УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ КГО «Гимназия»

_____ И.В.Осипенко

«11»января 2021 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Костомукшского городского округа «Гимназия»

г.Костомукша

2021 год

Оглавление

Введение……3

1. Общие положения……4
2. Порядок организации и проведения производственного контроля ……4
3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля …… 5
4. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия в г.Костомукша, Муезерском, Калевальском районах …….....6
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…….....6
6. Объекты производственного контроля ……...7
7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания……9
8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке……10
9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 ……11
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации……12
11. Мероприятия по осуществлению производственного контроля …….....12
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю……...13
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений ……..13
14. Программа Лабораторных исследований ……..14

Введение

Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99г. «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».

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 КГО «Гимназия» возлагается на директора.

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 гимназии.

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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1. Общие положения

1.1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Костомукшского городского округа «Гимназия» (МБОУ КГО «Гимназия») расположена по адресу: г.Костомукша, ул.Первомайская, д.3, тел.: (81459) 7-02-41.
ИНН 1004006735, КПП 100401001

Руководитель организации: Директор Осипенко Ирина Валентиновна.

Количество сотрудников – 78 человек.

1.2. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

1.3. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическим лицом в соответствии с осуществляемой им деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций;
г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность продукции, предусмотренных действующим законодательством;
д) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
е) своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
ж) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
з) 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.

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

2.3. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ КГО «Гимназия» Осипенко Ирина Валентиновна.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

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

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

4. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия в г.Костомукша, Муезерском, Калевальском районах

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия в г.Костомукша, Муезерском, Калевальском районах.

4.2. 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.

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.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2.2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01

10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СанПиН 3.1/2.4.3598-20
15.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.33648-20

6. Объекты производственного контроля

№	Объекты исследований	Периодич-ность	Ответственные исполнители	
			должность	Ф.И.О.
1.	*Освещенность* Контроль обслуживания по договору	Постоянно	Зам.директора	Фишова С.Ю.
	Естественное: - очистка окон и оконных проемов - мытье жалюзи	2 раза в год 1 раз в месяц	Зам.директора	Фишова С.Ю.
	Искусственное: - очистка светильников - замена ламп - контроль условий хранения ламп - учет отработанных часов для бактерицидных ламп	2 раза в год Постоянно постоянно постоянно	Зам.директора	Фишова С.Ю.

2.	*Мебель* - чистота - ремонт - окраска	постоянно в летнее время	Зам.директора	Фишова С.Ю.
3.	Уборка помещений с применением дез.средств	ежедневно	Зам.директора	Фишова С.Ю.
4.	Соблюдение техники безопасности при работе с техническими средствами, организация работы и оборудования рабочего места пользователя ВДТ	постоянно	Инженер	Степанов Н.Е. учителя
5.	Контроль режима проветривания - измерение температуры воздуха помещений;	постоянно	Зам.директора	Фишова С.Ю.
6.	Контроль качества питания: -заполнение требуемой документации; -контроль закладки блюд; - вкусовые качества блюд; -контроль объема порций (по группам) -контроль поступающей продукции - контроль за соблюдением хранения продуктов питания: а) температурного режима холодильника; б) товарного соседства в) соблюдение сроков реализации	Ежедневно Ежедневно	Фельдшер Зав.столовой	Житкова О.С. Ивачева В.Л.
7.	Проведение дезинсекции и дератизации -контроль качества/эффективности обработки	4 раз в год по исполнению	По договору Зам.директора	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК» Фишова С.Ю.
8.	Условия хранения и вывоз мусора -контроль условий хранения	Ежедневно	По договору Зам.директора	ООО «АВТОСПЕЦТРАНС» Фишова С.Ю.
9.	Контроль санитарного состояния помещений учреждения	Постоянно	Зам.директора	Фишова С.Ю.
10	Исправность сан.-технического оборудования	Постоянно	Зам.директора По договору	Фишова С.Ю. ИП Киуру Д.Н.
11	Соблюдение техники безопасности на занятиях	во время занятий	Преподаватель-организатор ОБЖ	Горналова Л.В.

