

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Займо-Обрывская средняя общеобразовательная школа Азовского района

346771, Ростовская область, Азовский район, село Займо-Обрыв, переулочек Октябрьский, 12;
тел: 8-(86342) 3-62-75 , факс: 8-(86342) 3-62-75
E-mail: z-obriv_school@mail.ru

Утверждаю
Директор школы


Т. А. Грибова
Приказ
от «01» марта 2021 г. № 13/1



Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Займо-Обрывской средней общеобразовательной школы
Азовского района

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) разработана в соответствии с требованиями статьи 32 Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 года, 10 января, 30 июня 2003 года, 22 августа 2004 года, 9 мая, 31 декабря 2005 года), Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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 Займо-Обрывской СОШ Азовского района возлагается на директора.

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

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

1.6. Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
- факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

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.

1.8. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей

1.9. 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 лицам 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, реализуемой продукции.

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

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

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

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.7).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.10).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.14).

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

На основании приказа по общеобразовательному учреждению функциональные обязанности по осуществлению производственного контроля могут быть возложены на следующих сотрудников:

- Директора,
- Заместителя директора по учебно-воспитательной работе,
- Заведующего хозяйством,
- Ответственного за организацию питания.

5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

4.7. 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.

6. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.

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

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

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ-52 от 30.03.1999 г.
2	Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ-29 от 02.01.2000 г.
3	«О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий; статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.	ТР ТС 021/2011
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
7	Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила	СП 1.1.1058-01.
8	«Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»	ГОСТ Р 56671-2015
9	«Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	ГОСТ Р ИСО 22000-2019
10	Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах	ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)
11	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05. 2.2.
12	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03

13	Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4.
14	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
15	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
16	«Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»	МР 2.4.0180-20
17	«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
18	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
19	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп. 1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
20	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
21	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
22	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
23	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
24	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года № 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»	

8. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

- 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 санитарно-просветительской работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

9. 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.

Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
---	---	---

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

№	Профессия	Кол-во 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	20	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2	Директор	1	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3	Заведующий хозяйством	1	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр.	п. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4	Учебно-вспомогательный персонал	3	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительное	п. 4.4.3. приложения		

			напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером и пр.	№ 1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
5	Уборщик служебных помещений	2	Работа 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. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
Хлор и его соединения			п.1.3.2.13. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.			
Работа, связанная с мышечным напряжением			п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
6	Водитель школьного автобуса	2	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания			п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
7	Прочие	5	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания			п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
Подъем и перемещение груза вручную.			п. 4.1.2. приложения № 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			

11. 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, отдел Роспотребнадзора по Ростовской области в городе Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах

№	Ситуация	Мероприятие
1	Возникновение кишечного инфекционного заболевания, пищевого отравления, связанного с употреблением изготовленных блюд (пищи)	- сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии
2	Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру Южных электросети - организация ремонтных работ
3	Отсутствие водоснабжения	- сообщение диспетчеру УМП «Приморский водоканал» - запас воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования

5	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение заведующему хозяйством - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
6	Возникновение пожара	- сообщить в пожарную службу - вывести людей в безопасное место - использовать огнетушители

12. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.

№	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	Ежегодно	Директор
3	Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заведующий хозяйством
4	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
5	Организация питания обучающихся	Ежедневно	Ответственная за организацию питания
6	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители
7	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Договор на обработку	Директор
8	Сбор и утилизация отходов	Договор по вывозу ТКО	Заведующий хозяйством
9	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Заведующий хозяйством
10	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала.	В соответствии с календарем прививок	Фельдшер
11	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Заведующий хозяйством
12	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно	Директор
13	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Заведующий хозяйством
14	Санитарно-просветительская работа	Постоянно	Заведующий хозяйством
15	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Заведующий хозяйством

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья(гигиенический)

4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.

14. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

№	Визуальный контроль	Периодичность
1	Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
2	Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
3	Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
4	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период – при необходимости
5	Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
6	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
7	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
8	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Ежедневно, каждую перемену
9	Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
10	Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
11	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
12	Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
13	Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
14	Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
15	Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
16	Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
17	Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:	
	– правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
	– уборки столовой;	Ежедневно
	– правила мытья посуды;	Ежедневно
	– контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
	– контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
	– контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	Ежедневно
	– контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
	– контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;	1 раз в неделю
	– контроль правильности кулинарной обработки;	1 раз в месяц
	– контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в неделю
	– контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	Постоянно
	– контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков	1 раз в месяц

	прохождения мед. осмотров работниками кухни;	
	– наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;	1 раз в квартал
	– контроль за рационом питания учащихся;	Постоянно
	– контроль за потоком сырья;	При поступлении продуктов
	– условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд	Постоянно
18	Контроль за прохождением медицинского осмотра:	
	– первичный - все сотрудники;	При поступлении на работу
	– периодический - все сотрудники;	Ежегодно
	– профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники	

Лабораторные исследования

№	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
2	Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

15. 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.