

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»
(МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»)**

П Р И К А З

Быличкин
Александр
Николаевич

Подписано цифровой
подписью: Быличкин
Александр Николаевич
Дата: 2024.08.19 11:14:26
+12'00'

19.08.2024

№ 01-10/184

с. Амгуэма

**Об утверждении программы
производственного контроля за
соблюдением требований санитарных
правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических
мероприятий)**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 08.08.2024) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 02.09.2024 программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий) МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» на 2024 - 2025 учебный год согласно приложения к данному приказу.
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



А.Н. Быличкин

Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий) МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» на 2024 - 2025 учебный год

1. Общие сведения об организации

1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования села Амгуэмы»

1.2. Юридический адрес:

689215, Чукотский АО, Иультинский район, с. Амгуэма, ул. Северная, дом № 29

1.3. Фактический адрес, телефон:

689215, Чукотский АО, Иультинский район, с. Амгуэма, ул. Северная, дом № 29

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.14	Образование среднее общее (основной)

1.5. Количество работающих: 64

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

№ Л035-01293-87/00287356, 03.04.2015, Департамент образования и науки Чукотского АО

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Быличкин Александр Николаевич, директор

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Быличкина Олеся Александровна, заместитель директора по воспитательной работе (приказ МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» от 19.08.2024 №01-10/183)
--

1.9. Режим (график) работы организации:

8.00 – 19.00 – школа, 8.00 – 19.00 – дошкольное отделение
--

1.10. Заключенные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на проведение лабораторных исследований	№04/44 от 17.01.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе в городском округе Эгвекинот», по 31.12.2024
- на проведение профессиональной гигиенической подготовки, аттестации должностных лиц и работников организаций	№04/46 от 17.01. 2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе в городском округе Эгвекинот», по 31.12.2024
- на проведение медицинских осмотров	№23/24 от 09.01.2024 ГБУЗ «Чукотская окружная больница» филиал – Иультинская районная больница
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	№04/294 от 24.04.2024, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе в городском округе Эгвекинот», по 31.12.2024

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
---	-----------------------

директор	1
заместители директора	3
учитель	14
воспитатель	9
музыкальный руководитель	1
педагог дополнительного образования	1
учитель-логопед	1
педагог-психолог	1
социальный педагог	1
документовед	1
повар	5
уборщик СП	6
дежурный по режиму	4
заведующий складом	2
младший воспитатель	5
оператор стиральных машин	1
гладильщик	1
рабочий КОиРЗ	3
кухонный рабочий	2
заведующий хозяйством	1
сторож-вахтер	3

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения , краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» размещается в 3-х типовых 2-этажных зданиях: дошкольное отделение (год постройки: 1975 г., общая площадь – 966,6 м ² , площадь земельного участка – 2196 м ²), интернат (год постройки: 1989 г., общая площадь – 1299,6 м ²), школа (год постройки: 1989 г., общая площадь – 1282,8 м ² , площадь земельного участка совместно с интернатом – 11067 м ²).
Общая площадь помещений, кв.м.	3549 м ²
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	Централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	Централизованное
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	Централизованное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Искусственное за счет светодиодных ламп
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с	Комбинированная

механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	Централизованная
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	Имеется

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв.м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи – 9 шт., подтоварники – 12 шт., среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы) – 7 шт.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы – 1 шт., картофелеочистительная машина – 1 шт., овощерезательная машина – 1 шт., моечные ванны – 2 шт., раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы – 1 шт., моечная ванна – 2 шт., овощерезательная машина – 1 шт., раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – 3 шт., контрольные весы – 1 шт., холодильник – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., моечные ванны – 2 шт., раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол – 1 шт., моечные ванны (емкости) – 3 шт., емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственный стол – 1 шт.
Доготовочный цех	Производственные столы – 2 шт., контрольные весы, овощерезательная машина
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба
Горячий цех	Производственные столы – 2 шт., электрическая плита 4-х конфорочная, электрическая сковорода – 2 шт., духовой (жарочный) шкаф – 2 шт., вытяжной зонт, нож консервный, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармит для первых, вторых и третьих блюд, контрольные весы, стеллаж для хранения столовой посуды, холодильник для хранения суточной пробы
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, вытяжной зонт, стеллаж для столовой посуды, сушка для посуды
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, мойка для кухонного инвентаря, стеллаж, раковина для мытья рук, посудомоечная машина,

	сушка для посуды
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	68 кв.м., 60 посадочных мест

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стул, шкаф
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкаф
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Стол, стулья, шкаф, раковина для мытья рук
Санитарный узел	имеется

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, 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
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	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	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)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям - 2 раза 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	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	Проводится с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения	Визуальный,	Сроки годности и условия хранения –

пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	документальный, инструментальный	установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль «закладки» продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле используются оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в «журнале здоровья»
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения («санитарный пост»)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки персонала, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН

Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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

Организация производственного контроля в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» возлагается на должностных лиц организации.

