

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ «СОШ №18» г.  
Чебоксары

В.А. Кузьмин  
Приказом №О-162 от «26» июля 2023 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 2023-2024 учебном году**

г. Чебоксары

## 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 Миротворскую Ирину Валерьевну.

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

<b>Наименование юридического лица</b>	<i>Общество с ограниченной ответственностью «Спектр» (сокращ. – ООО «Спектр»)</i>
<b>Юридический адрес</b>	<i>428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Строителей, д. 5, пом. 3</i>
<b>Фактический адрес</b>	<i>428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Строителей, д. 5, пом. 3</i>
<b>Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)</b>	<i>2129010601</i>
<b>КПП</b>	<i>213001001</i>
<b>ОКПО</b>	<i>13095901</i>
<b>ОГРН</b>	<i>1022101285172</i>
<b>Коды по ОКВЭД</b>	<i>56.29 – деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания</i>
<b>Номер телефона</b>	<i>8 (8352) 51-63-28</i>
<b>Адрес электронной почты</b>	<i>spektr396484@mail.ru</i>
<b>ФИО руководителя, должность</b>	<i>директор Асташенкова Раиса Михайловна</i>
<b>ФИО, должность лица, ответственного за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю</b>	<i>заведующий производством Талантова Алевтина Порфирьевна</i>
<b>Количество работников на объекте питания, чел.</b>	<i>5</i>
<b>в т.ч. относящихся к декретированному контингенту, чел.</b>	<i>0</i>

### 4.2. Общие сведения об образовательной организации

<b>Полное наименование образовательной организации</b>	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №18» города Чебоксары (сокращ. – МБОУ «СОШ №18» г. Чебоксары)</i>
<b>Юридический адрес</b>	<i>428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20</i>
<b>Фактический адрес</b>	<i>428023, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, д. 20</i>
<b>Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)</b>	<i>2129036350</i>
<b>КПП</b>	<i>213001001</i>
<b>ОКПО</b>	<i>35946251</i>
<b>ОГРН</b>	<i>1022101288582</i>
<b>Коды по ОКВЭД</b>	<i>85.13 – образование основное общее</i>
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	<i>№ РО 043758 от 16.04.2012 г.</i>
<b>Номер телефона</b>	<i>8 (8352) 31-15-77; 31-11-25</i>
<b>Адрес электронной почты</b>	<i>sosh18-gcheb@yandex.ru</i>
<b>ФИО руководителя</b>	<i>директор Миротворская Ирина Валерьевна Елагина Н.М., заместитель директора; Николаева Н.Н., медсестра по соглашению; Талантова А.П., заведующий производством по соглашению;</i>
<b>Бракеражная комиссия</b>	

*Миронова И.Н., учитель*

*Данилова Е.Н., учитель*

*пищеблок, обеденный зал на 290 мест, продуктовый склад, овощехранилище, мясорыбный цех, моечная*

*Автотранспорт поставщика*

**Набор производственных и вспомогательных помещений**

**Доставка продуктов**

**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-163 от 26.07.2023 г.
2	Верхова Оксана Олеговна	методист (ответственный по питанию)	№ О-163 от 26.07.2023 г..
3	Иванов Сергей Александрович	Специалист по охране труда	№ О-163 от 26.07.2023 г..
4	Носаль Светлана Владимировна	Заместитель директора	№ О-163 от 26.07.2023 г.

#### **4.3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам)**

**Естественное освещение**

*имеется*

**Искусственное освещение**

*светодиодные лампы*

**Договор на демеркуризацию (на обезвреживание ртутьсодержащих отходов)**

*ООО «НПК Меркурий»  
№2020-0896 от 01.06.2020*

**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»  
№ДПЮЛ(Б)-786 от 01.01.2021 г.*

**Наличие договора на проведение дезинсекции и дератизации**

*ИП Шаповалов Дмитрий Рашидович  
№200320 от 12.05.2020 г.*

#### **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 «Спектр» и согласовано руководителем Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии (завтрак, обед, полдник)*

№ п/п	Ассортимент продукции	Нормативная документация
-------	-----------------------	--------------------------

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	Количество работников
Заведующий производством	1
Повар 4 разряда	2
Кухонный работник	2
Итого:	5

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

№	Наименование должностей	Кратность мед. осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
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 – 48,50 кв. м;
  - Мясо-рыбный цех – 6,10 кв. м;
  - Овощной цех – 4,20 кв. м;
3. Вспомогательные помещения:
  - Обеденный зал – 217,30 кв. м;
  - Раздаточная – 11,80 кв. м;
  - Склад для сыпучих продуктов – 7,60 кв. м;
  - Моечные отделения – 22,80 кв. м;
  - Раздевалка – 3,80 кв. м;
  - Туалет для персонала – 3,10 кв. м;
  - Склад для хранения вспомогательных материалов – 3,80 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-163 от 26.07.2023 г.
2	Верхова Оксана Олеговна	Методист (ответственный по питанию)	№ О-163 от 26.07.2023 г.
3	Иванов Сергей Александрович	Специалист по охране труда	№ О-163 от 26.07.2023 г.
4	Носаль Светлана Владимировна	Заместитель директора	№ О-163 от 26.07.2023 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	Миротворская И.В.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу, ежегодно	Иванов С.А.
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	Елагина Н.М.
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. Елагина Н.М.
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Носаль С.В.
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	Иванов С.А. Носаль С.В.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Иванов С.А.

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность периодического медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
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, алкиламиды)	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**

<b>№</b>	<b>Наименование ситуации</b>	<b>Мероприятия по ликвидации</b>	<b>Ответственный за ликвидацию ситуации</b>
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
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Заведующий производством ООО «Спектр»	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)
<b>2. Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции</b>				
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
<b>3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
3.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
<b>4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
4.1.	Соответствие ежедневного меню для обучающихся двенадцатидневному меню	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организации и качества питания	Справка
<b>5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
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
<b>6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
6.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, специалист по охране труда	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
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
<b>8. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
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
<b>9. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
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.)