

Приложение № 1
к приказу
от « 30 » августа 2022 г. № 511а.

Утверждена
Приказом директора МБОУ «Харовская СОШ имени В.Прокатова»

от « 30 » августа 2022 г. № 511а.



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
(в т.ч. с элементами ХАССП по организации питания)
МБОУ «Харовская СОШ имени В.Прокатова»

Харовск

2022

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

-Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);

-Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»;

-Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-СП 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

-СанПиН 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

-ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

-ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

-ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

-ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

- МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г.);

- МР 5.1.0098-14 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.12.2014г.);

- МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.).

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

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «Харовская СОШ имени В.Прокатова» 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 (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями

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

- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за

соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (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, реализующейся 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 соответствие 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, учреждений 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.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания, условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Роспотребнадзор 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 – территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубенском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах

В соответствии с санитарными правилами и методическими рекомендациями в рамках производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) 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 организациях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Реквизиты
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 государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"	ФЗ от 31.07.2020 N 248-ФЗ
5.	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СанПин 3.1/2.4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	общественного питания населения»	
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СанПиН 2.1.3578-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
9.	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021г.)	М.Р. 2.3.6.0233-21.2.3.6
10.	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.)	М.Р. 2.4.0179-20
11.	«Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП	М.Р.5.1.0098-14

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

№ п/п	ФИО и должность	Приказ о назначении	Обязанности по осуществлению производственного контроля
1	Румянцева Н.В., заместитель директора по АХЧ	От 30.08.2022 № 512а	Соблюдение санитарного законодательства в ОО. Участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил. Контроль прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров. Контроль

			<p>проведения уборок (в т.ч. генеральных) в ОО.</p> <p>Контроль соблюдения температурного режима в ОО, режима проветривания и обеззараживания воздуха.</p>
2	Шахова О.В., социальный педагог, ответственный за организацию питания		<p>Контроль организации горячего питания</p> <p>Контроль качества питания (бракераж)</p> <p>Контроль рациона питания (контрольные ведомости за 10 дней)</p>

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально/гигиенической подготовки
1	Руководитель	1	1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года

2	Заместители руководителя	4	1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
3	Педагогически е работники (учителя и учебно-вспом огательный персонал)	46	1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
4	Работники столовой	12	1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
5	Обслуживающ ий персонал	20	1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
6	Работники ЛОЛ		1 раз в год	При поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года

**План производственного контроля организации питания в МБОУ
«Харовская СОШ имени В.Прокатова»**

№ 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.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Ответственное лицо, назначенное приказом директора ОО	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Ответственное лицо, назначенное приказом директора ОО	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 оценки готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Контроль за рационом питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, ответственное лицо или мед. работник, руководитель	Примерное меню, ассортиментный перечень. Ведомость контроля с подписями ответственных лиц и корректировкой питания.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Ежеквартально	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты
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, за потоками чистой и грязной.	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 выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	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, уборки помещений. 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 детей, нуждающихся в бесплатном питании, в лечебном питании. Документы, подтверждающие статус
------	-----------------------------	-----------	---	---

				многолетней или социально незащищенной семьи.
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 школьной комиссии.

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 перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Проветривание помещений	Один раз в неделю	Зам.директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20 СП 2.3/2.4.3590-20	График проветривания

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	Зам.директора по УВР СП 2.4.3648-20 Расписание занятий
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования			
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	В соответствии с требованиями санитарных правил и норм	Зам.директора по АХЧ Журнал Дезинсекции Акт выполненных работ СП 2.4.3648-20
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Кладовщик СП 2.3/2.4.3590-20 Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Фельдшер СП 2.3/2.4.3590-20 Ведомость контроля за рационом питания
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Фельдшер СП 2.3/2.4.3590-20 Журнал бракеража готовой продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников			
Медицинские осмотры. Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой	Зам.директора по АХЧ СП 2.4.3648-20 СП 2.3/2.4.3590-20 Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		и реализацией мясо-молочной продукции – ежегодно				
		Для остальных категорий работников – один раз в два года	Фельдшер	СП 2.3/2.4.3590-20		Гигиенический журнал
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно				

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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (без патогенной микрофлоры)	Готовые блюда (согласно технологической карте, меню)	1 блюдо	1 раз год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год

наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	персонала			
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечные столовой и кухонной посуды; цеха: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба		1 раз в год
Помещения школы				
Микроклимат	Температура воздуха	3 замера в одном помещении		1 раз в год
	Скорость движения воздуха			
	Относительная влажность			
Освещенность	1 помещение (выборочно)	4 точки		1 раз в год

Гигиенические требования к земельному участку

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология процедура) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации
1. Озеленение территории	Площадь озеленения (защитные зеленые полосы, газоны, зоны отдыха)	Пришкольная территория	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	Зам. директора по АХЧ	Паспорт готовности образовательного учреждения
2. Функциональные зоны с учетом особенностей организации образовательного процесса:	Процент охвата учащимся, соответствие оборудования возрасту Расположение (условия въезда транспорта), наличие	Физкультурно-спортивная и игровые площадки Хозяйственная	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	Зам. директора по УВР, лицо, ответственное за охрану труда Зам. директора по АХЧ	Паспорт готовности образовательного учреждения Информация, паспорт готовности образовательного

	и состояние мусоросборника					учреждения
	Процент охвата учащихся	Зоны отдыха	Постоянно		Наблюдение	Зам.директора по УВР Информация, паспорт готовности образовательного учреждения Акт
3. Освещение территории участка образовательного учреждения в темное время суток	Норма освещенности	Пришкольная территория	Постоянно		Наблюдение (осмотр)	Зам.директора по АХЧ

Требования к зданию

	Расположение по этажам	Учебные помещения для 1-4 классов	Один раз в год (август)		Изучение документации	Зам.директора по УВР Приказ
1. Размещение учебных помещений для 1-4 классов	Солнцезащита	Окна учебных помещений	Постоянно		Наблюдение, регистрация в журнале	Зам.директора по АХЧ Информация
2. Естественное освещение окон учебных помещений	Санитарное состояние помещений, подальных ведер или урн	Санузлы	После каждой перемены		Наблюдение, регистрация в журнале	Зам.директора по АХЧ, дежурный педагог Рекомендация, лист регистрации общественного контроля
3. Состояние санузлов	Наличие туалетной бумаги	Санузлы	После каждой перемены		Наблюдение, регистрация в журнале	Зам.директора по АХЧ, дежурный учитель Информация
	Наличие жидкого мыла в дозаторах, одноразовых либо электрополотенец	Санузлы	После каждой смены		Наблюдение, регистрация в журнале	Зам.директора по АХЧ, дежурный учитель Информация
4. Состояние спортивных залов и других спортивных	Наличие и состояние накладных сидений на унитазах	Санузлы	После каждой перемены		Наблюдение, регистрация в журнале	Зам.директора по АХЧ, ответственный за охрану труда Рекомендация
	Оборудование спортивных залов и других спортивных	Спортивный зал, спортивные сооружения и	Постоянно		Наблюдение	Директор школы, Учитель физической культуры Акт готовности

сооружений	инвентарь	Один раз в год	Расчет посадочных мест в соответствии с количеством обучающихся школы	Зам.директора по УВР	График питания, утвержденный приказом директора школы
5.Состояние обеденных залов столовой	Обеденные залы	Один раз в год	Расчет посадочных мест в соответствии с количеством обучающихся школы	Зам.директора по УВР	График питания, утвержденный приказом директора школы
6. Состояние гардеробов	Гардеробы	Ежедневно	Наблюдение	Зам.директора по УВР, социальный педагог	
Гигиенические требования к санитарно-техническому благоустройству					
1. Организация питьевого режима	Санитарное состояние емкостей, используемых для организации питьевого режима, соблюдение графиков смены воды	Ежедневно	Наблюдение (осмотр)	Зам.директора по УВР, лицо, ответственное за организацию питания	Журнал
2.Соблюдение воздушно-теплого режима	Температура воздуха в помещениях (наличие термометров) Воздухообмен	Ежедневно	Наблюдение	Лицо, ответственное за охрану труда	Журнал регистрации
	Воздушно-тепловой режим в учебных помещениях	Ежедневно	Наблюдение	Зам.директора по АХЧ	График и режим проветривания учебных помещений и рекреаций с записью в журнале
Требования к естественному и искусственному освещению					
1.Эстетическое оформление учебных помещений	Окраска парт и столов	Два раза в год	Изучение документации и осмотр	Зам. директора по АХЧ, ответственный за кабинет	Информация
	Окраска классных	Один раз в год	Изучение	Зам. директора по	Информация

