

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Стрелецкая средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю:  
Директор  О.А. Букреев  
«31» августа 2021 г.



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

с.Стрельцы  
2021 г

Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Стрелецкая средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ «Стрелецкая СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон	Букреев Олег Александрович
Юридический адрес	641652, Курганская область, Петуховский район, с.Стрельцы, ул.Озерная, д.31
Фактический адрес	641652, Курганская область, Петуховский район, с.Стрельцы, ул.Озерная, д.31
Количество работников	39
Количество обучающихся	118
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 607 от 16 июня 2020 г.
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	дошкольное, начальное общее, основное общее, среднее общее

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Стрелецкая СОШ» (далее – образовательная организация).

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Стрелецкая СОШ» возлагается на директора Букреева Олега Александровича.

1.4 **Целью** производственного контроля являются:

- 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; контроль качества пищевой продукции в образовательной организации, в процессе её производства и реализации.

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

1.6. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1.7. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.8. Организация взаимодействует с ТО Управления Роспотребнадзора по Курганской области

1.8.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в Петуховском, Частоозерском, Макушинском районах Курганской области;

1.8.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения 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.

## **2. 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.**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 7 марта 1992 г № 2300/1- ФЗ « О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г № 294 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля ( надзора) и муниципального контроля»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка

освещения рабочих мест. Методические указания;

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Вопросы контроля
1	Букреев Олег Александрович.	Директор	Контроль за соблюдением санитарных правил и нормативов, санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий. Прием на работу лиц Выполнение требований санитарных правил всеми работниками общеобразовательной организации. Организация производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования. Организация гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения. Обеспечение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами. Контроль за организацией питания обучающихся. Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов. Организация проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
2	Тамбовцева Вера Васильевна.	заместитель директора по УВР	Режим дня и учебных занятий. Контроль соответствия оборудования санитарно-гигиеническим требованиям. Соблюдение использования технических средств обучения.
3	Малыхина Ольга Михайловна	Ответственный по питанию	Ежедневное ведение необходимой документации.

4.	Мелкозерова Мирославна Николаевна	Ответственны й по хозяйственно й части	Контроль наличия моющих и дезинфицирующих средств. Контроль своевременного проведения текущей и генеральной уборки. Контроль за состоянием территории школы. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещения.
----	---	---	---

**4. 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
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

**5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель директора по УВР, ВР	20	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 1 года
3.	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 1 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		

4.	Уборщица служебных и производственных помещений	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Синтетические моющие средства		
5.	Водитель	2	Работа на школьном автобусе	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с горюче-смазочными материалами		
6.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа	9	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

**6. 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.**

№ п/п	Перечень работ, услуг, видов деятельности	Наименование документа	Срок действия
Перечень работ, услуг, видов деятельности подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке			
1.	Образовательная деятельность	Санитарно-эпидемиологическое заключение Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека № 18.25.03.000.М.000106.10.18.от 25.10.2018 г	
Перечень работ, услуг, видов деятельности, подлежащих лицензированию.			
1.	Образовательная деятельность	Лицензия № 607 от 16 июня 2020 г выдана Департаментом образования и Науки Курганской области	Бессрочно

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её 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, оказание услуг**

<b>Мероприятие</b>	<b>Основание</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СанПиН 2.4.3648 - 20	Ежедневно до выхода обучающихся на площадки	Ответственный по ведению хозяйства
Влажная уборка туалетов, рекреаций	СанПиН 2.4.3648 - 20	После каждой перемены.	Ответственный по ведению хозяйства,
Уборка обеденных залов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого приёма пищи	Повар
Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 2.4.3648 -20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	После уроков	Ответственный по ведению хозяйства
Проведение термометрии	Пункт 2.2. СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Санитарная обработка технологического оборудования пищеблока	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы	Повар
Генеральная уборка всех помещений школы	Пункт 2.3. СанПиН 3.1./2.43598-20,	Не реже одного раза в неделю	Ответственный по ведению хозяйства
Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещения в соответствии с учебным графиком	Пункт 2.3. СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Контроль содержания действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 3.5.2.3472-	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства

	17, СанПиН 3.5.3.3223-14.		
Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также антисептиков и бумажных полотенец для обработки рук	Пункт 2.3., СанПиН 3.1./2.43598-20,	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства
Дезинфекция посуды и инвентаря	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	По эпидемиологическим показаниям согласно инструкции по применению дезинфицирующих средств	Повар
Мытье посуды ручным способом с обработкой с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, питьевой режим организован с применением одноразовой посуды	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Обработка моющими средствами спортивного инвентаря	СанПиН 2.4.3648-20,	Ежедневно (кроме вторника и субботы)	Ответственный по ведению хозяйства
Чистка вытяжных вентиляционных решеток	СанПиН 2.4.3648 -20,	Ежемесячно	Ответственный по ведению хозяйства
Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна проводиться не реже 1 раза в 3 часа.	Пункт 2.3. СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно	Ответственный по ведению хозяйства

