



Утверждаю  
Директор школы

Долматова Т.В.

Приказ № от 31. 08. 2021г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МБОУ СОШ №33 п. Верхнегрушевский**

2021г

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 33

Ф. И. О. директора, телефон: Долматова Татьяна Витальевна, 3-75-21

Юридический адрес: 346490, Ростовская область, Октябрьский район, п. Верхнегрушевский, ул. Школьная, 1

Фактический адрес: 346490, Ростовская область, Октябрьский район, п. Верхнегрушевский, ул. Школьная, 1

Количество работников: 33

Количество обучающихся: 196

Свидетельство о государственной регистрации:

ОГРН 1026101410686

ИНН 6125018163

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 3648 от 12.09.2013 года

Программа составлена в 2-х экземплярах

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52ФЗ от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. №18 «О введении в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (с изменениями и дополнениями)

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 №33 возлагается на директора школы Долматову Татьяну Витальевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор ЦБОУ СОШ №33.

### 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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

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

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

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

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

#### 5. Организация взаимодействия

#### ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является филиал ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ» В ГОРОДЕ ТАХТЫ

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», юридическое лицо 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.

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
-------------------------------------	-----------------------

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5)	СанПиН3.5.1378-03
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"(разделы 1,2,3, п.3.4 СП 3.4.1-3.4.19, п.3.5 СП.3.5.1 до3.5.15)	СанПиН2.4.3648-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов I поб,раздел 8,приложения I по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"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)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-10
Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем Горячего водоснабжения"	СанПиН2.1.4.1074-01
Изменения и дополнения № 1к СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП1.1.2193-07
«Гигиенические требования к срокам годности и Условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1324-03
«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения№1 и№2	СанПиН2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН2.2.2./2.4.2620-10
«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП3.1/3.3146-13
«Профилактика гриппа и других респираторных Вирусных инфекций»	СП3.1.2.3117-13
«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП3.1.1.3108-13
«Профилактика геморрагической лихорадки с Почечным синдромом»	СП3.1.7.2614-10

«Профилактика паразитарных болезней на Территории РФ»	СанПиН3.2.3215-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий»	СПЗ.5.3.3223-14

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

Директор – Долматова Татьяна Витальевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

### 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

<b>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</b>	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
<b>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персиниозов</b>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
<b>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</b>	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
<b>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</b>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
<b>Исследование параметров микроклимата производственных помещений</b>	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
<b>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</b>	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
<b>Исследование уровня шума в производственных помещениях</b>	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции
			систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

<b>Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств</b>	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно
--	---	---	-----------

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
<b>Экстремальное напряжение при работе на компьютере</b>	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.
<b>Физические перегрузки орно-двигательного аппарата</b>	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 Минздрава РФ №302Н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники	22	Работа в школьных образовательных учреждениях  Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.18.приложения №2 к приказу №302Н от 12.04.2011г.  п.4.3приказа №302 Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях  Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер Работы и пр.	п.18.приложения №2 к приказу №302 Н от 12.04.2011г.  п.4.4.3.приложения №1 приказ № 302Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год

3.	Уборщик служебных помещений	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения №2 к приказу №302Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года	
				Синтетические моющие средства			п.1.3.3. приложение 1 к приказу №302 Н от 12.04.2011г.
				Хлор и его соединения			п.1.3.2.13.приложение 1 к приказу №302Н от 12.04.2011г.
				Работа, связанная с мышечным напряжением			п.4.1.2.приложение 1 к приказу №302Н от 12.04.2011г.
4.	Работники пищеблока	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п.18.приложения №2 к приказу №302Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года	
				Хлор и его соединения.			Пункт 1.3.2.13. Приложение 1 к приказу №302Н от 12.04.2011г.
				Работа, связанная с мышечным напряжением			п.4.1.2. приложение 1 приказа №302Н от 12.04.2011г.
			Подъём и перемещение груза в ручную.	П.4.1. приложение 1 к приказу №302Н от 12.04.2011г.			

			Работы при повышенных температурах	п.3.9. приложения №1 к приказу № 302Н от 12.04.2011г.		
5.	Заведующий хозяйством	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложения 1 приказа №302 Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
6.	Учебно-вспомогательный персонал (библиотекарь )	5	Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой* отчётности, работой за компьютером и пр.	п.4.4.3. приложения №1 приказ № 302Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-----
7.	Прочие	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18. приложения №2 к приказу №302Н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-----

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

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>	<b>Органы и структуры, которые необходимо оповестить</b>
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Роспотребнадзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Роспотребнадзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством	Роспотребнадзор
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, мед.работник, повар
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, мед.работник, повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед. работник
Журнал витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Мед. работник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по ВР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Мед.работник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Мед.работник

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор
--	-------------	----------

### 13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно

<p>Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- Уборки столовой;</li> <li>- Правила мытья посуды;</li> <li>- Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;</li> <li>- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;</li> <li>- контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>- контроль за наличием йодированной соли;</li> <li>- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез.растворов;</li> <li>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед. осмотров работниками кухни;</li> <li>- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</li> <li>- контроль за рационом питания учащихся;</li> <li>- контроль за потоком сырья;</li> <li>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд</li> </ul>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичный – все сотрудники;</li> <li>- периодический – все сотрудники;</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- профессиональная гигиеническая подготовка</li> <li>- все сотрудники и пр.</li> </ul>	<p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p>

## Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

#### 14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Программу разработали:

Заведующий хозяйством



Гацукович Т.Г.

Ответственный по питанию:

Заместитель директора по ВР

Правдивцева Л.И.

Пронумеровано, прошито  
и скреплено печатью  
20 (двадцать) листов

Директор МБОУ СОШ №33

Т.В. Долматова

