по ОКВЭД	85.13 – образование основное общее
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ РО 043758 от 16.04.2012 г.
Номер телефона	8 (8352) 31-15-77; 31-11-25
Адрес электронной почты	cheb-school18@rchuv.ru
ФИО руководителя	директор Кузьмин Валерий Алексеевич

Бракеражная комиссия

*Верхова О.О., методист;
Николаева Н.Н., медсестра по соглашению;
ЕРЕМЕЕВА И.И., заведующий производством по
соглашению;
Миронова И.Н., учитель*

**Набор производственных и
вспомогательных помещений**

*пищеблок, обеденный зал на 200 мест, продуктовый
склад, овощехранилище, мясорыбный цех, моечная*

Доставка продуктов

Автотранспорт поставщика

**Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ширкин Анатолий Александрович	Заместитель директора	№ О-171 от 30.08.2026 г.
2	Верхова Оксана Олеговна	Методист (ответственный по питанию)	№ О-171 от 30.08.2026 г.
3	Горб Анна Алексеевна	Уполномоченный по охране труда	№ О-171 от 30.08.2026 г.
4	Юнкерова Анастасия Геннадьевна	Заместитель директора	№ О-171 от 30.08.2026 г.

4.3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам)

**Естественное освещение
Искусственное освещение**

*имеется
светодиодные лампы*

Система отопления

централизованная

Система водоснабжения

*холодная вода централизованная,
горячая вода – электрический водонагреватель*

Система канализации

централизованная

Система вентиляции

приточно-вытяжная с механическим побуждением

4.4. Характеристика территории

Зонирование, благоустройство

территория благоустроена, озеленена

**Наличие площадки и крытых
контейнеров для раздельного сбора
мусора, пищевых отходов**

имеются

**Наличие ливневой канализации и
уклонов территории к решеткам**

имеются

Наличие договора на вывоз отходов

ООО «МВК «Экоцентр»

**Наличие договора на проведение
дезинсекции и дератизации**

ИП Шаповалов Дмитрий Рашидович

**4.5. Ассортимент кулинарной продукции с указанием нормативно-технической
документации**

*примерное двенадцатидневное меню для обучающихся общеобразовательных
учреждений г. Чебоксары утвержден с учетом возрастных категорий и сезонности
директором ООО «Центр» и согласовано руководителем Управления
Роспотребнадзора по Чувашской Республики – Чувашии (завтрак, обед, полдник)*

<i>№ п/п</i>	<i>Ассортимент продукции</i>	<i>Нормативная документация</i>
1	Холодные блюда (салаты, винегреты)	ТР ТС 021/2011, ТТК
2	Первые обеденные блюда	ТР ТС 021/2011, ТТК
3	Вторые обеденные блюда	ТР ТС 021/2011, ТТК
4	Гарниры	ТР ТС 021/2011, ТТК
5	Напитки горячие и холодные	ТР ТС 021/2011, ТТК

4.6. Штат работников пищеблока (от поставщика услуг питания)

Наименование должностей	<i>Количество работников</i>
Заведующий производством	1
Повар 4 разряда	5
Кухонный работник	4
Итого:	10

4.7. Перечень должностей работников, подлежащих предварительному при поступлении и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№	Наименование должностей	Кратность мед. осмотров	<i>Кратность гигиенической подготовки</i>	<i>Вид документа</i>	<i>Ответственный исполнитель</i>
1	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в 2 года	Личная медицинская книжка	Заведующий производством
2	Повар 4 разряда	1 раз в год	1 раз в 2 года		
3	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года		

4.8. Характеристика складских, производственных и вспомогательных помещений (участков) с указанием их площади

1. Загрузочная площадка для сырья и пищевых продуктов;
2. Производственные помещения:
 - Кухня – 67,80 кв. м;
 - Мясо-рыбный цех – 15,90 кв. м;
 - Овощной цех – 2,65 кв. м;
3. Вспомогательные помещения:
 - Обеденный зал – 191,80 кв. м;
 - Раздаточная – 19,30 кв. м;
 - Склад для сыпучих продуктов – 10 кв. м;
 - Моечные отделения – 23,60 кв. м;
 - Раздевалка – 3 кв. м;
 - Туалет для персонала – 1,30 кв. м;
 - Склад для хранения вспомогательных материалов – 1,40 кв. м

4.9. Спецификация технологического и холодильного оборудования

№ п/п	Наименование технологического процесса	Наименование оборудования	Количество
1	2	3	4
1	Приемка сырья и пищевых продуктов	Весы товарные СТ–прилавок	1 1
2	Хранение сырья и пищевых продуктов	Холодильный шкаф Морозильник	1 2
3	Кулинарная обработка продукции	Мясорубка Машина для переработки овощей Картофелечистка Протирочная машина	1 1 1 1
4	Термическая обработка сырья и пищевых продуктов, а также кулинарной продукции	Плита электрическая ЭП Пароконвектоавтомат Электрический котел	2 1 1
5	Хранение и реализация готовых блюд	Холодильная витрина Мармит СТ–прилавок	1 1 1
6	Санитарная обработка помещений, инвентаря	Посудомоечная машина Ванны для мытья столовой посуды Моющие и дезинфицирующие средства Ветошь для мойки и уборки помещений	1 3 <i>По мере их использования</i>

4.10. Этапы технологических процессов при производстве кулинарной продукции:

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов;
3. Подготовка сырья к процессу производства;
4. Холодная обработка сырья;
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов;
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции;
7. Приготовление холодных блюд и напитков;
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса, птицы и рыбы;
9. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции;
10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции;
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

РАЗДЕЛ V. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

5.6. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

5.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

РАЗДЕЛ VI. Организация взаимодействия

с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии

6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике - Чувашии.

