УТВЕРЖДАЮ
Приказ №111-о.д. от 01.09.2026г.
Директор МБОУ Садковской ООШ

_____Пащенко Л.И

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

Садковской основной общеобразовательной школы

2026-2027 уч.год.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Садковская основная общеобразовательная школа (МБОУ Садковская ООШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Пащенко Лариса Ивановна 8(86358) 6-56-47
Юридический адрес:	347790, Ростовская область, Веселовский район, п. Садковский ул.. Школьная 22
Фактический адрес:	347790, Ростовская область, Веселовский район, п. Садковский ул.. Школьная 22
Количество работников:	19 человек
Количество обучающихся:	29 человек
ОГРН	1026100811660
ИНН	6106004408

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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. Целью производственного контроля 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.

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

1.5. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1.6. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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, образовательный 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, реализующейся 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.

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.5).

3.2. Перечень должностных лиц по осуществлению производственного контроля. (п.6)

3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.7).

3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.8).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.9)

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.10).

3.7. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).

4. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новочеркасске, Аксайском, Багаевском, Веселовском районах.

4.2. В соответствие 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. 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.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об отходах производства и потребления";
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры»

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в редакции от 06.07.2011г.);
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3686-21«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 009/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44;

- Статья 5.27.1 КОАП РФ. Нарушение государственных нормативных требований охраны труда, содержащихся в федеральных законах и иных нормативных правовых актах Российской Федерации
- Статья 6.3 КОАП РФ. Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
- Статья 6.4 КОАП РФ. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта
- Статья 6.5 КОАП РФ. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде
- Статья 6.6 КОАП РФ. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения
- Статья 8.2 КОАП РФ. Несоблюдение требований в области охраны окружающей среды при обращении с отходами производства и потребления
- МР 2.4 0179-20 Методические рекомендации питания обучающихся образовательных организаций;
- Методические рекомендации МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
- Методические рекомендации МР 2.2.0244-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда;
- Методические рекомендации МР 2.1.0246-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований 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;
- Методические рекомендации МР 2.1.0247-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг.

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

Директор – Пащенко Лариса Ивановна,

- за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;

Ответственный за организацию питания – Исатова Антонина Васильевна,

- за организацию питания и качественного приготовления пищи;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;

Заведующий хозяйством – Исатова Антонина Васильевна

- за температурой воздуха в помещениях школы в холодное время года,
- за термометрией учащихся, работников,
- за проветриванием помещений, за обеззараживание воздуха рециркуляторами в учебных кабинетах, спец.помещениях,
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Повар – Батиенко Любовь Ивановна

- за качественное приготовление пищи,
- за санитарное состояние пищеблока.

7. 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.

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, воспитатели, педагог-психолог, педагог-организатор, учитель-логопед	11	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор, заместители директора	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством, младший воспитатель, мастер по стирке и ремонту одежды	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Повар	1	Подъём и перемещение груза в ручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Уборщик служебных помещений, дворник	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Работа с пыльным мусором		
6.	Водитель	0	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Вибрация	1 раз в 2 года	1 раз в 2 года
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа, оператор котельной	4	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

9. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие	Нормативная документация	Формы учета (регистрации)

			контроль		результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз Исатова А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По согласованию	СП 2.4.3648-20,	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Исатова А.В	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				

	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
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 Сухова Е.В	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сухова Е.В		Классный (электронный) журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сухова Е.В		Классный (электронный) журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Исатова А.В	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2025-2026 уч.г. – еженедельно	Завхоз Исатова А.В	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Исатова А.В	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		

	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Завхоз Исатова А.В	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Исатова А.В региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Исатова А.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Исатова А.В		Визуальный производственный контроль
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание	СаПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз Исатова А.В		

	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры холодильников
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный за питание. Повар Батиенко Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Батиенко Л.И..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар Батиенко Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Заместитель директора по УВР, ответственный за питание	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Заместитель директора по УВР,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал состояния

	повреждениями кожных покровов		ответственный за питание.		здоровья (сотрудники)

10. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательной организации

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Бактериологическое исследование смыва на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Бактериологические исследования готовых блюд на наличие патогенных организмов, в т.ч. сальмонеллы	Оборудование, готовые блюда, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1блюдо	1 раз в год
Бактериологические исследования готовых блюд, кулинарных изделий, кондитерских изделий на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда. Кондитерские изделия.	1-2 блюда	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, творог, кондитерские изделия с кремом.

в) 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 температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Завхов Исатова А.В ответственный за питание
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Пащенко Л.И.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Исатова А.В
Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам.директора по УВР Сухова Е.В

11. **Перечень возможных аварийных ситу**аций, 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Исатова А.В
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Исатова А.В
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Исатова А.В
		Директор Пащенко Л.И.

12. **Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях**

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях МР 2.4.С 0180-20 разработаны и рекомендованы впервые в 2020г. Они

направлены на улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях; проведение мониторинга результата родительского контроля, формирование предложений для решений по улучшению питания в образовательных организациях.