



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
А.Т.Магадеева
приказ от 02.09.2024 г. № 4/1

**Программа
производственного контроля с применением принципов ХАССП
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Ахмеровская основная общеобразовательная школа»
Новосергиевского района Оренбургской области**

на 2024—2025 учебный год

Введение

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.1. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия доставленной пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для обучающихся, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований готовой продукции, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество готовой продукции и их транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Общие положения

Паспорт юридического лица

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Ахмеровская основная общеобразовательная школа» Новосергиевского района Оренбургской области

Юридический и фактический адрес: 461233, Оренбургская область, Новосергиевский район, с.Ахмерово, улица Подгорная, 15.

Директор школы: Магадеева Альфия Ташбулатовна, тел 8(922)8942029

Ответственный за питание: Зианбетова Лилия Мажитовна

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

- ◆ Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её доставки.
- ◆ Организация контроля по соблюдению принципов ХАССП возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.
- ◆ Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её реализации.

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

- [Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - [Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ](#) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - [Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ](#) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ](#) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - [СП 1.1.1058-01](#) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - [СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 - [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - [СанПиН 2.1.3684-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - [СанПиН 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
-
- [ТР ТС 007/2011](#) «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- [ТР ТС 021/2011](#) «О безопасности пищевой продукции»;
- [ТР ТС 022/2011](#) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- [ТР ТС 033/2013](#) «О безопасности молока и молочной продукции»;
- [приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н](#) «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- [приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н](#) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

Состав программы ХАССП

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

- 1.«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».
2. Организация работ по применению программы.
3. Состав программы производственного контроля
4. Требования к посуде
5. Проведение анализа рисков
6. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
7. Определение критических пределов для каждой ККТ.
8. Разработка системы мониторинга ККТ.
9. Разработка корректирующих действий.
10. Внедрение принципов ХАССП.
- 11 Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований
- 12 Приложения

2. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за организацию питания обучающихся несет директор МОБУ «Краснополянская ООШ».

Директор определяет область применения ХАССП, назначает приказом лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 1).

Контроль за исполнением программы сохраняется за директором или лицом , официально его заменяющим.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к посуде, доставке готовой продукции.

2.2 периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции комнаты приема пищи.

2.3. меры по предотвращению проникновения в комнату приема пищи грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных

4. Требования к посуде

3.1. Посуда, тара, доставляемые из МОБУ «Судьбодаровская СОШ» изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Готовые горячие завтраки, чай, компот доставляют в термосах, нарезанный хлеб в закрытом пластиковом контейнере, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами. Чистая посуда находится в больших пластиковых контейнерах с плотно закрывающимися крышками, не позволяющими проникать пыли во время транспортировки.

5. Проведение анализов рисков

Выделим виды опасных факторов при доставке пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе доставки пищевой продукции с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, вредители, воздух, вода, земля, растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, вредители.

Физические опасности:

Физические опасности — наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с доставкой пищевой продукции:

- реализация готовой продукции;
- персонал МОБУ «Ахмеровская ООШ», участвующий в процессе раздачи пищевой продукции.

6. Профилактические мероприятия

по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории с проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ			
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	завхоз

	<p><i>Частота проветривания помещений</i></p>		
	<p><i>Влажность воздуха склада пищеблока</i></p>		
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>завхоз</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>		
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>завхоз</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i>
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>завхоз</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>		
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)</i>		
<i>Загрязняющие воздух вещества</i>	<i>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>завхоз</i>
	<i>Контроль работы вентиляции</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<i>...</i>			

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками

<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
<i>Ученическая мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Медработник</i>
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
...			

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

<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>
<i>Санитарное состояние</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых</i>	<i>При температуре плюс 4</i>	<i>Дворник,</i>

площадки для сбора отходов	отходов	°С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	региональный оператор по обращению с ТКО
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
...			

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций изготовления

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
...			

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных	Ежедневно	Медработник

	<i>покровов</i>		
	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i>	<i>Медработник</i>
...			

7. Перечни

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

<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений:</i>	<i>2 пробы</i>	<i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</i>
<i>Исследование параметров микроклимата производственных помещений</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
<i>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Исследование уровня шума в производственных</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта</i>

	<i>помещениях</i>			<i>оборудования, являющегося источником шума</i>
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений</i>	<i>Классы, кабинеты, , мастерские,</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, мастерские,</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>
	<i>Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей</i>	<i>Классы и кабинеты с мастерские (</i>	<i>Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений, подлежащих оценке</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Освещенность</i>	<i>Все помещения</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Уровень звука</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 точка</i>	<i>Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования</i>
<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Все помещения (кроме температуры воздуха</i>	<i>2 точки</i>	<i>2 раза в год</i>	

Таблица анализов риска при доставке и потреблении блюд в МОБУ «Ахмеровская ООШ»

