

«Утверждаю»  
Директор МБОУ СОШ №16  
пгт Ильского Мо Северский район  
им. Александра Невского  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Сулейманова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических  
требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при оказании услуг по организации питания детей в МБОУ СОШ №16 пгт  
Ильского МО Северский район им. Александра Невского  
в 2024-2025 учебном году**

Наименование юридического лица:	МБОУ СОШ № 16 пгт Ильского МО Северский район им. Александра Невского
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Сулейманова Наталья Николаевна, 8(86166)68-5-92
Юридический адрес:	353230 п. Ильский, ул. Длинная , 30
Фактический адрес:	353230 п. Ильский, ул. Длинная , 30
Количество работников:	54
Количество обучающихся:	602
Свидетельство о государственной регистрации:	№ 367304 от 12.12.13
ОГРН	1022304545295
ИНН	2348019283
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№09186 от 31.07.19г.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей

соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

### **1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Сулейманова Наталья Николаевна	Директор	№478 от 30.08.2024г.
2	Крыжановская Валерия Валентиновна	Заведующая хозяйством	№478 от 30.08.2024г.
3	Дорошенко Кристина Александровна	Зам. директора по УВР	№478 от 30.08.2024г.
4	Маслова Юлия Николаевна	Зам. директора по ВР, ответственный по питанию	№478 от 30.08.2024г.
5	Роголина Елена Анатольевна	Школьный фельдшер	№478 от 30.08.2024г.
6	Реутова Антонина Петровна	социальный педагог	№478 от 30.08.2024г.
7	Битюкова Наталья Витальевна	профсоюз	№478 от 30.08.2024г.



**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также 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 (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

<b>№ п/п</b>	<b>Исследуемый фактор</b>	<b>Место контроля (отбора)</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Микроклимат	Учебные помещения: классы, кабинеты, спортивный зал и др.	1 раз в год
2.	Освещенность	Учебные помещения (рабочие места, учебная доска)	1 раз в год
3.	Производственный шум	Пищеблок	1 раз в год
5	Питьевая вода (микробиологические показатели)	пищеблок	1 раз в год
6.	Готовые блюда (микробиологические показатели)	Раздача пищи	1 раз в учебный год
7.	Смывы на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	1 раз в год
8	Смывы на БГКП	Чистая посуда, разделочный и кухонный инвентарь, оборудование, тара	1 раз в год
9.	Смывы на иерсиниоз	Оборудование и инвентарь	1 раз в год
10	Калорийность	Суточный рацион	1 раз в год
11	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 раз в год

#### 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Медицинский осмотр персонала школы (кратность)							Гигиеническое обучение	
	По приказу МЗ РФ № 302-н от 12.04.11г (в течение года)								
	ФГ	Терапевт	Стоматолог	ЛОР	смотровой кабинет	Глистоноз	Бак/обслед (кишечные исслед., стафилококк, корвь на брюшной тиф)		
Работники столовой - раздаточной	1р	1р	1р	1р	1 раз	1 раз	При поступлении на работу	Ежегодно	Ежегодно
Уборщик служебных помещений	1 р	1 р.	1 р.	1 р.	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Директор	1р	1р	1р	1р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Зам. директора	1 р	1 р	1 р	1 р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Учитель	1р	1р	1р	1р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Педагог доп. образования	1 р	1 р	1 р	1 р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Психолог	1р	1р	1р	1р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Социальный педагог	1р	1р	1р	1р	1 раз	1р	-	Ежегодно	1 раз в 2 года
Воспитатель ЛОУ	1р	1р	1р	1р	1р	1р	При поступлении на работу	Ежегодно	1 раз в 2 года

Лица, поступающие на работу, проходят медицинское обследование в соответствии:

пр. МЗ РФ № 302-н от 12.04.11г - в полном объеме и гигиеническое обучение, - в зависимости от должности;

При открытии оздоровительного учреждения на базе школы все задействованные сотрудники проходят медицинское обследование в полном объеме в соответствии с пр. МЗ РФ № 302-н от 12.04.11г

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

- образовательная деятельность: общее среднее образование, дополнительное образование, начальное профессиональное образование;
- услуги общественного питания.