Досок				документации и осмотр	АХЧ, ответственный за кабинет	Информация
Окраска стен, потолков, полов и оборудования	Стены, потолок, полы, оборудование	Один раз в год	Изучение документации и осмотр	Зам. директора по АХЧ, ответственный за кабинет	Информация	
	Окраска поверхностей интерьера	Один раз в год	Изучение документации и осмотр	Зам. директора по АХЧ, ответственный за кабинет	Информация	
	Окраска оконных рам	Один раз в год	Изучение документации	Зам. директора по АХЧ, ответственный за кабинет	Информация	
	Состояние светильников с люминесцентными лампами	Ежедневно	Изучение документации и осмотр	Зам.директора по АХЧ	Акт проверки, результаты лабораторных исследований, журнал заявок	
Использование местного электроосвещения	Местное электроосвещение	Постоянно	Изучение документации и осмотр	Учитель технологии, лицо, ответственное за охрану труда	Рекомендации	
Требования к оборудованию помещений						
1.Оборудование учебного помещения мебелью	Учебная мебель	Ежедневно	Осмотр, беседа, изучение документации	Классные руководители	Информация в журнале	
	Размер учебной мебели	Постоянно	Осмотр, изучение документации	классные руководители	Информация в журнале контроля	
	Рабочие места обучающихся	Постоянно	Осмотр, изучение документации	Классные руководители	Информация в журнале контроля	
	Расположение	Постоянно	Осмотр, изучение		Информация	

классной доски	Справка о состоянии здоровья	2 раза в год	Документации	Классные руководители, фельдшер школы	Справка о состоянии здоровья, лист здоровья и лист рассадки
2. Рассадка детей	Корректировка рассаживания детей с учетом состояния здоровья. Остроты зрения и слуха	Постоянно	Изучение документации	Учителя информатики, фельдшер школы	Паспорт кабинета
3. Оборудование компьютерных кабинетов	Расстановка компьютеров	Постоянно	Изучение документации	Учителя информатики, фельдшер школы	Информация
4. Оборудование кабинета технологии	Размещение столов	Постоянно	Осмотр, изучение документации	Учителя информатики, фельдшер школы	Информация
	Расстановка оборудования	Постоянно	Осмотр, изучение документации	Учителя информатики, фельдшер школы	Информация
Требования к организации образовательного процесса					
1. Организация УВП	Условия и организация обучения первых классов	Первые классы	Постоянно	Наблюдение, беседа, изучение документации	Информации
	Режим работы школы	Начало занятий, продолжительность уроков и перемен	Ежедневно	Наблюдение, изучение документации	Приказ
	Максимально допустимая учебная нагрузка на одного обучающегося	Расписание уроков, факультативов, графики уроков, планы подготовки к проверочным работам и итоговой аттестации	Два раза в год	Наблюдение, изучение документации	Акт, приказ, журнал контроля
	урок	физкультминутка	Два раза в год	Наблюдение	Информация
Гигиенические требования к содержанию территории и помещений					
1. Состояние территории	Уборка территории	территория	ежедневно	наблюдение	Информация
	Контейнеры для сбора мусора	контейнеры	ежедневно	наблюдение	информация
	Уборочный	инвентарь	ежедневно	наблюдение	Рекомендации

2. Все помещения учреждения	инвентарь					АХЧ, дежурный учитель	
	Уборка помещений	помещения	ежедневно	наблюдение	Зам.директора по АХЧ	Информация в журнал контроля	
	Уборочный инвентарь	инвентарь	ежедневно	наблюдение	Зам.директора по АХЧ	Рекомендации	

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект (обследования)	исследования	Количес тво, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки			2 раза в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые		5 смывов	1 раз в год	Акт проверки

5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	продукты (рыба, мясо, зелень) Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овошном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год (в холодный период)	Акт проверки
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
8	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки основных и вспомогательных помещений

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с насекомыми и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц
9	Уборка учебных помещений, групповых	Ежедневно
10	Уборка коридоров, фойе, гардеробных, раздевалок, спален	Ежедневно
11	Уборка туалетов, сан.узлов	Ежедневно
12	Мытье окон, рам оконных	2 раза в год
13	Генеральная уборка помещений	Не реже 1 раза в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
5. Журнал контрольных проверок.