Целью производственного контроля (ПК) 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.

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

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

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).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудования, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- 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.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию производственного контроля несут должностные лица организации.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

4. Функции ответственных за осуществление производственного контроля

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы.
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону

Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО в ГО Эгвекинот.

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№ п/п	Наименование нормативного документа	
1	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
2	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
4	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.1.2193-07
5	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

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

- директор МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»: Быличкин Александр Николаевич,
- заместитель директора по воспитательной работе: Быличкина Олеся Александровна,
- заместитель директора по учебной работе: Елисеева Людмила Николаевна,
- воспитатель: Резникова Лилия Петровна,
- медицинские работники: Дьячкова Л.Г. (Рекун Л.В.), Бадмаева Н.И.,
- заведующий хозяйством: Якин Сергей Михайлович.

8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих 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 опорно-двигательного 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 кистей, 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.

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы, наводнения;
 - обвалы, обрушения.

Сообщение отправляется в:

- ЕДДС ГО Эгвекинот;
- Управление социальной политики ГО Эгвекинот;
- ТО Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО в ГО Эгвекинот.

10. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля

№	Наименование мероприятий	Периодичность
----------	---------------------------------	----------------------

п/п		
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно
11.	Санитарно-просветительская работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

10.1. Контроль за допуском лиц к работе в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Личные медицинские книжки сотрудников организации	1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» 2. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения	Ежегодно – медосмотры, гигиеническая подготовка (работники пищеблока) 1 раз в 2 года – гигиеническая подготовка (остальные категории работников)	руководитель организации, воспитатель дошкольного отделения, медицинские работники

		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»		
--	--	--	--	--

10.2. Контроль за гигиеническими требованиями к режиму дня

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Организация работы дошкольного отделения (прием детей, режим пребывания, комплектование групп)	СП 2.4.3648-20	перед началом нового учебного года, по мере поступления воспитанников	руководитель организации, воспитатель дошкольного отделения
2	Организация работы школы-интерната (прием обучающихся, режим образовательной деятельности, комплектование классов, групп воспитанников интерната)	СП 2.4.3648-20	перед началом нового учебного года, по мере поступления обучающихся, воспитанников	руководитель организации, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УР, УВР
3	Контроль за режимом дня, образовательной деятельностью, наполняемостью групп	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения
4	Контроль за режимом дня, образовательной деятельностью режимом занятий с использованием компьютерной техники,	СП 2.4.3648-20	ежедневно	руководитель организации, заместитель директора по ВР, заместитель

	наполняемостью классов, групп			директора по УР
--	-------------------------------	--	--	-----------------

10.3. Контроль за гигиеническими требованиями к организации физического воспитания

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Распределение воспитанников и обучающихся на основную, подготовительную и спец. мед. группы, для учебных занятий, участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях	СП 2.4.3648-20	в начале учебного года, по мере поступления воспитанников и обучающихся	медицинские работники, воспитатели дошкольных групп, классные руководители

10.4. Контроль за требованиями к территории организации

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Визуальный контроль территории (хозяйственной зоны, игровой зоны)	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
2	Визуальный контроль территории школы-интерната (хозяйственной зоны, физкультурно-спортивной зоны, зоны отдыха)	СП 2.4.3648-20	ежедневно	Руководитель организации, заведующий хозяйством
3	Визуальный контроль за площадкой для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны	СП 2.4.3648-20	ежедневно	заведующий хозяйством

10.5. Контроль за требованиями к зданию, помещениям и оборудованию

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за количеством рабочих мест, маркировкой учебной мебели	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заместитель директора по учебной работе, УВР

2	Оборудование спальных помещений в дошкольном отделении, интернате	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заместитель директора по ВР, заведующий хозяйством
3	Расстановка мебели в учебных помещениях, интернате рассадка воспитанников и обучающихся, профилактика нарушений осанки	СП 2.4.3648-20	в соответствии с СанПиН	воспитатель дошкольного отделения, заместитель директора по УР, заместитель директора по ВР, педагогические работники
4	Оснащение кабинетов медицинскими аптечками	СП 2.4.3648-20	в начале учебного года	руководитель организации, медицинские работники
4	Организация медицинского обслуживания	СП 2.4.3648-20	в начале учебного года	руководитель организации, медицинские работники
5	Организация соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и обучающимися	СП 2.4.3648-20	ежедневно	медицинские работники, педагогические работники, заведующий хозяйством
6	Контроль за искусственной освещенностью	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заместитель директора по учебной работе, заведующий хозяйством, педагогические работники
7	Организация хранения и обработки уборочного инвентаря	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством