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

<b>Объект (фактор)</b>	<b>Мероприятия (содержание) по контролю</b>
<b>Санитарное состояние и содержание учреждения</b>	<b>Санитарное состояние участка, в т.ч.:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- вывоз мусора, нечистот</li><li>- содержание (уборка) контейнерной площадки</li><li>- отсутствие карантинных растений (амброзии)</li><li>- состояние и содержание спортивных и игровых сооружений, спортивных площадок.</li></ul> <b>Сбор, хранение, утилизация люминесцентных ламп</b> <b>Ревизия санитарно-технического состояния инженерных коммуникаций</b> в подвале здания и на территории (смотровые колодцы).

	<p><b>Санитарное состояние и содержание учебных, вспомогательных помещений, мест общего пользования:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения воздушно-теплого режима</li> <li>- состояние освещенности рабочих мест</li> <li>- состояние и расстановка ученической мебели (ее маркировка), исправность оборудования, их содержание</li> <li>- рассадка учащихся</li> <li>- проведение уборки (дезинфекции) помещений, наличие, маркировка и использование уборочного инвентаря, его хранение, наличие моющих и дезинфицирующих средств.</li> </ul> <p><b>Санитарное состояние и содержание раздаточной:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспеченность горячей и холодной проточной водой, исправность канализации;</li> <li>- исправность имеющегося теплового, технологического и холодильного оборудования;</li> <li>- режим (температура в холодильнике) хранения скоропортящихся продуктов</li> <li>- достаточное количество кухонной посуды, разделочного инвентаря, столовой и чайной посуды, приборов, запас моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- наличие маркировки и раздельное хранение производственного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды для сырой и готовой пищи;</li> <li>- качество мытья оборудования, кухонного инвентаря, тары, посуды;</li> <li>- уборка рабочего места и помещений пищеблока, наличие (маркировка) и хранение уборочного инвентаря;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены персоналом (работа в сандежде, наличие личных полотенец, мыла, дезинфицирующих растворов) и учащимися (исправность раковин для мытья рук, электрополотенец, наличие мыла).</li> </ul> <p>Лабораторно-инструментальный контроль (раздел 3)</p>
<p><b>Организация учебно-воспитательного процесса</b></p>	<p>Соответствие нормативным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебной нагрузки;</li> <li>- режима занятий (основных и дополнительных: элективных курсов, кружков, секций);</li> <li>- расписания занятий;</li> <li>- объема домашних заданий</li> <li>- организации работы с ПК</li> </ul>

	<p>Контроль рациональной организации урока (по гигиеническим критериям).</p> <p>Проведение физкультминуток в течение урока (начальные классы, работа с ПК).</p>
<p><b>Организация физического воспитания и физкультурно-оздоровительной работы</b></p>	<p>Наличие меддопуска к занятиям физической культурой, в т.ч. после болезни.</p> <p>Соответствие по возрасту и наличие меддопуска к занятиям в спортивных секциях, кружках.</p> <p>Организация и проведение занятий физкультурой больных детей.</p> <p>Соответствие условий проведения занятий по физкультуре и в спортивных секциях нормативным требованиям (состояние оборудования, помещений, формы одежды и др.).</p> <p>Проверка методики проведения и содержания занятий на уроке физкультуры и в спортивных секциях, кружках (медицинский контроль).</p>
<p><b>Организация трудовой деятельности</b></p>	<p>Соответствие вида, объема и продолжительности трудовой деятельности возрасту учащихся.</p> <p>Отсутствие медицинских противопоказаний.</p> <p>Соответствие состояния и содержания мест трудовой деятельности, оборудования, инструментария, одежды учащихся и др. условий труда - нормативным требованиям.</p> <p>Соблюдение режима труда и отдыха.</p> <p>Инструктаж по ТБ и наличие медаптечки.</p> <p>Согласование отдельных видов работ (привлечение к сельхозработам и др.) с территориальными органами санитарной службы.</p>
<p><b>Организация питания учащихся</b></p>	<p>Соблюдение цикличного двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.</p> <p>Выполнение утвержденных норм питания.</p> <p>Выявление причин, вызывающих отказа учащихся от горячего питания (спрос - предложение).</p> <p>Проведение искусственной витаминизации пищи.</p> <p>Использование йодированной соли и др. продуктов, обогащенных микронутриентами.</p> <p>Контроль за условиями поставки продуктов (выполнение заявки, сансостояние транспорта, наличие санитарного паспорта на транспорт).</p> <p>Контроль (бракераж) поступающих продуктов, наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др.).</p> <p>Соответствие условий, сроков хранения (реализации) продуктов, в т.ч. скоропортящихся, санитарным правилам.</p> <p>Бракераж готовой пищи (допуск к раздаче).</p> <p>Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб</p>

