


Согласовано
Председатель ППО


Н.Н. Королева
Протокол № 2
от 19.01.2024 г.



Утверждаю
Директор гимназии


А.В. Майоров
Приказ № 9 – О
от 19.01.2024 г.



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ гимназии № 44**

(новая редакция)

Иваново 2024 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ гимназии № 44**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 44 (МБОУ гимназия №44)	
Ф. И. О. директора, телефон:	Майоров Алексей Васильевич, (4932) 53-92-05	
Юридический адрес:	153051, г. Иваново, Кохомское шоссе, д.29	
Фактический адрес:	153051, г. Иваново, Кохомское шоссе, д.29 153051, г. Иваново, мкр. Рождественский, д.3	
Количество работников:	123	
Количество учащихся:	1945	
Свидетельство о государственной регистрации:	№ 623	от 03.06.2015
ОГРН	1023700560212	
ИНН	3728027853	
Регистрационный номер лицензии:	№ Л035-01225-37/00229115	от 17.08.2015

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», санитарных правил 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.

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: начальное общее, основное общее, среднее общее образование и дополнительное образование детей и взрослых;

4. 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»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- 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 и (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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Майоров Алексей Васильевич	Директор	№565-К от 04.08.1986
2	Бардюков Евгений Сергеевич	Зам. директора по АХР	№17-л/с от 27.01.2023
3	Круглова Вера Николаевна	Зам. директора по УВР	№444-К от 10.09.1992
4	Мохова Елена Анатольевна	Зам. директора по АХР	№218-л/с от 19.12.2023
5	Комолова Светлана Юрьевна	Зам. директора по УВР	№165-л/с от 01.09.2022
6	Годованюк Светлана Максимовна	Зам. директора по УВР	№15-К от 10.01.1997
7	Куличкова Дарья Алексеевна	Зам. директора по УВР	№35-л/с от 21.02.2023
8	Данилова Вера Юрьевна	Зам. директора по УВР	№33-К от 22.08.2012
9	Шерстнова Ольга Владимировна	Зам. директора по УВР	№121-л/с от 12.08.2021

10	Сметанин Алексей Александрович	Зам. директора по УВР	№65-К от 26.08.2008
11		Медицинские работники	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Евгений Сергеевич, Мохова Елена Анатольевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
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 Шерстнова О.В., Годованюк С.М., Сметанин А.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Комолова С.Ю., Годованюк С.М., Данилова В.Ю., Шерстнова О.В., Сметанин А.А.		Классный журнал Классный журнал
Вторая смена при углублённом изучении	Можно обучать во вторую смену, но до 19 часов. Запрет для 10 классов	Два раза в год при составлении расписания	Зам. директора по УВР Комолова С.Ю.	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.15)	
Нагрузка	Для	Два раза в год	Зам. директора	СП 2.4.3648-20	

для учеников основной и старшей школы	учеников 5–6-х и 8–11-х классов нагрузку сократили на один урок в день. Для учеников 7-х классов оставили без изменений	при составлении расписания	по УВР Шерстнова О.В.	(п. 3.4.16)	
Облегченный учебный день	Среда или четверг	Два раза в год при составлении расписания	Зам. директора по УВР Шерстнова О.В.	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.1)	
Перерыв между урочной и внеурочной деятельностью	Не менее 30 минут. Исключены – дети с ОВЗ, которые обучаются по индивидуальной программе развития	Два раза в год при составлении расписания	Зам. директора по УВР Годованюк С.М.	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.16)	
Минимальный срок каникул	9 календарных дней	3 раза в год	Зам. директора по УВР Сметанин А.А.	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.16)	
Работа с электронными средствами обучения	Время. Продолжительность использования ЭСО на уроке	Два раза в год	Заместители директора по УВР Комолова С.Ю., Годованюк С.М., Данилова В.Ю., Шерстнова О.В., Сметанин А.А., Куличкова Д.А.	СП 2.4.3648-20 (п. 2.10.2, п. 3.5.9)	
Мобильные средства связи для образовательных целей	Запрет на использование	Постоянно	Заместители директора по УВР Комолова С.Ю., Годованюк С.М., Данилова	СП 2.4.3648-20 (п. 3.5.3)	

