



Утверждаю
Директор ГПОУ ЯО УИПК
Т.М.Смирнова
08.08.2021 г.

Программа производственного контроля на 2021-2022 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа производственного контроля (далее – 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 и периодичность организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения обучающихся, труда преподавателей и персонала.

1.4. Целью производственного контроля 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. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

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

1.8. 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).

щие), 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. Перечень осуществляемых работ, услуг и других видов деятельности

В соответствии с лицензией от 06 августа 2015 г. № 208/15, выданной департаментом образования Ярославской области (серия 76 ЛО2 № 0000450) учебное заведение оказывает образовательные услуги:

Среднее общее образование

Среднее общее образование

Среднее профессиональное образование:

09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации

15.01.32 Оператор станков с программным управлением

43.01.01 Повар, кондитер

09.02.01 Компьютерные системы и комплексы

43.02.10 Туризм

44.02.01 Дошкольное образование

44.02.02 Преподавание в начальных классах

49.02.01 Физическая культура

Дополнительное образование

1. Дополнительное профессиональное образование
 2. Дополнительное образование детей и взрослых
- Деятельность по предоставлению мест для временного проживания

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Закон РФ от 30.03. 1999г. М52-ФЗ (ред. от 25.06.2012 с изменениями, вступившими в силу с 25.06.2012).
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	29-ФЗ от 02.01.2000
3	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
4	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
5	«Гигиенические требования к микроклимату в производственных помещениях»	СанПиН 2.2.4.548-96
6	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
7	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
10	«Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»	СП 42-123-4117-86
11	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01
12	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
13	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
14	«Организация и проведение производственного	СП 1.1. 2193-07

	контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	
15	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
16	«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
17	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1.3597-20
18	"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".	СП 2.1.3678-20
19	«О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»	Письмо Роспотребнадзора № 02/2225-2020-23.
20	«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 СП 3.1/2.4.3598-20
21	«О внесении изменений в пункт 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «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)»	Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 02.11.2021 г. № 27

4. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Возложена обязанность
1	Смирнова Татьяна Михайловна	Директор	1. Организация производственного контроля 2. Профилактика травматических и несчастных случаев 3. Своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организация питания
2	Кудрявцева Нина Владимировна	Зам. директора по АХП	1. Организация проведения работ по содержанию помещений и прилегающей территории 2. Производственный контроль наличия нормативно-технической документации

			<p>3. Соблюдение санитарных норм и правил</p> <p>4. Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий</p> <p>5. Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прохождением медицинских осмотров сотрудниками колледжа, - оформлением медицинских книжек, - соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, - профилактика травматических и несчастных случаев, - температурой воздуха в холодное время года.
3	Гущина Наталья Владимировна	Зам. директора по учебной работе	Контроль за соблюдением требований охраны труда, техники безопасности при организации учебного процесса в учебных корпусах по ул. Академика Опарина, д. 2 и Спасская, д. 10; прохождением медицинских осмотров преподавателями педагогического отделения колледжа.
4	Репникова Ольга Александровна	Зам. директора по воспитательной работе	Контроль за соблюдением требований охраны труда, техники безопасности при проведении воспитательных общеколледжных мероприятий, классных часов, внеурочной деятельности
5	Лукьянчикова Алла Евгеньевна	Зам. директора по воспитательной работе	Контроль за соблюдением требований охраны труда, техники безопасности при реализации программ дополнительного образования
6	Соловьев Сергей Яковлевич	Заведующий индустриальным отделением	Контроль за соблюдением требований охраны труда, техники безопасности при организации учебного процесса в учебных корпусах по ул. Рыбинское шоссе, д. 39; прохождением медицинских осмотров преподавателями и мастерами п/о индустриального отделения колледжа.
7	Голованова Анастасия Александровна	Заведующая производственной практикой	Контроль за соблюдением требований охраны труда, техники безопасности при прохождении производственной практики, прохождении медицинских осмотров обучающимися
8	Ушакова Галина Александровна, Шишкина Ирина Викторовна	Зав. общежитием Кастелянша	<p>1. Соблюдение санитарных норм и правил проживающими в общежитии</p> <p>2. Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности проживающими в общежитии.</p>
9	Рыжова Елена Дмитриевна	Комендант учебного здания	<p>1. Соблюдение санитарных норм и правил работниками индустриального отделения колледжа</p> <p>2. Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности работниками индустриального отделения колледжа</p>
10	Белова Ирина Сергеевна	Заведующая производ-	1. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

		ством столовой	2. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке; 3. Качество мытья посуды; 4. Условия и сроки хранения продуктов; 5. Организация питания и качественного приготовления пищи; 6. Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов. 7. Контроль за состоянием производственных помещений, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
--	--	----------------	--