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

РАЗДЕЛ VII.

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 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- 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;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания.
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «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».

**РАЗДЕЛ VIII. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются
функции по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ширкин Анатолий Александрович	Заместитель директора	№ О-171 от 30.08.2026 г.
2	Верхова Оксана Олеговна	Заместитель директора (ответственный по питанию)	№ О-171 от 30.08.2026 г.
3	Горб Анна Алексеевна	Уполномоченный по охране труда	№ О-171 от 30.08.2026 г.
4	Юнкерова Анастасия Геннадьевна	Заместитель директора	№ О-171 от 30.08.2026 г.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Кузьмин В.А.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу, ежегодно	Горб А.С.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	Ширкин А.А.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Ширкин А.А.
5	Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Верхова О.О.
6	Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведение витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в месяц – комиссия по питания ежедневно – бракеражная комиссия	Ширкин А.А. Верхова О.О.
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Юнкерова А.Г.
8	Контроль температурного режима помещений для пребывания обучающихся и режима проветривания	постоянно	Ширкин А.А.
9	Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Ширкин А.А.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно	Ширкин А.А.
11	Санпросветработа	постоянно	Юнкерова А.Г.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Горб А.С.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз
Работа с дезинфицирующими средствами	Воздействие на состояние кожи, органы дыхания, пищеварения, кроветворения, репродуктивную функцию, слизистые: возможен профессиональный дерматит – раздражение и воспаление кожи различной степени тяжести; особенно часты аллергические реакции вплоть до развития серьезных осложнений в виде приступов бронхиальной астмы, отека Квинке, анафилактического шока и т.п.	использование индивидуальных средств защиты (спецодежды); четкое следование методическим указаниям по применению; приготовление растворов в отдельных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией; использование чистой и сухой емкости для приготовления раствора, использование дезинфицирующих средств с нормальными сроками эксплуатации

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

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Учителя, заместители директора, директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Уборщица служебных помещений	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Синтетические моющие на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанол, алкиламида)	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством, повар	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Подъем, перемещение, удержание груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года

РАЗДЕЛ XI.

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, учреждений госсанэпиднадзора

№	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации
1	Отключение электроснабжения	Временная остановка работы предприятия	Директор школы
2	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	1. Временная остановка работы предприятия; 2. Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой	Директор школы
3	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Ограничение ассортимента выпускаемой продукции; 2. При крупных авариях – остановка производства.	Директор общественного питания
4	Отключение тепла в холодный период года	Временная остановка работы предприятия	Директор школы
5	Возникновение внештатных ситуаций, ведущих к загрязнению окружающей среды	1. Временная остановка работы предприятия; 2. Сообщение в территориальный ЦГСЭН в течение одних суток	Директор общественного питания
6	Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульт охраны. Договор с РО Госпожнадзора у заказчика услуг. Поставить в известность Заказчика услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг для принятия мер по устранению неисправностей	Директор школы

РАЗДЕЛ XII. План производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары

№ 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 договора	Заведующий производством ООО «Центр»	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты (происхождение, прослеживаемость, качество и безопасность продуктов, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств)	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Товарно-транспортные накладные, ветеринарные справки, декларации, сертификаты Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки (санитарный паспорт на транспорт при наличии, личная медицинская книжка экспедитора; температурный режим доставки продуктов и сырья, товарное соседство, целостность транспортной упаковки)	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции				
2.1.	Хранение сырья и пищевых продуктов (температура, влажностный, световой, воздушный режимы; товарное соседство и тара; сроки годности продуктов; выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели)	Ежедневно + каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Справка
3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
3.1.	Соответствие объема готовой продукции согласно двенадцатидневному меню	Ежемесячно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Справка

3.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал бракеража готовой продукции
1	2	3	4	5
3.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
4.1.	Соответствие ежедневного меню для обучающихся двенадцатидневному меню	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организации и качества питания	Справка
5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
5.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Санитарный журнал пищеблока Журнал температурного режима относительной влажности Справка
5.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал температурного режима
6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
6.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, специалист по охране труда	Визуальный контроль
7. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
7.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю	Визуальный контроль

			организации и качества питания	
7.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Заместитель директора по АХР	Визуальный осмотр
8. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
1	2	3	4	5
8.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания Медсестра	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья
8.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организации и качества питания Специалист по охране труда	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
9. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
9.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Приказ об организации питания обучающихся Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи
9.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	График приема пищи
9.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

			организации и качества питания	
--	--	--	-----------------------------------	--

Лабораторный контроль для столовой МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	2	3	4	5	6
1.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
2.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
3.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая «Программа производственного контроля» вступает в действие с момента ее утверждения.

Приложения:

- 1) график проведения генеральной уборки столовой;
- 2) перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по инструкции	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно санитарным правилам	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	Ежеквартально

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

№ п/п	Наименование журнала
1	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2	Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования
3	Журнал учета температурного и влажностного режимов в складских и производственных помещениях
4	Журнал бракеража готовой продукции
5	Журнал здоровья
6	Личные медицинские книжки работников
7	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных испытательных лабораторий или центров
8	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, вывоз отходов и т.д.)