	<p>Соответствие режима и условий приема пищи нормативным требованиям (достаточное время для приема пищи, обеспеченность посадочными местами, предварительная сервировка стола и др.).</p> <p>Отсутствие медицинских противопоказаний к работе на пищеблоке у персонала и учащихся (журналы).</p> <p>Лабораторно-инструментальный контроль (раздел 3)</p>
<b>Организация работы оздоровительных лагерей в период каникул</b>	<p>Наличие санэпидзаклучения (разрешения) на работу оздоровительного учреждения.</p> <p>Санитарное состояние и содержание игровых площадок и помещений ОУ: оснащение, исправность оборудования, качество уборки и т.д.</p> <p>Организация питания.</p> <p>Организация физического воспитания.</p> <p>Организация трудовой деятельности.</p> <p>Осуществление медицинского обеспечения</p> <p>Лабораторно-инструментальный контроль (раздел 3)</p>
<b>Медицинское обеспечение учащихся, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b>	<p>Наличие договора с ЛПУ об организации медицинского обслуживания учащихся.</p> <p>Наличие медицинского заключения о состоянии здоровья, готовности к обучению, прививках и др. при поступлении учащихся в школу (Форма № 026/у-2000).</p> <p>Наличие и выполнение графика медицинских осмотров учащихся (соблюдение сроков и объема обследований, в соответствии с пр. № 186/272).</p> <p>Наличие информации по результатам медицинского осмотра учащихся, состоянию здоровья детей, доведение сведений до педагогического коллектива.</p> <p>Оформление листа "Здоровья" в классных журналах</p> <p>Наличие и выполнение планов мероприятий по комплексному оздоровлению детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья.</p> <p>Выполнение противоэпидемических (дезинфекционных) мероприятий при регистрации инфекционных заболеваний.</p>
<b>Профилактические медицинские осмотры сотрудников</b>	<p>Наличие медицинских книжек на всех сотрудников и медицинского допуска к работе.</p> <p>Согласование контингента лиц, работающих во вредных условиях.</p> <p>Наличие и соблюдение графиков прохождения медицинских осмотров</p> <p>Прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками учреждения.</p> <p>Выполнение предложений по заключительным актам медицинского осмотра лиц, работающих</p>

	во вредных условиях.
<b>Условия труда работников школы</b>	<p>Соответствие условий труда (микроклимат, освещенность, шум и др.) нормативным требованиям.</p> <p>Обеспеченность спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и др. в соответствии с нормативами.</p> <p>Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, инструкций по применению и ТБ на используемые в школе моющие, дезинфицирующие и др. средства и материалы (доведение сведений до непосредственных исполнителей).</p> <p>Наличие и укомплектованность медицинских аптечек.</p> <p>Лабораторно - инструментальный контроль.</p>

