

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 596 с
углубленным изучением французского языка
Приморского района Санкт – Петербурга*

<i>Принято Общим собранием трудового коллектива</i>	<i>Утверждено</i>
протокол № 1	Директор школы Н.В.Шонина
от 10.01.2023	пр.№ 4-ОД 11.01.2023



Документ подписан электронной подписью

Сертификат 00f5f5950cfe3af7ba7aab1e1dff3472b2

Владелец Шонина Наталья Вадимовна

Срок действия с 25.02.2022 г по 21.05.2023 г.

Программа

производственного контроля с применением принципов ХАССП

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в ГБОУ школе № 596 Приморского района Санкт-Петербурга**

Руководитель	Шонина Наталья Вадимовна
Заместитель руководителя по административно-хозяйственной работе	Сафронов Владимир Германович
Наименование юридического лица и индивидуального предпринимателя	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 596 с углубленным изучением французского языка Приморского района Санкт-Петербурга
Юридический, фактический адрес	197372, Санкт-Петербург, ул. Камышовая д.18 литер А
Фактический адрес	197372, Санкт-Петербург, ул. Камышовая д.18 литер А
Проектная вместимость	700
Фактическая вместимость:	916
Количество классов	31
Количество работающих	86
Лицензия на вид деятельности (дата, №, кем выдана)	78ЛО2 № 0001106 КО СПб от 26.09.2016 бессрочно
Договор на проведение дезинсекции и дератизации № П-48 (107-Д) от 20.12.2021	ООО «ЦСП» № 001-596-23 от 28.12.2022
Договор на оказание услуг с твердыми коммунальными отходами	АО «НЭО» 1282291-2023/ТКО от 01.03.2023
Договор на оказание услуг по проведению лабораторных и инструментальных исследований организации питания	ООО «Центр СЭЗ» № 03722002346220008/596Ш от 09.01.2023
Замеры электроизоляции	ООО «Электроизоляция» № 03722251 22100000/596изол от 07.02.2023
Ответственный за осуществление производственного контроля	Шонина Наталья Вадимовна
Организатор питания	ОАО «Артис-детское питание»
Ответственный за организацию питания в школе	Дмитриева Людмила Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Содержание	№№ страниц
1	Общие положения	3
2	Порядок организации и проведения производственного контроля	4-5
3	Состав программы производственного контроля	5
4	Функции ответственного за осуществление производственного контроля	5
5	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.	5-7
6.	Объекты производственного контроля:	7
7.	Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля	7
8	Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю	8
9	Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:	8-9
10	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания	9
11	Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке	9-11
12	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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области	11
13	Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений	11-12

14	Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений	12-13
15	Программа производственного контроля по пищеблоку	13-16

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в ГБОУ школе № 596 осуществляется директором Шониной Натальей Вадимовной.
- 1.4. 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.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения 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).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - 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 наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся 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.

- 2.4. 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.
- 2.5. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области.
- 2.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
- 2.7. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор ГБОУ школы № 596.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.5).
- 3.2. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.8).
Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.9).
- 3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.11).
- 3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.12).
- 3.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п.13).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.14).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений (п.15).
- 3.8. Программа производственного контроля по пищеблоку (п.16).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

Перечень нормативной документации (СанПиН, СП, МУ, ГОСТы и др.):

1. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
3. ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 5. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
6. Постановление Правительства РФ №554 от 24.07.00 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разделы 1-3.
9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы 1 – 8, приложения 1-13.
10. СанПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
12. СанПин 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. СанПин 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

14. СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
15. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021 «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».
16. Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
17. СНИП 2.08.02-89 «Отопление, вентиляция, кондиционирование».
17. Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. Технический регламент Таможенного Союза 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
19. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 32 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции""

20. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 29 августа 2006 года № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации»
21. Приказ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям», редакция от 03.02.2021
22. Приказ МЗ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организаций».
23. ТР ТС 033/2013 «Технический регламент таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции».
24. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
25. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
26. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
27. ТР ТС 027/2021 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
28. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
29. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
30. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
31. ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
32. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный номер 62500).

6. Объекты производственного контроля:

- Помещения учреждения;
- Помещение столовой, пищеблока в школе;

- Медицинский кабинет;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.
-

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

- Директор школы
- Заместитель директора по АХР
- Медицинский работник по согласованию
- Заместитель директора по УВР
- Заместитель директора по УВР
- Заместитель директора по ВР
- Социальный педагог

- Ответственный за организацию питания в школе

7.1. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п\п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима учащихся, проведения витаминизации.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль температурного режима помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно

9.	Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары, 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

8.

8.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температурного режима учебных помещений.
6. Протоколы лабораторных исследований проб хозяйственно-питьевой воды, готовых пищевых продуктов, смывов.
7. Журнал учета замеров

9.Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
Водоснабжение и канализация	Постоянно еженедельно	Заместитель директора по АХР
Санитарное состояние и содержание учреждения: проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдение режима дезинсекции, соблюдение правил личной гигиены учащихся	ежедневно	Заместитель директора по АХР Медработник Классные руководители
Организация питания	ежедневно	Заместитель директора по ВР Медработник Социальный педагог
Сбор и утилизация отходов	постоянно	Заместитель директора по АХР
Проведение дезинфекции и дератизации	постоянно	Заместитель директора по АХР
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение	постоянно	Медработник Специалист по охране труда
Проведение иммунизации	постоянно	Медработник
Наличие санитарно–эпидемиологических заключений, сертификатов	постоянно	Специалист по охране труда

10. 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 опорнодвигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний поясничнокрестцового 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.

Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: молоко, мясо, масло.

11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ	п.п. приказа и объем предварительный	Кратность периодическая	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
--------------	------------------	------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------------------------------

		работ и вредный фактор	ного осмотра при поступлении на работу	кого медосмотра	гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, учительлогопед, социальный педагог, педагогпсихолог, преподавательорганизатор ОБЖ, старшая вожатая	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 5.2.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		

2.	Директор, заместители директора по учебновоспитательной и воспитательной работе	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
3.	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п. 5.1 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п.5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
4.	Учитель технологии, педагог-библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Пыль животного и растительного происхождения	п. 3.4 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
5.	Документовед, учитель информатики, заместитель директора по информатизации	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПК	п. 4.2.5 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		

6.	Уборщица служебных помещений, гардеробщик, вахтер	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Хлорсодержащие органические соединения	п. 1.8.1.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п. 5.1 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Параметры охлаждающего микроклимата	п. 4.7 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		

12.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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС: - смерчи, ураганы, наводнения; - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования

13.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
-------------------------	-----------	---------------------------------------	------------

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год	1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность, привкус), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Исследование уровня искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток	31 помещений (по 2 точки в каждом)	
Исследование параметров микроклимата	1 раз в год	31 помещений	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Исследование уровня шума	1 раз в год	3 помещения	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Воздух	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, S, aureus), 1 проба – влажность, 1 проба – температура, 1 проба – скорость движения	
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ТКБ, ОКБ)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	1 проба – искусственное освещение, 1 проба – коэффициент пульсации	

15. Программа производственного контроля по пищеблоку

Цель: контроль качества питания учащихся Контролируется:

- необходимый перечень и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке
- качество обработки посуды
- исправность холодильного и технологического оборудования
- контроль личной гигиены сотрудников пищеблока и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров
- мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товаротранспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.2.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
------	-------------------------------------------------------	-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

5.2.	Условия труда, производственная среда столовой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, школьной столовой	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания