

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома:

« _____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы :

О.В.Попович

« _____ » _____ 20 ____ г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ № 1 г. Фокино»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Фокино »

Руководитель: Попович Оксана Валерьевна

*Юридический адрес: 242610 Брянская область, город Фокино, ул.Крупской дом 11
тел.8 (48333) 4-78-44*

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г, 01.08.2011, 01.09.2013, 01.03.2015, 24.07.2015, 04.07.2016), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПин 2.4.2.2821-10 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.06.2011 № 85, от 25.12.2013 № 72, от 24.11.2015 № 81, санитарно-эпидемиологические правила 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)»

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ №1 г. Фокино» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль 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).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. 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.

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

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11)

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является УФК по Брянской области (Управление Роспотребнадзора).
- 5.2. В соответствии 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.

6. 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 санэпидблагополучии 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	"О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"	ФЗ N 47-ФЗ от 01.03.2020
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации. Профилактика клещевого энцефалита Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СанПиН 3.5.2.1376-03 СП 3.5.3.1129-02 СП 3.1.3.2352-08 СП 3.5.1378-03
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
9.	«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
10.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
11.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
15.	«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
16.	«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)»	СП 3.1_2.4.3598-20 от 30.06.2020
17.	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	МР 2.4.0179-20
18.	«Методические рекомендации к организации общественного питания	МР 2.3.6.0233-21

	населения»	
19.	«Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»	МР 2.4.0180-20

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

заместитель директора по АХЧ Булгакова Елена Владимировна :

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;

заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог Никулочкина Елена Анатольевна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за соблюдением противоэпидемических мероприятий

Медицинский работник

- за проведение обязательной термометрии учащихся, работников и посетителей учебного заведения
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии
- за организацией питания и качественного приготовления пищи

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.
Новая коронавирусная инфекция (COVID-19)	Большинство людей, инфицированных COVID-19, испытывают респираторные заболевания от легкой до умеренной степени тяжести. У пожилых людей и людей группы риска болезнь протекает в тяжелой форме и может вызвать тяжелые осложнения	Соблюдение карантинных мер

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	24	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Зам. Директора по учебно-воспитательной работе	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Социальный педагог	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Зам.директора по АХЧ	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Зав.библиотекой	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Секретарь	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Гардеробщица	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Рабочая по комплексному обслуживанию и ремонту здания	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Дворник	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Сторож	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции по режиму соответствующей инфекции (бактерии, вирусы)	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений с применением моющих средств	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении	постоянно

	косметических ремонтов.	
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
13	Термометрия всех лиц, входящих в здание школы с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 ⁰ C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий	постоянно до 1 января 2021 года
14	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, туалетные комнаты	постоянно до 1 января 2021 года
15	Обеспечение постоянного наличия в туалетных комнатах для учащихся и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук	постоянно до 1 января 2021 года
16	Организация работы обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.	постоянно до 1 января 2021 года
17	Обеспечение социального дистанцирования между рабочими местами	постоянно до 1 января 2021 года
18	Проведение по графику влажной уборки помещений с применением эффективных при вирусных инфекциях дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	постоянно до 1 января 2021 года
19	Проведение генеральной уборки помещений с очисткой вентиляционных решеток не реже 1 раза в неделю	постоянно до 1 января 2021 года
20	Регулярное проветривание помещений в соответствии с графиком учебного процесса: проветривание рекреаций и коридоров помещений- во время уроков , учебных кабинетов- во время перемен.	постоянно до 1 января 2021 года

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал проведения термометрии.
2. График проветривания помещений
3. График проветривания коридоров
4. График уборки помещений.
5. График уборки спортивного зала
6. График уборки столовой
7. График уборки туалетов.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
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	15 помещений (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	15 помещений	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

План мероприятий по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия в МБОУ «СОШ № 1 г.Фокино

№	Мероприятия	сроки	ответственные
1.	Разработать план профилактических мероприятий с целью обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия	Сентябрь	Администрация
2.	Обеспечить наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств.	постоянно	зав.производством
3.	Обеспечивать и контролировать соблюдение режима мытья и обработки столовой посуды, технологии блюд, влажной уборки помещений, соблюдения личной гигиены школьниками и сотрудниками.	постоянно	Мед. работник
4.	Проводить профилактические беседы с воспитанниками «Здоровый образ жизни – это стильно» с привлечением медработников	постоянно	Воспитатели
5.	Профилактика клещевого энцефалита	2 полугодие	Воспитатели
6.	Заменить сколотую посуду на пищеблоке	По мере необходимости	Зав.производством
7.	Организация и проведение медицинских осмотров школьников и работников	по графику	Мед работник
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки помещений школы	в течение года	Мед работник, социальный педагог
9.	Своевременное информирование директора , органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию, о массовых инфекционных и неинфекционных заболеваниях, других чрезвычайных ситуациях.	по мере необходимости	мед.работники, зам.директора по АХЧ
10.	Профессиональная гигиеническая подготовка работников	по графику	Мед работники

11.	Организация и проведение текущих проф.осмотров на педикулез, чесотку совместно с медработниками	в течение года	Мед работники
12.	«С» - витаминизация блюд	Ежедневно	Мед работник
13.	Проверка качества и безопасности продукции и поступающего продовольственного сырья с отметкой в журнале сертификатов (или наличие копии сертификатов)	Ежедневно	зав.производством
14.	Проверка качества пищевых продуктов и готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повара
15.	Проверка температурного режима в холодильниках	Ежедневно	зав.производством
16.	Соблюдение технологического процесса, в т.ч. подготовки и кулинарной обработки продуктов, достаточной тепловой обработки блюд, сырья, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и т.п.	Ежедневно	Мед.работник, повара
17.	Соблюдение воздушно-теплового режима в помещениях	Ежедневно	директор, зам.директора по АХЧ
18.	Соблюдение уровня естественного и искусственного освещения (обеспечение запасом ламп на учебный год, своевременная замена перегоревших ламп, регулярное мытьё светильников и окон)	постоянно	Зам директора по АХЧ
19.	Проверка хранения продуктов, помещений для хранения продуктов, холодильного оборудования	Ежедневно	зав.производством Повара, медсестра
20	Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий, в том числе соблюдение правил личной гигиены работников, наличие спецодежды; соблюдение санитарно-противоэпидемического режима: сроков, качества и эффективности проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ; организации инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима	Ежедневно	Зам директора по АХЧ
21	Уборка территории школы	по необходимости	Зам директора по АХЧ
22	Утилизация отработанных люминесцентных ламп	1 раз в год	Зам директора по АХЧ
23	Уборка ТБО	по необходимости	Зам директора по АХЧ
24	Своевременный покос пришкольной территории	май-август	зам.директора по АХЧ
25	Замена школьной мебели в среднем и старшем звене	по мере поступления денежных средств	Зам директора по АХЧ
26	Ремонт пищеблока и столовой	по мере поступления денежных средств	Зам директора по АХЧ