

**бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Калачинска Омской области «Лицей»
имени Константина Дмитриевича Ушинского
(БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ «Лицей» им.
К.Д.Ушинского

_____ Е.З.Гордеева

приказ № 338 от «01» сентября
2023г.

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гордеева Екатерина Зиновьевна
Юридический адрес:	646901, Омская область, Калачинский р-н, г. Калачинск, ул. Пионерская, д.3а
Фактический адрес:	646901, Омская область, Калачинский р-н, г. Калачинск, ул. Пионерская, д.3а
Количество работников:	61 человек
Количество обучающихся:	704 человека
ИНН	5515007422

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил».

2. 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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. 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 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»;
- 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»;
- 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 Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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»;
 - ТР ТС 034/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - ТР ТС 040/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

5. Список работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Гордеева Екатерина Зиновьевна	Директор	№ 338 от 01.09.2023 г.
2	Решетникова Людмила Владимировна	Начальник хозяйственного отдела	№ 338 от 01.09.2023 г.
3	Юрченко Ирина Александровна	Заместитель директора по ВР, ответственная за организацию питания	№ 338 от 01.09.2023 г.
5.	Синяк Юлия Анатольевна	Заведующий производством	№ 338 от 01.09.2023 г.
6.	Некрасова Надежда Анатольевна	Кухонный рабочий	№ 338 от 01.09.2023 г.
7.	Тимофеева Людмила Анатольевна	Кухонный рабочий	№ 338 от 01.09.2023 г.
8.	Васютина Алла Григорьевна	Кухонный рабочий	№ 338 от 01.09.2023 г.
9.	Резина Юлия Геннадьевна	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	№ 338 от 01.09.2023 г.
10.	Гладкова Алена Юрьевна	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	№ 338 от 01.09.2023 г.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов

				ция	контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Синяк Ю.А., зав. производством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 021/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Алиева А.А., зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю	Алиева А.А.,		Классный

		(выборочно)	зам.директора по УР		журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Алиева А.А., зам.директора по УР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность текущей уборки	Ежедневно	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность генеральной уборки	Ежемесячно	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно Обследование – 1 раз в полгода.	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Уничтожение – по необходимости (при обнаружении насекомых)	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – 1 раз в полгода.	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СП 2.4.3648-20,	
Уничтожение – весной и		Спецорганизация			

		осенью, по необходимости (не менее 2 раза в год)			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Решетников А.В., нач.хоз.отдела, Гладкова А.Ю., Резина Ю.Г., раб. по компл.обсл. и рем.зданий	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Разведение дезинфицирующих веществ согласно действующих инструкций	Ежедневно	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные рабочие	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал разведения дез.средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Синяк Ю.А., зав.производством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Синяк Ю.А., зав.производством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Синяк Ю.А., зав.производством		Журнал учета температуры и относительной влажности

	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Синяк Ю.А., зав. производством, Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг.питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Синяк Ю.А., зав. производством, Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг.питания		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Синяк Ю.А., зав. производством, Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг.питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Синяк Ю.А., зав. производством, Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг.питания		
Обработка посуды и инвентаря	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Васютина А.Г., Некрасова Н.А., Тимофеева Н.А., кухонные	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График

			рабочие		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Синяк Ю.А., зав. производством, Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг. питания	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Юрченко И.А., зам. директора по ВР, отв. за орг. питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни:

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в 2 года
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Готовые блюда	2-3	1 раз в 2 года
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в 2 года

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	1 проба	1 раз в 2 года
Помещения лица			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	Термометр в классе, гигрометр в складских помещениях	Ежедневно
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в 2 года
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	1 точка	1 раз в 3 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	35	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Работники школы	20	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий производством

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за организацию питания
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания члены комиссии
Журнал учета разморозки и дезинфекции холодильников	1 раз в неделю	Заведующий производством
Журнал учета разведения дезсредств	Ежедневно	Кухонные рабочие
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Кухонные рабочие
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УР

д) 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.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор
		Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий

Программу разработали:

Директор БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского Гордеева Е.З.

