

Экз. № 1

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ ООШ № 12

Фриз К.А.

(приказ от «06» 2024 г. № 10/а)



## **ПРОГРАММА**

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

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 12 с. Тереховка Надеждинского района»*

*Руководитель: Фриз Кристина Александровна*

*Юридический адрес: 692486, Приморский край, Надеждинский район, с. Тереховка, ул. Ленина 9Б*

*Телефон: 89146757480*

*Программа составлена в 2-х экземплярах*

## Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 18.12.2006 N 232-ФЗ, от 29.12.2006 N 258-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 26.06.2007 N 118-ФЗ, от 08.11.2007 N 258-ФЗ, от 01.12.2007 N 309-ФЗ, от 14.07.2008 N 118-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 28.09.2010 N 243-ФЗ, от 28.12.2010 N 394-ФЗ, от 18.07.2011 N 215-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 18.07.2011 N 243-ФЗ, от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 07.12.2011 N 417-ФЗ, от 05.06.2012 N 52-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 23.07.2013 N 246-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 23.06.2014 N 160-ФЗ, от 23.06.2014 N 171-ФЗ, от 29.12.2014 N 458-ФЗ, от 29.06.2015 N 160-ФЗ, от 13.07.2015 N 213-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ, от 28.11.2015 N 358-ФЗ, от 03.07.2016 N 227-ФЗ, от 03.07.2016 N 305-ФЗ, от 01.07.2017 N 135-ФЗ, от 01.07.2017 N 141-ФЗ, от 29.07.2017 N 216-ФЗ, от 29.07.2017 N 221-ФЗ, от 18.04.2018 N 81-ФЗ, от 23.04.2018 N 101-ФЗ, от 19.07.2018 N 208-ФЗ, от 03.08.2018 N 342-ФЗ, от 26.07.2019 N 232-ФЗ, от 13.07.2020 N 194-ФЗ, от 11.06.2021 N 170-ФЗ, от 02.07.2021 N 351-ФЗ, от 02.07.2021 N 357-ФЗ, от 04.11.2022 N 429-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ, Постановлением Конституционного суда РФ от 30.05.2023 N 27-П) и 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»), а также с Постановлениями (далее – СП 2.4.3648-20) и от 28 января 2021 г. № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21).

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 ООШ № 12 возлагается на исполняющего обязанности директора школы Фриз Кристину Александровну.

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 в «ООШ № 12» с. Тереховка несёт директора школы Фриз Кристина Александровна.

### **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 организации питания образовательного учреждения (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 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.

## **5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю.

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.

## **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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5)	СанПиН 3.3686-21
2.	"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
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.	"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 3.1/2.4.3598-21
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 1.2.3685-21
6.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»	СанПиН 2.4.3648-20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»	СанПиН 3.3686-21
10.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01
11.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52ФЗ
12.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29ФЗ
13.	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020.

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

Директор МБОУ ООШ №12

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Заместитель директора по воспитательной работе (Завхоз).

Отвечают за:

- 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**

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



**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ т 28.01.2021 №29-н 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	13	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 25 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.п.5.2.2 приложения №1 приказа от 28.01.2021 №29н		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 25 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н	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., а так же перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 5.2 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н		

3.	Технический персонал	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 25 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н		
			Хлор и его соединения	п. 1.8.1 и п. 1.47.1 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 5.1 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н		
5.	Завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях  Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 25 приложения №1 №1 к приказу от 28.01.2021 №29н  п. 5.2 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Учебно-вспомогательный персонал (педагог – организатор, техник-программист, бухгалтер, соц.педагог,	6	Работы в школьных образовательных учреждениях  Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером и пр.	п. 25 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н  п. 5.2 приложения №1 №1к приказу от 28.01.2021 №29н	1 раз в год	1 раз в 2 года

	секретарь учебной части, педагог- библиотекарь)					
7.	Прочие (водители)	2	Работы в школьных образовательных учреждениях, Перевозка детей на автобусах	п. 25 приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н п. 18. приложения №1 к приказу от 28.01.2021 №29н	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
  - смерчи, ураганы, наводнения;
  - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.
8. Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди учащихся: более 20% от численности класса, школы при заболеваниях ОРВИ, 2 и более – в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.

Информация в:

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю.

Адрес: 690950, Приморский край, г. Владивосток, ул. Сельская, дом 3

Телефон (приемная): 8(423) 244-27-40, факс: 8(423) 244-25-72

Адрес электронной почты (канцелярия): [pkcrpn@pkcrpn.ru](mailto:pkcrpn@pkcrpn.ru)

Сайт: [www.25.rospotrebnadzor.ru](http://www.25.rospotrebnadzor.ru)

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся 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 соответствие 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 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.

## 13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и 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, летний период – при необходимости
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-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
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</li> </ul>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>
<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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>

## Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований.

№ п/п/	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1	Готовая пищевая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До даты планового КНМ на объекте
2	Калорийность рациона	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До даты планового КНМ на объекте
3	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
4	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
5	Температура воздуха	ежедневно		Показания бытовых термометров
6	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет		Допускается силами и средствами ЮЛ/ИП, выполняющего обследование технического состояния системы вентиляции
7	Смывы с объектов, инвентаря, посуды на наличие бактерий группы кишечных палочек	1 раз в полугодие	20 проб	

### 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.

Отп. В 2-х экз.  
Экз. №1 – в МБОУ ООШ №12  
Экз. №2 – в Роспотребнадзор  
Исп. и отп. К. Фриз  
Тел. 89146757480  
24.05.2024 г.