			В.Ю., Шерстнова О.В., Сметанин А.А., Куличкова Д.А.		
Компьютеры, планшеты и ноутбуки	Размер	Один раз в год	Бардюков Е.С., Мохова Е.А., Шерстнова О.В.	СП 2.4.3648-20 (п. 2.4.5)	
Гимнастика для глаз и физкультми нутки	Упражнения (установлен а зависимость между временем проведения гимнастики для глаз и использова нием гаджетов)	Ежедневно	Медицинские работники	СП 2.4.3648-20 (п. 2.10.2)	
Электронно е оборудован ие	Дезинфекци я	Дезинфициро вать после учебного дня	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20 (п. 3.5.14)	
Расстояние между учеником и экраном компьютера	От 50см Угол наклона планшета 30°	Постоянно	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20 (п. 3.5.7)	
Дистанцион ные занятия и время их окончания	До 18 часов Продолжител ьность урока не должна превышать 40 минут	Ежедневно (при дистанционно м режиме)	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20 (п. 3.5.12)	
Комплектац ия классов и групп продленного дня для детей с ОВЗ	Количество детей зависит от заболевания	При комплектован ии	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.14)	
Экзамены	Перерыв между испытаниями минимум 2 календарных	При проведении экзаменов	Зам. директора по УВР Данилова В.Ю., Шерстнова О.В.	СП 2.4.3648-20 (п. 3.4.18)	

	<p>дня, за исключением сроков для ЕГЭ по выбору</p> <p>Если экзамен длится больше 4 часов, надо организовать питание и обеспечить питьевой режим</p>				
--	--	--	--	--	--

Производственный контроль состояния инженерных систем

Приточно-вытяжная вентиляция пищеблока	Приточно-вытяжная вентиляция должна быть не связана с системой вентиляции других помещений	Один раз в год	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой, инженер-энергетик Дёмин А.А.	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	В зоне максимально го загрязнения есть локальная вытяжная система	Один раз в год	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой, инженер-энергетик Дёмин А.А.	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
Системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляция и освещение	Исправная работа систем	Два раза в год	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

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

Санитарно-противоэпидемический	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С.,	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП	Чек-лист проведения
--------------------------------	-------------	-----------	--------------------------------------	--	---------------------

режим	Дезинсекция Дератизация		Мохова Е.А.	3.5.3.3223-14	мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Уборка помещений	Во всех помещениях – ежедневно В спортзале – не реже двух раз в день Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А.	СП 2.4.3648-20 (п. 2.11.2)	
Конструкции и осветительных приборов	Во всех помещениях – светорассеивающая конструкция, в спортзале – защитная, в пищеблоке, душевых и прачечной – пылевлагонепроницаемая	Один раз в четверть	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.	СП 2.4.3648-20 (п. 2.8.6)	
Освещенность помещений	Не менее 300 люкс, в мастерской трудового обучения –	Один раз в четверть	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-	СП 2.4.3648-20 (п. 2.8.5)	

	400 люкс		энергетик Дёмин А.А.		
Проветривание помещений	В соответствии с гигиеническими нормативами	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А.	ГН (т. 6.12)	
Обследование вентиляции	После ввода здания в эксплуатацию, через два года после ввода, а затем – не реже одного раза в 10 лет		Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.	СП 2.4.3648-20 (п. 2.7.4)	
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка пищевой продукции и сырья	Наличие маркировочных ярлычков	Каждая партия	Зав. производством школьной столовой	п. 1 перечня из приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Наличие ветеринарных сертификатов (представляются в электронном виде через систему «Меркурий»)				Справка
	Условия доставки продукции транспортом				
Условия и сроки	Склады оснащены	В срок, который указан	Зав. производством	Пункт 3.13 СанПиН	Чек-лист

хранения продуктов и продовольственного сырья	исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	в паспорте или инструкции на прибор	школьной столовой	2.3/2.4.3590-20	
	Работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	В соответствии с требованиями	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Контроль температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник	п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля температуры холодиль

	<p>Сроки и условия хранения пищевой продукции</p> <p>Учёт температуры и влажности в складских помещениях</p>			<p>приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>ного оборудования</p> <p>Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях</p>
	<p>График смены кипяченной воды</p> <p>Питьевые фонтанчики</p>	<p>Ежедневно 1 раз каждые три часа</p> <p>Регулярная смена фильтров</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p> <p>Заместитель директора по АХР Бардюков Е.С.</p>	<p>п.8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>График</p> <p>График смены</p>
<p>Контроль за ежедневным меню</p>	<p>Меню составляется в соответствии с формой из приложения №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименование блюд должны соответствовать их названиями в технологических картах п. 2.8 СанПиН</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Медицинские работники, ответственные за питание</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Образец меню</p>

	<p>2.3/2.4.3590-20</p> <p>Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива в соответствии с приложением 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Суточная потребность в питательных веществах должна соответствовать с приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>				
<p>Меню дополнительного питания</p>	<p>Меню составляется в соответствии с обязательным и требованиями и (подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</p> <p>Меню для лечебного и диетического питания в соответствии с подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Медицинские работники, ответственный за организацию питания</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Образец меню</p>

Контроль за рационом питания детей	Ведение ведомости контроля за рационом питания детей	Документ составляют каждые 7-10 дней, а заполняют ежедневно	Медицинские работники	подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Поточность технологических процессов	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении и блюд	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	В дни ремонта	Зав. производством школьной столовой	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	При обработке сырья и изготовлении	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой,	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