Ответственный за организацию питания Юрченко И.А.

**бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Калачинска Омской области «Лицей»
имени Константина Дмитриевича Ушинского
(БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ «Лицей» им.
К.Д.Ушинского

_____ Е.З.Гордеева

приказ № 338 от «01» сентября
2023г.

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Начальная общеобразовательная школа № 6, структурное подразделение
БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	НОШ № 6, СП БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гордеева Екатерина Зиновьевна
Юридический адрес:	646901, Омская область, Калачинский р-н, г. Калачинск, ул. Новоселов, д.1а
Фактический адрес:	646901, Омская область, Калачинский р-н, г. Калачинск, ул. Новоселов, д.1а
Количество работников:	9 человек
Количество обучающихся:	89 человек
ИНН	5515007422

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил».

2. 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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. 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 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»;
- 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-противоэпидемиологических (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»;
- 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 Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 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»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 040/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

5. Список работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Гордеева Екатерина Зиновьевна	Директор	№ 338 от 01.09.2023 г.
2	Решетникова Людмила Владимировна	Начальник хозяйственного отдела	№ 338 от 01.09.2023 г.
3	Быкова Елена Николаевна	Учитель начальных классов, ответственная за организацию питания	№ 338 от 01.09.2023 г.
5.	Катерова Елена Андреевна	Заведующий производством, кухонный рабочий	№ 338 от 01.09.2023 г.
6.	Быков Сергей Геннадьевич	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	№ 338 от 01.09.2023 г.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха				

	склада пищеблока			21	и влажности на складе пищеблока
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Катерова Е.А., зав. производством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 021/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Алиева А.А., зам.директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Алиева А.А., зам.директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Алиева А.А., зам.директора по УР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
	Кратность текущей уборки	Ежедневно	Катерова Е.А., кухонный	СП 2.4.3648-20,	График текущей уборки и

Санитарное состояние помещений и оборудования			рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	дезинфекции помещений
	Кратность генеральной уборки	Ежемесячно	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно Обследование – 1 раз в полгода.	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Уничтожение – по необходимости (при обнаружении насекомых)	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – 1 раз в полгода.	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СП 2.4.3648-20,	
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости (не менее 2 раза в год)	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Решетников Л.В., нач.хоз.отдела, Быков С.Г., раб. по компл.обсл. и рем.зданий	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Разведение дезинфицирующих веществ согласно	Ежедневно	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал разведения дез.средств

	действующих инструкций				
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Катерова Е.А., зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Катерова Е.А., зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Катерова Е.А., зав. производством		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Катерова Е.А., зав. производством, Быкова Е.Н., отв. за орг. питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Катерова Е.А., зав. производством, Быкова Е.Н., отв. за	Отчет	

			орг.питания		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Катерова Е.А., зав.производством, Быкова Е.Н., отв. за орг.питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Катерова Е.А., зав.производством, Быкова Е.Н., отв. за орг.питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Катерова Е.А., кухонный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.	Катерова Е.А., зав.производством, Быкова Е.Н., отв. за орг.питания	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки.
		Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года			
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Быкова Е.Н., отв. за орг.питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни:

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в 2 года
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Готовые блюда	2-3	1 раз в 2 года
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в 2 года
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	1 проба	1 раз в 2 года
Помещения лица			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	Термометр в классе, гигрометр в складских помещениях	Ежедневно
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в 2 года
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	1 точка	1 раз в 3 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	35	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным		

		слежением за экраном видеотерминала		
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Работники школы	20	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за организацию питания
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания члены комиссии
Журнал учета разморозки и дезинфекции холодильников	1 раз в неделю	Заведующий производством
Журнал учета разведения дезсредств	Ежедневно	Кухонный рабочий
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Кухонный рабочий
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УР

д) 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.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор
		Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий

Программу разработали:

Директор БОУ «Лицей» им. К.Д.Ушинского Гордеева Е.З.

Ответственный за организацию питания Юрченко И.А.