12	Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров -контроль соблюдения периодичности прохождения	1 раза в год постоянно	По договору	ГБУЗ «Межрайонная больница №1»
13	Прохождение курса гигиенического обучения	1 раз в 2 года	По договору	ФГУЗ «ЦГиЭ в РК»
14	Контроль санитарно-дезинфекционного режима медицинских кабинетов	Ежедневно	Фельдшер	Житкова О.С.
15	Контроль -соблюдение графика работы технического персонала	постоянно	Зам.директора	Фишова С.Ю.
17	Инструментально-лабораторный контроль: - исследование дез. растворов и дез. средств на соответствие концентрации - лабораторные исследования готовых блюд -исследование калорийности рациона - замеры эффективности работы вентиляционных систем; - замеры искусственного освещения; - замеры параметров микроклимата; - замеры электромагнитной составляющей.	 2 раза в год 1 раз в 2 месяца 1 раз в 2 месяца 1 раз в год 1 раз в год 2 раза в год 1 раз в год	 По договору По договору По договору По договору По договору По договору По договору	 ФГУЗ «ЦГиЭ в РК» ФГУЗ «ЦГиЭ в РК» ФГУЗ «ЦГиЭ в РК» ФГУЗ «ЦГиЭ в РК»

7. Перечень химических, 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	При подъеме и переносе тяжестей	Ограничение подъема и

опорно-двигательного аппарата	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.	переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

8. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров.

8.1. Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется и контролируется директором и диспетчером, осуществляется в виде визуального контроля.

8.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;
- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

8.3. Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе. Ответственность за прохождение предварительного медосмотра несет –специалист 1 категории.

8.4. Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;
- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников;
- предупреждения несчастных случаев на производстве.

Ответственность за прохождение периодического медосмотра работающих несет – директор.

8.5. Работники, не прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, не допускаются к исполнению трудовых обязанностей в соответствии со ст. 77, 212 Трудового кодекса РФ. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе в соответствии с п. 4 ст.32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011

№ п/п	Наименование (профессии, должности)	Приказ МЗСРФ № 302н от 12.04.2011г.	Периодичность
1	Директор	Приложение №2 п.18	1 раз в год
2	Заместитель директора по УВР	Приложение №2 п.18	1 раз в год
3	Заместитель директора по ВР	Приложение №2 п.18	1 раз в год
4	Заместитель директора по АХЧ	Приложение №2 п.18	1 раз в год
5	Методист	Приложение №2 п.18	1 раз в год
6	Преподаватель ОБЖ	Приложение №2 п.18	1 раз в год
7	Педагог дополнительного образования	Приложение №2 п.18	1 раз в год
8	Социальный педагог	Приложение №2 п.18	1 раз в год
9	Педагог-психолог	Приложение №2 п.18	1 раз в год
10	Педагог-организатор	Приложение №2 п.18	1 раз в год
11	Учитель	Приложение №2 п.18	1 раз в год
12	Учитель химии	Приложение №1 п.п. 1.2.8.1; 1.2.32.1; Приложение №2 п.18	1 раз в год
13	Учитель технологии (мальчики)	Приложение №1 п.2.7; Приложение №2 п.18	1 раз в год
14	Учитель-логопед	Приложение №2 п.18	1 раз в год
15	Педагог-библиотекарь	Приложение №2 п.18	1 раз в год
16	Диспетчер	Приложение №2 п.18	1 раз в год
17	Инженер ИВТ 1 кат.	Приложение №2 п.18	1 раз в год
18	Секретарь учебной части	Приложение №2 п.18	1 раз в год

19	Лаборант	Приложение №2 п.18	1 раз в год
20	Лаборант химии	Приложение №1 п.п. 1.2.8.1; 1.2.32.1; Приложение №2 п.18	1 раз в год
21	Уборщик служебных помещений	Приложение №1 п. 1.2.8.1; 1.3.3 Приложение №2 п.18	1 раз в год
22	Дворник	Приложение №2 п.18	1 раз в год
23	Рабочий по обслуживанию здания	Приложение №2 п.18	1 раз в год
24	Гардеробщик	Приложение №2 п.18	1 раз в год
25	Педагог дополнительного образования	Приложение №2 п.18	1 раз в год

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических	при приемке на работу

	медицинских осмотров работников	и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
6.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
7.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
8.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
9.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
10.	Санпросветработа	постоянно
11.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда

Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

14. Программа Лабораторных исследований МБОУ КГО «Гимназия»

Наименование продукции	Кол-во проб	Основные микробиологические показатели		Достаточность термической обработки	С-витаминизация
		КМАФАМ	БГКП		
Второе из мяса и мясных продуктов, рыбы	1	+	+	+	-
Холодные блюда	1	+	+	-	-
Напитки, соки	1	-		-	+

Периодичность контроля: 1 раз в 3 месяца.

Исследование калорийность готовых блюд – 1 раз в год.