Состоянии отделки стен, полов в учебных классах, коридорах, санузлах	План –график технического обслуживания	Ежеквартально	Ответственный по ведению хозяйства
Очистка осветительных приборов	СанПиН 2.4.3648 - 20	По мере загрязнения, но не реже 2 раза в год	Ответственный по ведению хозяйства
<b>Контроль организации питания</b>			
Технологический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежегодно перед началом учебного года	Директор
Контроль за санитарным состоянием помещения	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Контроль витаминизации блюд	СанПиН 2.3./2.4.3590-20		Фельдшер
Контроль закупки и приёмки пищевой продукции и сырья: 1) качество и безопасность поступления продуктов и продовольственного сырья; 2) условия доставки продукции транспортом.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
Контроль за хранением пищевой продукции и продовольственного сырья: 1) сроки и условия хранения продукции; 2) время смены кипяченной воды; 3) температура и влажность на складе; 4) температура холодильного оборудования.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию

<p>Контроль за приготовлением пищевой продукции</p> <p>1) соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</p> <p>2) поточность технологических процессов;</p> <p>3) температура готовности блюд.</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Повар</p>
<p>Контроль готовых блюд</p> <p>1) суточная проба;</p> <p>2) дата и время реализации готовых блюд;</p> <p>3) соответствии веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;</p> <p>4) оценка качества готовых блюд;</p> <p>5) соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню.</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно Каждая партия</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p>	<p>Повар Бракеражная комиссия</p>
<p>Контроль за обработкой посуды и инвентаря:</p> <p>1) содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;</p> <p>2) обработка инвентаря для сырой продукции.</p>	<p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Повар</p>
<p>Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса.</p>			
<p>Контроль соответствия оборудования санитарно – эпидемиологических требованиям</p>	<p>СанПиН 2.4.3648 - 20.</p>	<p>2 раза в год сентябрь, май.</p>	<p>заместитель директора по УВР</p>
<p>Соблюдение использования технических средств обучения</p>	<p>СанПиН 2.4.3648 - 20.</p>	<p>Постоянно</p>	<p>заместитель директора по УВР</p>

Режим дня и учебных занятий	СанПиН 2.4.3648 - 20.	1 раз в неделю при составлении расписания занятий	заместитель директора по УВР
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся			
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 г №157 -ФЗ	В соответствии с национальным календарём профилактических прививок.	Фельдшер
Осмотр обучающихся на педикулёз	СанПиН 2.4.3648 - 20.	1 раз в месяц выборочно. Не реже 4 раза в год после каникул	Фельдшер
Плановые осмотры обучающихся	СанПиН 2.4.3648 - 20.	По графику	Фельдшер
Плановые осмотры сотрудников и гигиеническая аттестация	СанПиН 2.4.3648 - 20.	При поступлении на работу, ежегодно, 1 раз в год в год в соответствии с таблицей	Директор
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)(пищеблок)	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Фельдшер
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны(своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 г № 89 -ФЗ	В соответствии с договором не реже 2 раз в месяц	Директор
Дезинсекция	СанПиН 2.4.3648 - 20. СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	В соответствии с договором	Директор
Дератизация	СанПиН 2.4.3648 - 20. СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	В соответствии с договором	директор

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Программа производственного контроля	Ежегодно	Директор
Договор с организацией на проведение лабораторного контроля	Ежегодно	Директор
Протоколы лабораторных исследований	По факту	Директор
Договор на проведение работ по дератизации	Ежегодно	Директор
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке	Ежемесячно	Директор
Журнал –график проведения генеральных уборок	Еженедельно	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства
Журнал бракеража скоропортящей продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Примерное меню	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ежедневное меню	Ежедневно	Ответственный по питанию
Технологические карты	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал	Ежедневно	Фельдшер
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля витаминизации блюд	Ежедневно	Фельдшер
Журнал контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля по форме, утверждено Приказом Минэкономразвития РФ № 141 от 30.04.2009	По факту	Директор

Личные медицинские книжки	1 раз перед началом учебного года	Директор
Заключительный акт по результатам периодических медицинских осмотров	1 раз в год перед началом учебного года	Директор

**9. 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.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления.	Сообщить в соответствующую службу	Директор
Возникновение массовой инфекционной и неинфекционной заболеваемости	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Петуховскому, Частоозерскому, Макушинскому районам Курганской области	Директор
Террористический акт	ФСБ, полиция	Директор
ЧС (обрушение и т.д.)	МЧС	Директор

**10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.