

Принято на педагогическом совете
Протокол №1 от 23.01.2023г.

Утверждаю

Директор

МБОУ «Приобская НОШ»

Н.В. Кочук

«23» января 2023 г.

Приказ №180 -од от

20.01.2023 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность в МБОУ «Приобская НОШ»

г.п. Приобье 2023 год

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

1	Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Приобская начальная общеобразовательная школа» МБОУ «Приобская НОШ»
2	Юридический адрес	628126 Тюменская область, Ханты – Мансийский автономный округ – Югра, Октябрьский район, гп. Приобье, улица Спортивная д.№7
3	Фактический адрес	628126 Тюменская область, Ханты – Мансийский автономный округ – Югра, Октябрьский район, гп. Приобье, улица Спортивная д.№7
4	ОГРН	1028601498860
5	ИНН	8614004192
6	ОКПО	41260629
7	Фамилия, имя, отчество директора, заместитель директора по УР заместитель директора по ВР заместителя директора по АХЧ	Кочук Наталия Владимировна Пирожникова Людмила Викторовна Колосницына Оксана Ивановна Лыга Мария Зиновьевна
8	Телефоны директора, заместителя директора по АХЧ	8 34678 32-9-61; 8 34678 33-3-48
9	Численность работающих, чел.	53
10	Численность обучающихся, чел.	279

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

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

1. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

1.2. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-вспомогательный процесс.

1.2. Производственный контроль включает:

1.1 Наличие официально изданных положений, приказов, инструкций, системы их внедрения и контроля их реализации, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 1.2. Организация медицинских осмотров.
 - 1.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
 - 1.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 1.5. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - 1.6. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных испытаний 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.
 - 1.7. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
 - 1.8. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
 - 1.9. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню
 - 1.10. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
 - 1.11. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений (сотрудников) учреждения.
 - 1.12. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками химических факторов воздействия на человека.
 - 1.13. Информировать Территориальный отдел в г. Нягани и Октябрьском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
 - 1.14. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
 - 1.15. Организация взаимодействия с Территориальным отделом в г. Нягани и Октябрьском районе
- В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением 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 РФ».

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

- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- 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», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- 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;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- 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;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при

выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Лыга Мария Зеновьевна	Заместитель директора по АХЧ	№ 180-од от 20.01.2023
2	Акназарова Алсу Рифовна	Специалист по ОТ	№ 394-од от 31.08.2022
3	Бытова Галина Григорьевна	Шеф-повар	№ 394-од от 31.08.2022
4	Стешина Вера Александровна	Кладовщик	№ 394-од от 31.08.2022
5	Шабарчина Екатерина Петровна	Медицинская сестра	№ 394-од от 31.08.2022 по договору с БУ РБ ФИЛИАЛ В ПРИОБЬЕ

Раздел 3. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее 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 выполнения работ, оказания услуг.

3.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии, реестр Росаккредитации, ветеринарные сопроводительные	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.

	документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты			Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик	Визуальный контроль

3.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности

	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар Повар	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термошуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

3.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Шеф-повар	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Медицинский работник	Журнал

Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал
---	---	---------------	----------------------	--------

3.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

3.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ, шеф-повар	Визуальный контроль Журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ, шеф-повар	Заявка

Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль руководителем за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Директор	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	журнал акт готовности школы к началу учебного года
Техническое состояние технологического, холодильного и торговотехнологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Медицинский работник	журнал

3.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Шеф-повар	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				

Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный Кухонный рабочий	Журнал
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Шеф-повар	Журнал
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	Медработник	Журнал

3.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов в контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с	Договор с аккредитованной лабораторией по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ	Заявка

установленными санитарными правилами: — за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; — за микроклиматом производственных помещений; — за производственным шумом и вибрацией.				
--	--	--	--	--

3.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	зам. директора по АХЧ, медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	зам. директора по АХЧ, медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	зам. директора по АХЧ	заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	медицинский работник шеф-повар	журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, инструктаж	По мере необходимости	медицинский работник ответственный по питанию	

3.8. Меню разрабатывается и утверждается директором МБОУ «Приобская НОШ».

3.9. Контроль наличия технологических документов

Раздел 4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорнодвигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата костей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг. – для мужчин, 10 кг. – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

Утверждаю
 Директор МБОУ «Приобская НОШ»
 _____ Н.В. Кочук
 Приказ 165–од от 09.01.2023г.

Поименный список работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам по Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н в 2023г.

