

ГОСУДАРСТВЕННОБЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №78 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
(ГБОУ «ШКОЛА №78 Г.О. ДОНЕЦК»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ «Школа №78 г.о. Донецк»

Я.В. Крыжановская

26/08/2024г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В ГБОУ «ШКОЛА №78 Г.О. ДОНЕЦК»
В 2024-2025 УЧЕБНОМ ГОДУ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №78 городского округа Донецк» Донецкой Народной Республики» (ГБОУ «Школа №78 г.о. Донецк»)
Ф.И.О. директора, телефон:	Крыжановская Яна Викторовна +7-949-320-54-71
Юридический адрес:	283095, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, пр-ки Семашко, д.34-А
Фактический адрес:	283095, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, пр-ки Семашко, д.34-А
Количество работников:	63
Количество обучающихся:	Свыше 450 обучающихся
Свидетельство о государственной аккредитации	№1241 от 16.06.2023
ОГРН	1026104031161
ИНН	6166018620
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ Л035-00115-77/00657080 от 13.06.2023

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года (редакция, действующая с 1 января 2022 года)) и санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с «СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных СП 1.1.2193-07» правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

1.2. Программа устанавливает порядок организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ «Школа №78 г.о. Донецк» 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. 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 человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующие, неионизирующие), 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, в возникновении 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 неинфекционные 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 реализуемой 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.

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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждения начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	О санэпидблагополучии населения	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» с изменениями	СанПиН 2.4.4.3172-14
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» с изменениями	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
11.	Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	СанПиН 2.2.4.3359-16

12.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменениями)	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03
14.	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменениями)	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03
15.	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СП 2.2.4.1294-03
16.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями и дополнениями)	СП 1.1.1058-01
17.	Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище	СанПиН 2.3.2.1290-03
18.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» (с изменениями и дополнениями)	СанПиН 2.1.4.1116-02
19.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
20.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение	СанПиН 3.5.2.3472-17
21.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
22.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13
23.	Профилактика иерсиниоза	СП 3.1.7.2615-10
24.	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
25.	Профилактика брюшного тифа и паратифов	СП 3.1.1.3473-17
26.	Профилактика сальмонеллёза» с изменениями и дополнениями	СП 3.1.7.2616-10
27.	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН 3.2.3215-14
28.	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
29.	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.3110-13
30.	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
31.	Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.1.2341-08
32.	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
33.	Профилактика клещевого вирусного энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
34.	Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами	СП 3.1.3310-15
35.	Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	СП 3.1.2.3117-13
36.	Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита	СП 3.1.2952-11
37.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
38.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1/2.4.3598-20
39.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СП 2.3/2.4.3590-20
40.	О безопасности пищевой продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011(утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880)

41.	Пищевая продукция в части ее маркировки	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881)
42.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС023/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882)
43.	Технический регламент на масложировую продукцию	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883)
44.	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС027/2012 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года №34)
45.	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС029/2012 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года №58)
46.	О безопасности молока и молочной продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67)
47.	О безопасности мяса и мясной продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года №68)
48.	О безопасности рыбы и рыбной продукции	Технический регламент Евразийского экономического союза (ТРЕАЭС 040/2016);
49.	О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 года №45)

7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Директор осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ:

- 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.

Заместители директора по учебно-воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий);

- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью;

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе;

- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Заместитель директора по АХЧ:

- составление графика ежемесячных генеральных уборок школы и пищеблока;
- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;

- контроль за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории лицея;

- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;

- следит за освещением территории.

Рабочий по обслуживанию здания:

- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;

- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;

- поддержание надлежащего санитарного состояния закрепленных за ним объектов;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Уборщики служебных помещений:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
- соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
- соблюдение правил личной гигиены.

Специалист по охране труда:

- разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ;
- организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования;

- соблюдение техники безопасности при работах.

8. 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, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТИНГЕНТА РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, СОГЛАСНО ПРИКАЗА МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ № 29Н ОТ 28.01.2021 И ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

№п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра
1.	Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора по УВР, библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
		Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
2.	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
3.	Уборщик служебных помещений	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
4.	Работники пищеблока	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год

		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
		Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
5.	Заместитель директора по АХР	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
7.	Учитель информатики, секретарь-машинистка	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот	п.4.2.5 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	
8.	Дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год
		Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	

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, ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ

№ п/п	Ситуация	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	Сообщение в ТУ Роспотребнадзора; Временная остановка работ пищеблока; временная частичная остановка работ административных работников;

		Организация ремонтных работ.
2	Отсутствие водоснабжения	Сообщение в ТУ Роспотребнадзора; Остановка работы пищеблока; Организация ремонтных работ; Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
3	Выход из строя технического и холодильного оборудования	Ограничение ассортимента блюд; Организация ремонта оборудования.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	Сообщение в ТУ Роспотребнадзора; Остановка работы; Организация ремонта отопительных систем.
5	Непредвиденные чрезвычайные ситуации: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения и др..	Вызов сотрудников МЧС

11. ЛИЦАМИ, ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРОИЗВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки
1.	Контроль за соблюдением санитарно гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме 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.	ежедневно
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 обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с школы 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: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев.	постоянно

12. ОБЪЕМ И НОМЕНКЛАТУРА, ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи – пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,

			творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
На наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища, склады хранения овощей, цех обработки овощей
На наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ
ГБОУ «ШКОЛА №78 Г.О. ДОНЕЦК»**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	283095, Донецкая Народная Республика, г.о. Донецк, г. Донецк, пр-т Семашко, д.34а
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	-
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Имеется
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.

**ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ГБОУ «ШКОЛА №78 Г.О. ДОНЕЦК»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	каждая поступающая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, сертификаты качества пищевых продуктов, журнал бракеража сырой продукции
1.2	Условия транспортировки	каждая поступающая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	ежемесячно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	каждая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	каждая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2	Режим питания	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания.

**ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ УБОРКИ СТОЛОВОЙ
ГБОУ «ШКОЛА №78 Г.О. ДОНЕЦК»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	ежедневно
2	Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	ежедневно
6	Дератизация, дезинфекция.	постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников; прививочные сертификаты.
2. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)