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

<b>Наименование документов</b>	<b>Порядок ведения</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Исполнитель</b>
Договора на осуществление услуг (вывоз ТБО, утилизации люминесцентных ламп, осуществления питания, поставки продуктов, дератизации и т.п.)	1 раз в год	1 раз в год	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Договор с ГБУЗ «Северская ЦРБ» МЗ КК об организации медицинского обслуживания учащихся.	1 раз в 5 лет	1 раз в год	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Перспективное двухнедельное меню.	2 раза в год	1 раз в месяц	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н. ИП Стрельцова
Меню-раскладка, ежедневное меню.	ежедневно	1 раз в месяц	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н. ИП Стрельцова
Журнал контроля качества готовой пищи.	ежедневно	ежедневно	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н.
Журнал витаминизации пищи.	ежедневно	ежедневно	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н.
Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров.	ежедневно	1 раз в квартал	фельдшер Роголина Е.А.
Технологические (калькуляционные) карты.	4 раза в год	4 раза в год	ИП Стрельцова
Личные медицинские книжки сотрудников.	1 раз в год	1 раз в год	заведующая хозяйством



			Крыжановская В.В.
Перечень должностей (контингент) и списки лиц, работающих во вредных условиях труда.	1 раз в год	1 раз в год	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Медицинская карта ребенка (Форма № 026/у-2000).	1 раз в год	1 раз в год	Фельдшер Роголина Е.А.
Листок "Здоровья" в классных журналах.	1 раз в год	1 раз в год	Фельдшер Роголина Е.А.
Комплексный план оздоровительных мероприятий.	1 раз в год	1 раз в год	Фельдшер Роголина Е.А.
Журнал регистрации инфекционных заболеваний.	ежедневно	ежедневно	Фельдшер Роголина Е.А.
Журнал осмотра учащихся на педикулез и чесотку.	ежедневно	ежедневно	Фельдшер Роголина Е.А.
Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	ежедневно	зам. дир по ВР Полященко Е.А
Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	ежедневно	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н.
Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.	ежедневно	ежедневно	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Журнал учета проведения генеральных уборок.	1 раз в неделю	1 раз в неделю	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Журнал контроля санитарного состояния помещений.	ежедневно	1 раз в квартал	заведующая хозяйством

			Крыжановская В.В.
Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	ежедневно	ежедневно	заведующая хозяйством Крыжановская В.В.
Журнал учета отбора суточных проб.	ежедневно	ежедневно	зам. дир по ВР Маслова Ю.Н.

**7. 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.**

Наименование (характеристика) ситуации.	Срок информ-я	Куда направляется информация
Аварии водопроводных и канализационных сетей.	немедленно	УО, обслуживающая организация
Нарушения технологического процесса на пищеблоке: неисправность (выход из строя) холодильного, теплового оборудования на пищеблоке, отсутствие горячей проточной воды и др., создающие опасность загрязнения продукции, посуды и т.п. патогенными микроорганизмами.	немедленно	УО, обслуживающая организация
Аварийные ситуации системы отопления, несоблюдение теплового режима.	немедленно	УО, тепловые сети
Внезапные групповые (массовые) инфекционные и неинфекционные заболевания (отравления) или резкое ухудшение состояния здоровья детей и персонала.	немедленно	УО,
Ситуации, повлекшие за собой тяжкие телесные повреждения или гибель персонала (учащихся), профессиональные заболевания (отравления).	немедленно	УО, Северская ЦРБ, полиция
Загрязнение (химическое, биологическое) территории и помещений учреждения.	немедленно	УО, Роспотребнадзор

**8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению раздаточной образовательной организации.

2. Текущий ремонт раздаточной образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

**Примечание:**

- 1. При неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановке, ухудшении санитарно-технического состояния учреждения и отрицательной динамики в состоянии здоровья детей, органы санитарной службы вправе потребовать увеличения кратности и объемов производственного контроля.*
- 2. Органы санитарной службы своевременно информируются при изменении (внедрении новых) методик, программ, подходов к обучению и т.д. в учреждении. Порядок производственного контроля в данном случае согласовывается дополнительно.*
- 3. Кратность и объем производственного контроля может быть изменен органами Роспотребнадзора в зависимости от санитарно-технического состояния объекта, положительной динамики показателей учебно-воспитательной среды и состояния здоровья детского коллектива.*

Программу производственного контроля составила:

Ю.Н. Маслова