	Ф.И.О.	Должность	Дата рождения	Наименование структурного подразделения работодателя	Наименование вредных производственных факторов, работ 5.1.-Факторы трудового процесса 4.8,,, 4.9.- Физические факторы	
1.	Акназарова Алсу Рифовна	специалист по охране труда	18.09.1987	прочие специалисты	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		контрактный управляющий 0,5ст.			4.9 Освещенность рабочей поверхности	
2.	Акназарова Раиса Сайтовна	социальный педагог 0,5ст.	15.02.1963	педагогический персонал	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		учитель физической культуры				

3.	Анухина Светлана Васильевна	уборщик служебных и производственн ых помещений	10.03.1980	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
4.	Баруткина Анна Анатольевна	учитель нач. классов	23.06.1972	педагогическ ий персонал		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
5.	Бличенко Николай Александрович	уборщик территории	11.03.1991	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
6.	Бондаренко Оксана Николаевна	учитель нач. классов	04.02.1977	педагогическ ий персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
7.	Бриткова Людмила Вячеславовна	учитель нач. классов	15.11.1976	педагогическ ий персонал		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		Педагог- организатор 0,25ст		Прочий педагогическ ий персонал		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
8.	Быгова Галина Григорьевна	Шеф-повар 1 ст.	13.05.1960	Руководителя	4.8 Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой	23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в

				<p>нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) 5.1 Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня</p>	<p>процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.</p>
--	--	--	--	--	---

9.	Бычкова Наталья Васильевна	уборщик служебных и производственных помещений	21.08.1962	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
10.	Вайднер Елена Владимировна	уборщик служебных и производственных помещений	09.05.1958	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
11.	Войнова Елена Геннадьевна	Специалист по кадрам	24.12.1971	прочие специалисты	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
12.	Гарашенко Александра Викторовна	учитель нач. классов	22.04.1974	педагогический персонал		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
13.	Гончаренко Наталья Александровна	Кухонный рабочий	05.05.1980	рабочие		23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в

						транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
14.	Гордеева Людмила Михайловна	сторож	14.11.1974	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
15.	Горева Юлия Алексеевна	сторож	21.04.1995	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
16.	Гусева Людмила Николаевна	Повар	19.04.1960	рабочие	4.8 Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) 5.1 Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела	23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах)

					<p>работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня</p>	<p>хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.</p>
17.	Довгаль Наталья Александровна	уборщик служебных и производственных помещений	07.02.1975	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
18.	Дульцева Оксана Александровна	главный бухгалтер	01.07.1971	руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.

19.	Дымшакова Светлана Александровна	учитель нач. классов	18.05.1969	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		Зам.директора по учебной работе		руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
20.	Енина Елена Викторовна	учитель музыки	14.01.1961	прочий педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
21.	Заслоцкая Татьяна Александровна	уборщик служебных и производственных помещений	15.12.1967	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
22.	Зубко Юлия Михайловна	учитель физической культуры	07.08.1974	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
23.	Исаенко Наталья Анатольевна	учитель нач. классов	29.11.1977	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		учитель иностранного языка				25- Работы в организациях, деятельность которых связана с

						воспитанием и обучением детей.
24.	Исламова Альфия Янфировна	учитель нач. классов	06.10.1977	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		Педагог-организатор 0,25ст		Прочий педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
25.	Итальянцева Елена Александровна	сторож	14.06.1980	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
26.	Калистратова Анна Ивановна	методист	16.12.1981	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		Воспитатель 0,5 ст.		Прочий педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
27.	Канелли Артем Александрович	рабочий КОРЗ	29.03.1973	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
28.		учитель нач. классов	21.03.1978	педагогический персонал		25- Работы в организациях,

	Колосницына Оксана Ивановна					деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		зам. Директора по воспитательной работе 0,5ст		руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
29.	Колосницына Олеся Владимировна	учитель иностранного языка	01.08.1978	педагогическ ий персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		учитель нач. классов				
30.	Котельникова Мария Александровна	Повар	25.10.1982	рабочие	4.8 Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение) 5.1 Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом	23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировк и реализации (в организациях пищевых и перерабатываю щих отраслей промышленнос ти, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищевых блоках всех учреждений и организаций).

					туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве) Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
31.	Кочук Наталия Владимировна	директор	29.05.1977	руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		учитель иностранного языка		педагогический персонал		
32.	Лыга Мария Зеновьевна	зам директора по АХЧ	05.01.1966	руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
33.	Мансурова Зухра Гатуфовна	учитель нач. классов	21.12.1959	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых

						связана с воспитанием и обучением детей.
34.	Маркин Александр Сергеевич	водитель	06.07.1964	рабочие		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. 18 - Управление наземными транспортными средствами (18.1. - Категории "А", "В", "ВЕ", трактора и другие самоходные машины, мини-трактора, мотоблоки, автопогрузчики, электрокары, регулировщики и т.п., автомобили всех категорий с ручным управлением для инвалидов, мотоколяски для инвалидов)
35.	Машинина Елена Анатольевна	бухгалтер	04.02.1975	прочие специалисты	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		ЭКОНОМИСТ				25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.

