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

«Принято»	«Согласовано»	«Согласовано»	«Утверждено»
Педагогическим советом	С выборным органом первичной	С Попечительским советом	приказом директора
МБОУ «Лицей № 2»	профсоюзной организации	МБОУ «Лицей № 2»	МБОУ «Лицей № 2»
« <u>30</u> » <u>августа</u> 2024 г.	МБОУ «Лицей № 2»	« <u>30</u> » <u>августа</u> 2024 г.	от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2024 г.
Протокол № <u>1</u> _	« <u>30</u> » <u>августа</u> 2024 г.	Протокол № <u>1</u>	<u>№203/9</u>
Председатель	Протокол № <u>1</u> _	Председатель	Директор МБОУ «Лицей № 2»
	Председатель		
/Ю.М. Кулешова/		/П.Б. Кузнецов/	/Ю.М. Кулешова/
	/Т.И. Стройнова/		

План производственного контроля в МБОУ «Лицей №2» на 2024-2025 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 Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 22.4.3648-20 (для школы) СанПиН 1.2.3685-21 (для школы)	Акты проверки
	Температура воздуха	Ежедневно	Щенникова С.А., зав.хоз.	СанПиН 22.4.3648-20	График проветривания Наблюдение

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля	
				(для школы)		
				СанПиН 1.2.3685-21 (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 22.4.3648-20 (для школы)	Расписание занятий (гриф согласования)	
		Один раз в неделю (выборочно)	Харина Н.П., зам. директора по УВР	СанПиН 1.2.3685-21 (для школы)	Электронный 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 22.4.3648-20 (для школы)	Акты выполненных работ	
				СанПиН 1.2.3685-21 (для школы)		

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 22.4.3648-20 (для школы) СанПиН 1.2.3685-21 (для школы)	График вывоза ТБО Акт выполненных работ	
иг	Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции (входной, технологический, приемочный)					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Белошапкина А.И., зам. директора по ВР Полякова И.Е., зав. производством	СанПиН 22.4.3648-20 (для школы) СанПиН 1.2.3685-21 (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 мясомолочной и кремовокондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, —	Ларина Т.А., инспектор по кадрам Полякова И.Е., зав. производством	СанПиН 22.4.3648-20 (для школы) СанПиН 1.2.3685-21 (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 от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- 3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
- 4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- 7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
- 8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 9. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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;

Приложение 3

- 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.