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

1. Директор
2. Заместитель директора
3. Главный бухгалтер
4. Заведующий отделением
5. Заведующий производственной практикой
6. Заведующий лабораторией ИТ
7. Заведующий библиотекой
8. Заведующий общежитием
9. Бухгалтер
10. Специалист по кадрам
11. Преподаватель
12. Мастер п/о
13. Воспитатель
14. Секретарь
15. Лаборант
16. Комендант
17. кастелянша
18. Водитель
19. Плотник
20. Электрик
21. Дворник
22. Гардеробщица
23. Уборщик
24. Дежурный по общежитию
25. Сторож (вахтер)
26. Зав. производством столовой
27. Шеф-повар
28. Повар
29. Пекарь
30. Буфетчица
31. Мойщица посуды

Все работники колледжа должны проходить медосмотр 1 раз в год и 1 раз в 2 года - гигиеническую подготовку с аттестацией. Результаты отмечаются в медицинской книжке, которая должна быть у каждого сотрудника. Все сотрудники должны быть привиты от дифтерии, кори (до 55 лет), гепатита В, если у них нет письменного заключения терапевта об отводе от прививок. При поступлении на работу в колледж работник должен предоставить полностью оформленную медицинскую книжку. Через год работы медосмотр этот сотрудник будет проходить за счет средств колледжа вместе с его коллективом. В соответствии с приказом МЗиСР РФ №302-н от 12.04.2011 г.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

6.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

6.2. Объектами производственного контроля являются: учебные корпуса, производственные мастерские, корпуса общежитий, производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция столовой, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

6.3. Производственный контроль включает:

6.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

6.3.2. Организация медицинских осмотров.

6.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

6.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

6.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

6.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

6.3.7. 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.

Производственный контроль за санитарным состоянием помещений колледжа и организацией учебного процесса осуществляется заместителем директора по учебной работе и предусматривает:

Контроль за соблюдением режима обучения. Занятия проводятся по группам, подгруппам или индивидуально. Занятия начинаются не ранее 8.00 часов утра и заканчиваются не позднее 20.00 часов.	ежедневно
Возможность обработки рук при входе работников в организацию кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью	ежедневно

установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры	
Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	ежедневно
Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	ежедневно
Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета	ежедневно
Качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг. техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях	каждые 2 часа
Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)	ежедневно
Проветривание рабочих помещений. Проветривание в присутствии обучающихся не проводится	каждые 2 часа
Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	ежедневно
При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз. Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.	ежедневно
Контроль за расстановкой ученической мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; рядом столов и наружной продольной стеной; рядом столов и внутренней продольной стеной или шкафами. При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров	ежедневно
Уборка территории. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается. Контроль за вывозом мусора. Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.	ежедневно
Проведение влажной уборки всех помещений с применением моющих средств. Туалеты, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой смены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых и окнах или фрамугах.	ежедневно

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.	
Контроль за проведением влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах и фрамугах	ежедневно
Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц
Контроль за проведением мытья окон	2 раза в год (август, апрель)
Использование дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств	ежедневно
Контроль наличия официально изданных санитарных правил	по мере издания
Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность новых учебников, компьютеров, мебели, отделочных материалов	постоянно по мере приобретения
Организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами)	ежемесячно профилактика тараканов, ежеквартально профилактика грызунов
Контроль за проведением мероприятий, направленных на комплексное оздоровление обучающихся, имеющих отклонения в состоянии здоровья	ежедневно
Контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов	ежедневно

7. Мероприятия по осуществлению контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм

№	Наименование мероприятий	Кратность проведения	Ответственный
1	Контроль проведения периодического флюорографического осмотра сотрудников	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год	Кудрявцева Н.В.
2	Контроль и организация проведения медицинских осмотров и психиатрических освидетельствований	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	Гущина Н.В.
3	Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания помещений	Ежедневно	Кудрявцева Н.В. Ушакова Г.А.

4	Контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом	Ежедневно	Кудрявцева Н.В. Ушакова Г.А.
5	Контроль проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	1 раза в месяц	Кудрявцева Н.В.
6	Контроль за по профилактикой новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников	Ежедневно	Кудрявцева Н.В. Гущина Н.В.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: преподаватели мастера п/о воспитатели	39	Работа в среднем профессиональном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в два года

2	Директор, зам. директора, заведующие	11	Работа в среднем профессиональном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в два года
3	Административно-хозяйственный персонал	7	Работа в среднем профессиональном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в два года
4	Обслуживающий персонал	27	Работа в среднем профессиональном образовательном учреждении Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в два года
5	Работники столовой	11	Работа в среднем профессиональном образовательном учреждении Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в два года

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, отдел Роспотребнадзора

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

11. Мероприятия, проводимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	в течение года постоянно	директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	зам. директора по АХР

3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	зам. директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	зам. зав. производством
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок обучающихся и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	зам. по ВР
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	зам. директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	зам. директора по АХР
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	зам. директора по АХР
11	Санпросветработа	постоянно	зам. директора по АХР , зам. дир.по УР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	зам. директора по АХР , зам. дир.по УР, зам. дир.по ВР

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования

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

- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
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	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Столовая колледжа
Адрес	Углич, ул. Ак.Опарина, 2; Рыбинское шоссе,39
Размещение объекта	Столовая размещена в здании пристроя
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденные залы на 180 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с респотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

				многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки

8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).