36.	Медведева Светлана Николаевна	учитель нач. классов	13.07.1967	педагогическ ий персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
37.	Нагибина Алина Сериковна	учитель нач. классов	05.01.1998	педагогическ ий персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
38.	Неустроева Светлана Викторовна	уборщик служебных и производственн ых помещений	27.09.1974	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
39.	Орлова Анастасия Константиновн а	Педагог- психолог	16.02.1993	педагогическ ий персонал	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		учитель нач. классов		педагогическ ий персонал		25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
40.	Панова Валентина Эгонсовна	уборщик служебных и производственн ых помещений	04.04.1982	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
41.	Пастухова Наталья Никитична	уборщик служебных и производственн ых помещений	13.07.1976	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с

						воспитанием и обучением детей.
42.	Пирожникова Людмила Викторовна	учитель нач. классов	16.02.1974	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
		Зам.директора по учебной работе 0,5ст		руководители	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
43.	Светлакова Валентина Андреевна	уборщик служебных и производственных помещений	21.10.1979	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
44.	Стешина Вера Александровна	кладовщик	11.01.1960	рабочие		23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного

						питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
45.	Стешина Юлия Петровна	уборщик служебных и производственных помещений	12.05.1983	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
46.	Трухина Альбина Александровна	учитель нач. классов	05.01.1987	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
47.	Турченко Виктор Георгиевич	учитель ИЗО	16.08.1969	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
48.	Целуйко Елена Леонидовна	гардеробщик	20.04.1970	рабочие		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
49.	Чеботарь Ольга Леонидовна	учитель нач. классов	10.05.1963	педагогический персонал		25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и

						обучением детей.
50.	Шкаберда Ольга Викторовна	Кухонный рабочий	18.04.1976	рабочие		23 - Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций). 25 - Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.
51.	Шуралева Ольга Александровна	Педагог- библиотекарь	21.07.1973	прочие специалисты	4.9 Освещенность рабочей поверхности	25- Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.

**Раздел 5. Профилактические 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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, шеф-повар, кладовщик	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний помещений столовой
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе продукты
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум (контроль осуществляется при наличии источников шума)	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Комиссия по питанию Кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	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 дезсредствами 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	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал

Итальянцева Е.А.
Щакина Н.Н.

Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по ВР	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	2 раза в год (август, январь)	Заместитель директора по В.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
...					

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно - до 31.12. 2023 года , – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.359820	
		Профилактика – ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 3.368621	

Санитарно-противо-эпидемический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация	СанПиН 3.368621	
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
Обследование – ежемесячно.					

		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 2 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Уборщик территории, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.364820	Журнал учета расходования дезсредств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
...					

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		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	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Шеф-повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Шеф-повар, фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
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	Специалист по ОТ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------	---	---	------------------	--	--

Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготавливаемых блюд МКОУ «Приобская НОШ»

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	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	Разделочные столы Разделочные доски Дверные ручки Руки персонала Посуда, клеенки, скатерти, Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Смывы в начальных классах: Парты, мебель, батареи, подоконники, дверные ручки Смывы в туалетных комнатах: Ручки дверей, кранов	10 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,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

	холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети в медицинском и стоматологическом кабинете	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

**ГРАФИК ЛАБОРАТОРНОГО и ИНСТРУМЕНТАЛЬНОГО
ИССЛЕДОВАНИЯ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Вид исследования	Место замеров отборов проб	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно технический документ, регламентирующий проведение исследований	Ответственные	Проводят исследования
Контроль за дезинфицированными средствами	Мед кабинет	Содержание активного хлора в дезинфицирующем средстве, соответствие % концентрации рабочего	1 раз в год		Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Контроль за дезинфицированными средствами	Пищеблок Техническая	Содержание активного хлора в дезинфицирующем средстве, соответствие % концентрации рабочего	1 раз в год		Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Исследования микроклимата	медицинский кабинет-1, стоматологический кабинет-1. Итого-2	Параметры Микроклимата Температура относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	2 раза в год, холодный, теплый период года	СанПиН 2.4.2 2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»	Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Исследования микроклимата	Классы - 11 кабинетов, спортивный зал-1, обеденный зал-1. Итого-13	Параметры Микроклимата Температура относительная влажность воздуха скорость движения воздуха	2 раза в год, холодный, теплый период года	СанПиН 2.4.2 2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»	Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору

Физические факторы производственной среды: уровень искусственной освещенности	медицинский кабинет-1 стоматологический кабинет-1.		2 раза в год, весной, зимой	СанПиН 2.4.2.2821-10	Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Физические факторы производственной среды: уровень искусственной освещенности	Классы-11 спортзал-1, обеденный зал-1, Итого-13		2 раза в год, весной, зимой	СанПиН 2.4.2.2821-10	Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Запыленность	Библиотека	Бумажная пыль-2	По требованию	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" с 01.03.2021.	Зам. директора по АХЧ	Аккредитованная лаборатория по договору
Обсемененность объектов внешней среды	Медицинский кабинет.		По требованию	УПФ	Медсестра	Аккредитованная лаборатория по договору

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся; обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

-

улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

-

увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

-
оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

-
создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции. Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей. Снижением риска возникновения заболеваний, развития осложнений при заболевании.

Устранение и минимизация влияния факторов риска.

Программу составила: заместитель директора по АХЧ
МБОУ «Приобская НОШ» _____ *М.З.Лыга* М.З.Лыга