№	Стадия	Опасность и ее	Контрольные	Оценка риска	Контрольно-
----------	---------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--------------------

п/п	процесса	источник	мероприятия		критическая точка
1	Реализация (раздача)	<i>Биологическая:</i> при нарушении технологии приготовления	Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
2	Прием пищи обучающимися	Биологическая: загрязнение микроорганизмами и их рост	Соблюдение правил раздачи. Соблюдение личной гигиены сотрудников на раздаче. Соблюдение правил уборки комнаты для приема пищи	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

6. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный
1	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Ответственный за питание

7. Определение критических пределов для каждой Контрольной Критической Точки (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Ответственный за питание	Сборник ТТК и меню

8. Разработка системы мониторинга Контрольных Критических Точек (ККТ)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Ответственный
1	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой продукции	Перед каждой выдачей	Ответственный за питание, директор

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все данные, связанные с мониторингом ККТ подписываются исполнителем и заносятся в рабочие листы ХАССП. Информацию по ведению журналов контроля заносится в сводный журнал мониторинга по принципам ХАССП.

9. Разработка корректирующих действий

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
2	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия

10. Внедрение принципов ХАССП

План внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор школы	
2	Выявление опасностей	Контроль должностными лицами школы за выполнением санитарных, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Директор школы, ответственный за питание	Ежедневно
3	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
4	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	
5	Контроль за организацией питания	Доставка готовой пищевой продукции. Качество готовой пищевой	Директор школы, ответственный за питание	Ежедневно

		продукции		
6	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объекте	Директор школы	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров	Директор школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Директор школы	1 раз в 2 года
		Санитарно-гигиеническая подготовка учащихся	Классные руководители	В течение учебного года
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещения.	Ответственный за питание, техперсонал	В соответствии с графиком
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	По договору

11. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

№ п/п	Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю	Место замеров или отбор проб	Периодичность обследований	Ответственные за проведение лабораторного контроля	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований
1 Исследование микроклимата						
1	Микроклимат	МОБУ «Ахмеровская ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, мастерская, коридор	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20
2. Исследование освещенности						
2	Уровень искусственной и естественной освещенности	МОБУ «Ахмеровская ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, мастерская, коридор	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20
3. Исследование воды						
3	Вода из водопроводной	МОБУ «Ахмеровская ООШ»	Водоразборные краны в школе	1 раз до и после	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 2.4.3648-20

	й системы (физические, химические и бактериологические показатели)	ская ООШ»		промывки системы	и эпидемиологии»	
4. Проведение дератизации и дезинфекции помещения						
4	Проведение дератизации и дезинфекции помещения	МОБУ «Ахмеровская ООШ»	Учительская, учебные кабинеты, мастерская, коридор	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	СанПиН 3.5.2.3472-17

Приложения

Приложение 1.

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Помощник повара 1 ед

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.

Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

24. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Приложение 2

.Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работ подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Помощник повара	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1

		раз в год.

Приложение 3

. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления,</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>завхоз</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>завхоз</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>завхоз</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов производится МОБУ «Судьбодаровская СОШ» согласно договора.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное

.Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Контроль качества готовой продукции	
2	Органолептические показатели	Каждая партия
3	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
4	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
4	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
5	Своевременность и качество проведения санитарной обработки комнаты приема пищи.	Постоянно
6	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику
7	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
8	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
9	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
10	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты	Постоянно
11	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
12	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
13	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	Постоянно
14	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями	Постоянно

	кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	
15	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов	3 раз в год

Приложение 5

График ежедневной уборки комнаты приема пищи с применением дезинфицирующих средств.

№	Время обработки	Место обработки	ответственный
1	07.30-08.00	Обработка поверхностей столов, выключателей, подоконников, дверей и дверных ручек	Технический работник
2	10.40-10.50	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
3	11.00 - 11.10	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
4	11.10 - 11.20	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
5	11.20 - 11.30	Обработка поверхностей столов с применением дез средств.	Помощник повара
6	12.00-12.20	Обработка поверхностей столов, выключателей, подоконников, дверей и дверных ручек	Технический работник

Приложение 6

График питания в МОБУ «Ахмеровская ООШ» на 2024-25 учебный год

Класс	Время	Ответственный(дежурный учитель)
1 -4 класс	11.20-11.35	Раскулова Р.И.
5-9 класс	11.35- 11.50	Зианбетова Л.М.

Приложение 7

Требования к соблюдению санитарных правил

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- 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 прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

Приложение 8

Требования к санитарному содержанию комнаты приема пищи

1. Внутренняя отделка помещения выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.

2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Влажная уборка в комнате приема пищи проводится после каждого приема пищи.

▲ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств

▲ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

4. Для уборки помещения выделен специальный промаркированный инвентарь.

5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.

6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

8. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.