10.6. Контроль за требованиями к воздушно-тепловому режиму

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за температурным режимом	СП 2.4.3648-20, СанПиН	ежедневно	Руководитель организации,

		1.2.3685-21		воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
2	Соблюдение гигиенических требований к режиму проветривания	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	педагогические работники

10.7. Контроль за требованиями к естественному и искусственному освещению

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	ежедневно	руководитель организации, воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством

10.8. Контроль за требованиями к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение гигиенических требований к питьевому режиму	СП 2.4.3648-20	ежедневно	руководитель организации, воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
2	Контроль за системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения	СП 2.4.3648-20	ежедневно	заведующий хозяйством

10.9. Контроль за требованиями к санитарному содержанию территории и помещений

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за содержанием	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель

	территории, вывоза мусора			дошкольного отделения, заведующий хозяйством
2	Контроль за своевременностью уборки помещений	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
3	Уборочный инвентарь	СП 2.4.3648-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
4	Проведение дез. работ	СП 2.4.3648-20	1 раз в полугодие	руководитель организации

10.10. Контроль за требованиями к организации здорового питания (школа-интернат)

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Разработка, утверждение примерного меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	до начала нового учебного года	руководитель организации, заведующий столовой, медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления	заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников,	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН	ежедневно	медицинский работник, заведующий

	холодильных камер и другого холодильного оборудования.	2.3/2.4.3590-20		столовой, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования, - технологического оборудования	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заведующий столовой, заведующий хозяйством
8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	СП 2.4.3648-20	ежедневно	заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заведующий столовой
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам.директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, заведующий столовой
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующий столовой
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам.директора по ВР, заведующий столовой, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР
16	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник

17	Витаминация готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	в соответствии с СанПиН	заведующий столовой

10.11. Контроль за требованиями к организации здорового питания (дошкольное отделение)

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и утверждение примерного меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	до начала нового учебного года	воспитатель дошкольного отделения, заведующий производством, медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления	заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующий производством, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем:	СанПиН 2.3.2.1324-03,	ежедневно	заведующий производством,

	- холодильного оборудования, - технологического оборудования	СанПиН 2.4.1.3049-13		заведующий складом
8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заведующий производством
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник, заведующий производством
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующий производством
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения, заведующий производством, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	воспитатель дошкольного отделения
16	Осмотр персонала пищеблока и персонала	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник

	раздачи пищи на гнойничковые заболевания.			
17	Витаминизация готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	в соответствии с СанПиН	заведующий производством

10.12. Контроль за документацией пищеблока (школа-интернат)

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления продуктов и продовольственного сырья	заведующая складом
2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	бракеражная комиссия
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом
6	Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
7	Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
8	Меню приготавливаемых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
9	Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
10	Потребность в пищевых веществах, энергии,	СанПиН 2.3/2.4.3590-	ежедневно	медицинский работник,

	витаминах и минеральных веществах (суточная)	20		заведующая складом, повар
11	Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
12	Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
13	Ведомость контроля за рационом питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар

10.13. Контроль за документацией пищеблока (дошкольное отделение)

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления продуктов и продовольственного сырья	заведующая складом
2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	бракеражная комиссия
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом
6	Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
7	Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
8	Меню приготавливаемых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар

9	Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
10	Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
11	Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
12	Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар
13	Ведомость контроля за рационом питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом, повар

10.14. Контроль за соблюдением санитарных правил:

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1.	Организация и полнота выполнения санитарных правил в дошкольном отделении: - наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения; - выполнение требований санитарных правил всеми работниками; - необходимые условия для соблюдения санитарных правил; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; - наличие личных медицинских книжек на каждого работника; - своевременное	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	воспитатель дошкольного отделения, медицинский работник

	прохождение периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения; - организация мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения и др.			
2.	Организация и полнота выполнения санитарных правил в школе-интернате: - наличие в санитарных правил и доведение их содержания до работников; - выполнение требований санитарных правил всеми работниками; - необходимые условия для соблюдения санитарных правил; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; - наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований; - организация мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; - организация производственного	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Постоянно	Руководитель организации, медицинский работник

	контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; - ежедневное ведение необходимой документации; - организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций и др.			
--	---	--	--	--

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Гигиенический журнал (сотрудники).
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Документация на дезинфицирующие средства, антисептики.
8. Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков.
9. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
10. Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок.
11. Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков.
12. Журнал учета мероприятий по контролю.
13. Графики(журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций.
14. Журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку.
15. Личные медицинские книжки сотрудников.

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательной организации

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
	Микробиологическое исследование 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

Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	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)	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, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)			
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производствен ных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудован ия, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальны й, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерам и, принудительно й вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта

Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
Оценка параметров шума	Классы и кабинеты ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся и воспитанников;
- обеспечение обучающихся и воспитанников 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;
- оснащение пищеблока 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.