	из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование		медицинские работники		
	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	В дни обработки	Зав. производством школьной столовой, зам. директора по АХР	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
Готовые блюда	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции При отборе суточной пробы ответственные	Каждая партия блюд	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

	<p>й работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)</p> <p>Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С</p>				
	<p>Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)</p>	<p>Каждая партия блюд</p>	<p>Зав. производством школьной столовой, медицинские работники</p>	<p>Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>Чек-лист</p>

	Готовые блюда не замораживаются, реализуют на следующий и в другие дни	Ежедневно	Зав. производством, медицинские работники	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
Состояние оборудования инвентаря и посуды	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	При закупке	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород	При закупке	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические	При закупке	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)	При закупке	Зам. директора по АХР, зав. производством школьной столовой	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь – кухонная посуда – столы	Перед первым использованием	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист

	– оборудование				
	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды – столовой посуды – инвентаря	Раз в месяц	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Столовые приборы из алюминия не используются	Раз в месяц	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Наличие инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Перед началом нового учебного года	Зав. производством школьной столовой, ответственный за организацию питания	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Обеденные столы моют после каждого использования	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Посуду и столовые	Ежедневно	Зав. производством	Пункт 3.10 СанПиН	Чек-лист

	приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами		школьной столовой, медицинские работники	2.3/2.4.3590-20	
Уборка помещений, хранение оборочного инвентаря	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Один раз в месяц	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно перед уборкой	Зав. производством школьной столовой	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Два раза в год	Зав. производством школьной столовой, зам. директора по АХР	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Ежедневно в конце рабочего дня	Зав. производством школьной столовой	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Чек-лист
	Уборочный инвентарь для туалета хранится	Ежедневно в конце рабочего дня	Зав. производством школьной столовой	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

	отдельного от остального уборочного инвентаря				
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены, здоровья и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Зам. директора по УВР Куличкова Д.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно	Директор школьной столовой Шипилина Л.В.	В соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ	Чек-лист
	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены	Зав. производством школьной столовой	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды	Ежедневно до начала рабочей смены	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет	Периодически в течение рабочей смены	Зав. производством школьной столовой, медицинские работники	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	В дни, когда готовят такие блюда	Ответственный за организацию питания, медицинские работники	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист
	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал	Ежедневно до начала рабочей смены	Врач	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Чек-лист

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

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

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	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
Помещения гимназии			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		

	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
...			

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги в том числе преподаватели и Школы искусств		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместители директора по УВР		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

АХР		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инженер ВТ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инженер-энергетик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники по комплексному обслуживанию зданий и сооружений		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Документы по системе мониторинга ХАССП		
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медработник, зав. производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник, зав. производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник, зав. производством
Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока	Ежедневно	Медработники
Чек-лист: контроль уборки помещений и	Ежедневно	Медработники,

хранения уборочного инвентаря		зав. производством
Чек-лист: контроль состояния отделки помещений	Раз в год	Зам. директора по АХР
Чек-лист: контроль состояния инженерных систем	4 раза в год	Зам. директора по АХР
Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов	Ежедневно	Медработники
Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды	Ежедневно	Зам. директора по АХР, медработники
Чек-лист: контроль готовых блюд	Ежедневно	Медработники
Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд	Ежедневно	Медработники
Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Медработники
Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья	При завозе продукции	Медработники
Другие документы		
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработники
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Круглова В.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мохова Е.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработники
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зав. производством, медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработники
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР Куличкова Д.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С. (4-5 корпус) Мохова Е.А. (1-3 корпус, блок внеклассной работы)
--	-----------	---

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Бардюков Е.С., Мохова Е.А., инженер-энергетик Дёмин А.А.

Перечень приложений

Приложение №1 - Приказ О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Приложение №2 - Перечень норм, которые перенесли в гигиенические нормативы

Приложение №3 - Время работы с электронными средствами обучения

Приложение №4 - Обзор изменений в работе детского сада и школы

Приложение №5 - Какие требования больше выполнять не надо

Приложение №6 - Журнал регистрации результатов производственного контроля

Приложение №7 - Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учащихся

Приложение №8 - Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока

Приложение №9 - Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения и других объектов производственного контроля

Приложение №10 - О создании постоянно действующей группы ХАССП (анализ опасностей и критические контрольные точки (рус. ХАССП, англ. НАССР)

Приложение №11 - Рабочий лист ХАССП

Приложение №12 - Отчет (план) группы ХАССП «Оценка опасных факторов и установление критических контрольных точек на пищеблоке

Приложение №13 - Отчет (план) группы ХАССП. «Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи на пищеблоке

Приложение №14 - Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

Приложение №15 - Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

Приложение №16 - Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

Приложение №17 - Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

Приложение №18 - Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

Приложение №19 - Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

Приложение №20 - Чек-лист: контроль готовых блюд

Приложение №21 - Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

Приложение №22 - Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

Приложение №23 - Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

Приложение №24 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм