



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ Почетской СОШ
С.В.Кухта
Приказ № 60 от 25.12.2017г.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Почетская средняя общеобразовательная школа

2017

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Почетская средняя общеобразовательная школа.

Юридический адрес: 663763, Красноярский край, Абанский район, п. Почет, ул. Советская, 2.

Фактический адрес: 663763, Красноярский край, Абанский район, п. Почет, ул. Советская, 2.

Учредитель: Администрация Абанского района Красноярского края

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, общеобразовательной программе специальных (коррекционных) образовательных учреждений для детей с ОВЗ; программы дополнительного образования: художественно-эстетического, физкультурно-спортивного направления.

основные здания:

- основное здание и здание начальной школы в деревянном исполнении, включающие 15 классных комнат, библиотеку, мастерскую (по обработке металла, дерева), пищеблок на 40 мест, лаборантскую в кабинете химии, спортивный зал, административные помещения, гардеробную, здание гаража.

Лицензия № 7902-л, выдана 16 марта 2015 года Министерством образования и науки Красноярского края.

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294 -ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля»
 - ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 - ФЗ от 25.08.2002 № 115 -ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»
 - ФЗ от 23.02.2013 № 15 -ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
 - ФЗ от 07.12.2011 № 416 -ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»
 - ФЗ РФ от 18.06.2001 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
 - ФЗ от 17.09.1998 № 157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»
 - ФЗ от 02.01.2000 № 29 -ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»
 - ФЗ от 12.06.2008 № 88 -ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
 - ФЗ от 24.06.2008 № 90 -ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
 - ФЗ от 27.10.2008 № 178 -ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2011 «О безопасности отдельных видов пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями и дополнениями;
СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
СП № 3216-85 «Санитарно-гигиенические требования к организации трудового обучения учащихся 1-7 классов»
СанПиН 2.4.4.1251-032409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям дополнительного образования детей (внешкольные учреждения)»,
СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы с изменениями;
СП 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями;
СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями;
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями;
СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» с изменениями и дополнениями;
СанПиН 2.3.2. 1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»

СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» с изменениями и дополнениями;

СанПиН 2.1.4. 1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями;

СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;

СанПиН 2.4.6. 2553-09 «Санитарно - эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями;

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

СП 3.5.1378-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

СП 3.1.7. 2616-10 «Профилактика сальмонеллеза с изменениями и дополнениями»;

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 3.1.1. 2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»;

СП 3.1.2.3114-14 «Профилактика туберкулеза»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»;

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

Ст. 8 Закона РФ от 14.05.1993 №4979-1 «О ветеринарии»

Постановление Правительства Красноярского края от 18.05.2012 № 206-п «Об установлении порядка осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2013 № 162;

Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденные приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016 № 589;

Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, утвержденные Минсельхозом РФ от 15.07.2002;

Инструкция по ветеринарному клейменению мяса, утвержденная Минсельхозпродом РФ 28.04.1994;

Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 № 13-7-2/469;

Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий, утвержденные Минсельхозпродом РФ 04.03.2001 № 13-5-02/0043;

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№ дата приказа
1	Кухта Светлана Владимировна	директор	№ 60 от 25.12.2017г
2	Васина Юлия Богдановна	заместитель директора по УВР	
3.	Заремба О.Г.	заместитель директора по УВР	
4.	Александрова Елена Васильевна	завхоз	

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	зам директора по УВР
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		завхоз
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Тетрадь замечаний	директор

			завхоз
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно, летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	директор завхоз
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику		завхоз
Контроль за откачкой септиков	1 раз в месяц		завхоз
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно		завхоз
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		завхоз зав. Кабинетами
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно		завхоз
Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		завхоз
Контроль за состоянием учебной мебели	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		зам. Директора по УВР
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		зам. Директора по УВР
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		завхоз
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежемесячно		директор
Контроль за соблюдением 12-дневного (ежедневного) меню	ежедневно		завхоз
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	акты и приказы по питанию, тетрадь учета	директор социальный педагог
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	график дежурства по школе	классные руководители, дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой;	1 раз в нед ежедневно		директор завхоз

