

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Бакалинская коррекционная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
452650, Россия, Республика Башкортостан, Бакалинский район, село Бакалы, улица Красных партизан, 31/1;
тел/факс (34742) 2-37-00, тел/факс (34742) 2-37-01;
E-mail: bckosci2vida@yandex.ru; <http://www.bakskor.ru/>

Утверждаю
Директор ГБОУ Бакалинская КШИ
_____ Л.А. Гималтдинова

**ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в
организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

Наименование юридического лица:

Ф. И. О. руководителя, телефон: Л.А. Гималтдинова

Тип объекта: Образовательная организация

Виды деятельности: Образовательная организация

Юридический адрес: 452650, Россия, Республика Башкортостан, Бакалинский район, село Бакалы, улица Красных партизан , 31/1

Фактический адрес: 452650, Россия, Республика Башкортостан, Бакалинский район, село Бакалы, улица Красных партизан , 31/1

Количество работников: 110

Количество обучающихся: 171

Тип строения: 3-этажное кирпичное здание

Площадь: 3 177 м²

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН 1020200612123

ИНН 0207003336

Лицензия на осуществление образовательной деятельности «11» декабря 2015 г., серия 02 Л01, № 0005221, регистрационный номер 349, срок действия лицензии - бессрочно

Характеристика инженерных систем

Освещение	Светодиодное, энергосберегающее
Система вентиляции	Приточно - вытяжная
Система отопления	Теплоцентраль
Система водоснабжения	Холодная, централизованная
Система канализации	Подключено к централизованной районной сети канализации

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно - эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовления) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ... и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Делопроизводитель, специалист по охране труда и ТБ	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; ✓ Организация плановых медицинских осмотров работников; ✓ Организация профессиональной подготовки и аттестации работников; ✓ Разработка мероприятий, направленных на соблюдение санитарных правил; ✓ Устранение выявленных нарушений. 	Договор (санитарная книжка)
2	Заместители директора по УВП, ВР, АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, Учебн-воспитательских занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; ✓ Исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	Расписание занятий, график влажной уборки
3	Медработники	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся; ✓ Контроль соблюдения личной гигиены работников; ✓ Ведение учета и отчетности по производственному контролю 	Журнал
4	Заместитель директора по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; ✓ Организация лабораторно- инструментальных исследований. ✓ Разработка мер по устранению выявленных нарушений; ✓ Заключение договоров, контроль за сбором, временным хранением и вывозом люминесцентных ламп, дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений. 	Договор
5	Шеф - повар, завскладом	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Контроль организации питания ✓ Отслеживание витаминизации блюд ✓ Ведение учетной документации 	Журнал

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раз в год	Помещения и рабочие места (2 рабочих места)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548- 96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб.	Рабочие места (2)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27803, МУК 4.3.2812- 10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово - после реконструи руемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (2 рабочих места)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические	2 раза в год	Пищеблок - 10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		исследования)		дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	1 раз в год - перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 смывов)	СП 3.1.7.2615 10, МУ 3.1.1.2438 09	Протокол
5	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2. 3685-21	Протокол
		Химический состав	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений (2 пробы)	СанПиН 1.2 .3685-21	Протокол
	Санитарно – бактериологическое	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590--20	
6	исследование пищевой продукции	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2пробы)		Протокол
		Контроль проводимой витаминизации и блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
7		Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	1 раз в год	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующими средств.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 П. 4.6.	Протокол

Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Кратность	
		Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместители директора	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Служащие	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учителя	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-организатор ОБЖ	1 раз в год	1 раз в 2 года

7	Педагог-организатор	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог- психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Тьютор	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Рабочие	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Служащие	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Шум, микроклимат, тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
2	Химический фактор, шум, инфразвук, вибрация общая, вибрация локальная, напряженность трудового процесса	Водитель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
3	Световая среда, напряженность трудового процесса	Педагогический персонал, прочие педагогические работники	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
4	Шум, вибрация локальная, тяжесть трудового процесса	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
5	Световая среда	Служащие	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
6	Тяжесть трудового процесса	Лаборант, гардеробщик, сторож, уборщик служебных помещений,	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
7	Световая среда, тяжесть трудового процесса	Заведующая хозяйством, кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.
8	Световая среда	Руководитель, заместители руководителя	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 10.04.2019г.

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности «11» декабря 2015 г., серия 02 Л01, № 0005221, регистрационный номер 349, срок действия лицензии - бессрочно
2	Медицинская	от «_19_»_ноября_ 2015 г, серия ЛО № 004733, регистрационный номер ЛО 02-01-004254 , срок действия лицензии - бессрочно

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Зам.директора по АХЧ
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам.директора по АХЧ
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Шеф- повар
Состояние отделки стен, полов в кабинетах, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам.директора по АХЧ
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам.директора по АХЧ
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Зам.директора по АХЧ
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Зам.директора по АХЧ , Шеф- повар
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник , Шеф- повар
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438- 09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН, 2.3/2.4.3590-20	При хранении	Шеф- повар, завскладом
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Шеф- повар, завскладом
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Шеф- повар, Медработник
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф- повар, Медработник
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф- повар, Медработник
Контроль температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков на раздаче.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 п.5.2	Ежедневно	Шеф- повар, Медработник
Контроль за отходами (голова рыбы, скорлупа яиц).		постоянно	Шеф- повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Зам.директора по АХЧ , Классные руководители
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам.директора по АХЧ, зав.кабинетами
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Зам. директора по УВР, ВР.
Ведение документации	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам. директора по УР, ВР.
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник из ЦРБ (по согласованию)

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработники
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработники
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработники
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ
Вывоз ртутьсодержащих ламп		1 раз в год	Зам.директора по АХЧ
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Зам.директора по АХЧ, Медработники
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	По необходимости	Зам.директора по АХЧ, Медработники
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия при обнаружении грызунов либо наличие свежих следов их жизнедеятельности (жилые норы, погрызы и порча продуктов, свежий помет).	Зам.директора по АХЧ, Медработники

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 учета результатов медицинских осмотров работников пищеблока	1 раз в год	Шеф – повар, Медицинский работник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Ежедневно	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал учета неисправностей оборудования	По мере необходимости	Шеф – повар, зам. дир. по АХЧ
Журнал мониторинга по принципам ХАССП	1 раз в месяц	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции	По мере необходимости	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал учета дезинфекции и дератизации	По мере необходимости	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	2 раза в год	Шеф – повар, Медицинский работник

Журнал учета проведения генеральных уборок	1 раз в неделю	Шеф – повар, Медицинский работник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник

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, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Администрация школы
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Администрация школы
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Администрация школы

4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по кадрам и специалист по охране труда
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Администрация школы, Шеф-повар
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Администрация школы
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработники
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Администрация школы
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Администрация школы
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Администрация школы