реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

– дошкольное, начальное общее, основное общее образование;  
– дополнительное образование детей и взрослых.

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

– Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  
– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  
– ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;  
– ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;  
– СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;  
– СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;  
– СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;  
– СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;  
– СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;  
– СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;  
– Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;  
– СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;  
– СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;  
Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;  
– СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;  
– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда.

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Галаова Белла Николаевна | Директор |
| 2 | Дзанагова Светлана Геннадиевна | Зам. директора по АХЧ |
| 3 | Климова Светлана Владимировна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Прокопенко Людмила Михайловна | Ответственный по питанию |
| 5 | Хортиева Зарема Руслановна | Специалист по кадрам |
|  |  |  |

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | | **Нормативная документа ция** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования и ремонтных работ** | | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха  Скорость движения воздуха  Относительная влажность | 2 раза в год | Аккредитованная организация | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акты проверки |
| Температура воздуха  График проветривания | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР Климова С.В. | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Фёдорова О.Е. | | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Климова С.В. | | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | | |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция  Дезинсекция  Дератизация | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Дзанагова С.Г. | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Дзанагова С.Г. | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| **Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции** | | | | | | |
| Рацион питания | Наличие меню  Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Бракеражный журнал  Журнал регистрации температурного режима в холодильниках |  |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Бракеражный журнал |  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Акт проверки |  |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Протокол/акт проверки |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | Медсестра Элизарова А.П. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медсестра Элизарова А.П. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Журнал «Здоровье» |

Перечни

**1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.**

**Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Кратность** | **Место замеров (количество замеров)** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С | 2 раза в год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы 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 1 раз в год – по химическим показателям |
| 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| 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 – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |
|  |  |  |

**2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом**.

**3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество работников** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность медосмотра** | **Кратность профессио-нально-гигиенической подготовки** |
| Педагоги | 42 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | 3 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Галаова Б.Н. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ Дзанагова С.Г. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Дзанагова С.Г. |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Ответственный по питанию Прокопенко Л.М. |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Медсестра Элизарова А.П. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медсестра Элизарова А.П. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Климова С.В. |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Дзанагова С.Г. |

