

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ №2»
муниципального образования города Братска**

«Принято»

Педагогическим советом
МБОУ «Лицей № 2»
«30» августа 2023 г.
Протокол № 1
Председатель

/Ю.М. Кулешова/

«Согласовано»

С выборным органом первичной
профсоюзной организации
МБОУ «Лицей № 2»
«30» августа 2023 г.
Протокол № 1
Председатель

/Т.И. Стройнова/

«Согласовано»

С Попечительским советом
МБОУ «Лицей № 2»
«30» августа 2023 г.
Протокол № 1
Председатель

/П.Б. Кузнецов/

«Утверждено»

приказом директора
МБОУ «Лицей № 2»
от «01» сентября 2023 г.
№1/1
Директор МБОУ «Лицей № 2»

/Ю.М. Кулешова/

План производственного контроля в МБОУ «Лицей №2» на 2023-2024 учебный год

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10 (для школы)	Акты проверки
	Скорость движения воздуха			СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	
	Относительная влажность				
	Температура воздуха	Ежедневно	Щенникова С.А., зав.хоз.	СанПиН 2.4.2.2821-10	График проветривания Наблюдение

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
				(для школы) СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	
Производственный контроль за организацией образовательного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Харина Н.П., зам. директора по УВР	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Харина Н.П., зам. директора по УВР	СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	Контрольный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Щенникова С.А., зав.хоз	СанПиН 2.4.2.2821-10 (для школы) СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	Акты выполненных работ

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления	Вывоз ТБО Утилизация	Постоянно	Щенникова С.А., за.хоз. Полякова И.Е., зав. производством	СанПиН 2.4.2.2821-10 (для школы) СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	График вывоза ТБО Акт выполненных работ
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный)					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Сердитых Т.М., зам. директора по ВР Полякова И.Е., зав. производством	СанПиН 2.4.2.2821-10 (для школы) СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	Ведомость контроля за питанием
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, –	Ларина Т.А., инспектор по кадрам Полякова И.Е., зав. производством	СанПиН 2.4.2.2821-10 (для школы) СанПиН 3.1/2.4.3598-20 (для школы)	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
		ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			

Приложение 1

Перечень официально изданных санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу для здоровья человека, а так же угрозу возникновения и распространения заболеваний».

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г.
2. «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01.гл. XIV.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
4. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
5. СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
6. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
9. Распоряжение губернатора ПО от 10.01.2003г. №6-р «Об утверждении перечня должностных лиц и работников организаций, подлежащих профессиональному гигиеническому обучению и аттестации на территории Пермской области».
10. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания»
11. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Естественное и искусственное освещение»

13. Постановление главного государственного врача по Пермской области от 02.04.2004г. № 7 «Об организации обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»
14. Приказ №555 о порядке и проведении медицинских осмотров.
15. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест»
16. СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода»

Приложение 2

Перечень опасных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация исследований и испытаний

ЛАБОРАТОРНЫХ:

- Готовые изделия;
- Питьевая вода из водопроводной сети;
- Столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь;
- Спецодежда, руки персонала;
- Растворы дезинфицирующих средств;
- Искусственная освещённость;
- Микроклимат;
- Шумовой режим работающего оборудования;

ВИЗУАЛЬНЫХ:

- Системы водоснабжения, канализация, освещение, отопление, вентиляция;
- Дублирующее горячее водоснабжение;
- Технологическое холодильное оборудование;
- Кухонная, столовая посуда, разделочный инвентарь, моющие, дезинфицирующие средства;
- Спецодежда, предметы личной гигиены;
- Технологические процессы;
- Сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд;
- Транспортировка;
- Бракераж пищи;
- Текущая, генеральная уборка помещений;
- Медосмотр и гигиеническое обучение сотрудников;

Формы учета и отчетности производственного контроля

Журналы

1. Журнал административно-общественного контроля по охране труда (производственному контролю).
2. Журнал контроля параметров микроклимата (результаты измерения температуры, относительной влажности воздуха, температуры отопительных приборов).
3. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (п. 14.10 СанПиНа 2.4.5.2409-08)
5. **Журналы к Плану профилактических мероприятий в условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19) в МБОУ «Лицей № 2»**

Формализованные карты, которые содержат алгоритм процедуры контроля

1. Ведомость контроля за рационом питания.
2. Договоры и акты приема выполненных работ (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т. д.).
3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (воды, воздуха, микроклимата, освещенности и т. д.), которые проводили аккредитованные лаборатории.
4. Сертификаты, санитарно-эпидемиологические заключения, которые подтверждают безопасность используемых средств, рабочих инструментов и оборудования.
5. Паспорта (инструкции) на используемое оборудование.
6. Личные медицинские книжки работников.