

УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Чарышская СОШ»

С.В. Борисова

2023 год



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке образовательных учреждений

Наименование предприятия	МБОУ «Чарышская СОШ»
Юридический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Чарышское, ул. Центральная, 12 а
Фактический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Пономарево, пер. Школьный, 9
ИНН	2284001880
ОГРН	1022202863880
Телефон	8(385 99)27-3-29
e-mail	Uk_char@mail.ru
Контактное лицо:	Борисова Светлана Викторовна

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организаций общественного питания (пищеблок).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных 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»;

20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за разработку ППК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):

ФИО	Черемисина Оксана Николаевна
Должность	Повар
Телефон	8-906-946-09-81

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
а контроль на	Продовольственное сырье, пищевая	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные	«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации
этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	продукция, упаковочные и вспомогательные материалы				виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СОШ» Оксана Михайлова
		- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза)	-	Каждая партия		«Пономарев» ООШ», филиал МБОУ «Чуковский район» СОШ» Чуковский район Оксана Михайлова
		- наличие маркировки (транспортной, потребительской)	-	Каждая партия		«Пономарев» ООШ», филиал МБОУ «Чуковский район» СОШ» Чуковский район Оксана Михайлова
		- оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной, потребительской	-	Каждая партия		«Пономарев» ООШ», филиал МБОУ «Чуковский район» СОШ» Чуковский район Оксана Михайлова
		- оценка качества и безопасности (по протоколам лаб. исследований, предоставляемых поставщиком)	-	при наличии (в соответствии с договором поставки)		Аккредитованная лаборатория
		- оценка качества и	-	при наличии		Аккредитованная лаборатория

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		безопасности путём проведения собственных лабораторных исследований		сомнений в доброкачественности и безопасности		лаборатория
Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции	-	Ежедневно с регистрацией в журнале	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- оценка маркировки, сроков годности	-	Ежедневно		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-	-	при возникновении сомнений в доброкачественно		Аккредитованная лаборатория

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
процессов производства и приготовления пищевой продукции	продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	производимой продукции и технологии производства		производства		Михайловна
контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус		Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции ТР ТС 021/2011	«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ 1-е блюда (при наличии в ассортименте) - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. 2-е блюда (гарниры, соусы) - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus;	1 образец	<u>1 раз в год</u>		Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственности организации/привлечение сторонних организаций
		химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям		сти и безопасности продукции		
Iв Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Пономарева» ФГУП «МБООУ «СОШ» ЧО» Оксана Михайловна
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		МБООУ «СОШ» МБООУ «СОШ» Любовь Михайловна
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		«Пономарева» ФГУП «МБООУ «СОШ» ЧО» Оксана Михайловна
		- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции		Аккредитованная лаборатория
Iг Контроль на этапе технологически	Объект контроля - Продовольственное сырьё и пищевая	- температура; - влажность; - физико-химические показатели и иные в зависимости от вида		в зависимости от вида производимой продукции и технологии		«Пономарева» ФГУП «МБООУ «СОШ» ЧО» Оксана Михайловна

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сл. ответс. органи. при ст. орг.
		- патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей				
1е Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура)	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Поном. ООШ», МБОУ СОШ» Оксана Михайл
		- оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно		«Поном. ООШ», МБОУ СОШ» Оксана Михайл
1ж Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировк и собственным транспортом) (применительн о для буфет-раздаточных)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	«Понома. ООШ»,ф МБОУ « СОШ» Оксана Михайл
		- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	Каждая партия	Ежедневно		«Понома. ООШ»,ф МБОУ « СОШ» ч Оксана Михайло
		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно		«Понома. ООШ»,ф МБОУ « СОШ» ч Оксана

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
						Михайловна
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
Производственное оборудование, инвентарь						
Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования,		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	ответственный орган
				графиками контроля исправности технологического оборудования		
3. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
3а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование	-визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание		- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Пон... ООШ... МБОУ... СОШ... Оксан... Михай...
	водоснабжение					
	водоотведение					
	освещение					
3б Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка		- ежедневно перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	«Пон... ООШ... МБОУ... СОШ... Оксан... Михай...
4. Лабораторный и инструментальный контроль:						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21 <i>Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной</i>	Филиа... «Центр... эпидем... Алтайс... Алейск...
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	1 образец	1 раз в год*		

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
		- запах; - привкус; - цветность; - мутность			<i>в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора</i>	
Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства	«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	-	перед использованием		«Пономаревская ООШ», филиал МБОУ «Чарышская СОШ» Черемисина Оксана Михайловна
		- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	1 образец	1 раз в год*		Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	Лабораторный контроль смывов:			ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
		- БГКП	5	1 раз в год*		
		- сальмонеллы	3	1 раз в год*		
		- стафилококк	3	1 раз в год*		
		- иерсинии	3	1 раз в год*		
- яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	3	1 раз в год*				
4г	Работники, занятые на	- оценка полноты проведения предварительных и		при поступлении на работу, и далее в соответствии с	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	«Пономаревская ООШ», филиал

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственной организации при осуществлении орг
Личная гигиена персонала	<p>работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией</p>	периодических медицинских осмотров		установленной периодичностью	приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	<p>МБОУ «СОШ» Оксана Михайловна «Пономарева» ООШ», ф. МБОУ «СОШ» Оксана Михайловна «Пономарева» ООШ», ф. МБОУ «СОШ» Оксана Михайловна «Пономарева» ООШ», ф. МБОУ «СОШ» Оксана Михайловна «Пономарева» ООШ», ф. МБОУ «СОШ» Оксана Михайловна</p>
		- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
		- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника		ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале		
		- визуальный контроль за качеством обработки рук		ежедневно до начала работы в течение смены		
		- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды		ежедневно до начала работы и в течение смены		
4д Факторы трудового	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы		Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	«Пономарева» ООШ», ф. МБОУ «СОШ» Ч

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
процесса		вентиляции				Оксана Михайловна
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)		1 раз в год*		Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
		- освещенность (уровни искусственной освещенности)		1 раз в год*		Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»

¹ Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:

- свыше 1000 – ежеквартально;

- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия

- 1 раз в год.

* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Количество учащихся в школе -4

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующей проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный	-	Учебные кабинеты во время перемен,	СП 2.4.3648-20	«Пономаревская ООШ», филиал

		залы, рекреации		рекреации во время уроков		МБОУ СОШ прено/
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	«Поно» ООШ» МБОУ СОШ» препод/
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	«Поно» ООШ» МБОУ « СОШ» препода
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах на каждом этаже	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	Филиал «Центр эпидеми Алтайско Алейске»
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	по 1 замеру в каждом кабинете информатики	1 раз в год*	СанПиН 1.2.3685-21	Филиал «Центр п эпидеми Алтайско Алейске»

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал,	1 раз в год	1 раз в год

директор МБОУ «Чарышская СОШ»

С.В. Борисова

Борисова Светлана Викторовна

Рабочую программу составил: Черемисина Оксана Николаевна

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»



В данной программе производственного контроля предусмотрено и предусмотрено 16 страниц.
Директор МБОУ «Чарышская СОШ»



директор МБОУ «Чарышская СОШ»

Борисов

Борисова Светлана Викторовна

Рабочую программу составил: Черемисина Оксана Николаевна

«Если в течение календарного года Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в программу производственного контроля, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учётом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК)»



и продумано
и продумано
Директор МБОУ «Чарышская СОШ»
С.В. Борисова

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Алейске
Регистрационный № ПК 412х
«03» 01 2023 г.
№ 412х
09.01.23.
Черемисина Оксана Николаевна