<p>правила мытья посуды;</p> <p>контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</p> <p>контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</p> <p>контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 12-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дезсредств и правильностью приготовления дезрастворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за рационом питания учащихся</p> <p>- контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p> <p>- бракераж готовых блюд</p>	<p>-/-</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз. В нед.</p> <p>Ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>2 раза в неделю</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>при поступлении продуктов</p> <p>ежедневно</p> <p>еженедельно</p> <p>ежедневно</p> <p>по мере приготовления</p>	<p>Сертификаты</p>	
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	<p>медсестра</p>
<p>Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>ежедневно</p>		<p>завхоз</p>
<p>Контроль и организация работы транспорта для перевозки</p>	<p>ежегодно</p>		<p>директор</p>

продуктов			
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	раз в месяц		завхоз
Контроль за работой школьных вытяжек, своевременное выполнение инструментальных и лабораторных измерений (в пищеблоке, мастерской, кабинете химии)	ежегодно	Разрешение на эксплуатацию из Роспотребнадзора	директор
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; <u>-периодический:</u> <u>Все сотрудники</u> <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ <i>медосмотр;</i> ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка</i>	при поступлении на работу ежегодно		директор

4.2 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	при заключении договоров	руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Ветеринарная сопроводительная документация на поднадзорные государственному ветеринарному надзору продукцию	каждая поступающая партия	завхоз Ответственный за ветеринарную документацию (с сайта поставщика продуктов питания)	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции Ветеринарные документы на продукцию
1.3.	Условия транспортировки	каждая поступающая партия	руководитель образовательного учреждения	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней	директор	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	завхоз	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	завхоз	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	директор	акт
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	завхоз	Журнал бракеража готовой продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья, готовой продукции.	Ежедневно	завхоз	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	завхоз	Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	завхоз	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	завхоз	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	завхоз	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	завхоз	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	завхоз	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	завхоз	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой

				посуды.
7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Социальный педагог, воспитатели	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	директор	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Кл/ руководители	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, птица с/м)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта	Акт проверки

				оборудования, являющегося источником шума	
--	--	--	--	---	--

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка (влажная) столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Таблица учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01)
2. Личные медицинские книжки работников
3. Акты лабораторных исследований на транспорт
4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
5. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком
6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)
7. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд
8. Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья
9. Журнал здоровья
10. Журнал температурного режима морозильного и холодильного оборудования
11. Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд
12. Ведомость контроля за рациональным питанием

5. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения): Филиал Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске.

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	3
3	Учителя	31
4	Библиотекарь	1
5	Водитель автобуса	3
6	Работники кухни	3
7	Обслуживающий персонал	10

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация	3	1 раз в 2 года
2	Учителя, библиотекарь	32	1 раз в 2 года
3	Работники кухни	3	1 раз в 2 года
4	Подсобные рабочие	7	1 раз в 2 года
5	Водитель	3	1 раз в 2 года

Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам по приказу № 83 от 16. 08.2004г.

№ п.п.	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность медосмотра
1	Школа	учитель	31	Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3 Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1 раз в 2 года
2		Библиотекарь	1	Пыль бумаги ПР.1.п.2.7	1 раз в 2 года
3		Уборщик служебных помещений	4	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	1 раз в 2 года

4	Водитель	3	Шум ПР.1.п.3.5. Вибрация ПР.1 . п. 3.4.2	1 раз в 2 года
5	Повар	3	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1 раз в 2 года
6	Подсобный рабочий	7	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3	1 раз в 2 года
7	Сторож	6	Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в 2 года
8	Гардеробщик	1	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1раз в 2 года

7. Перечень мероприятий по приведению помещений учреждения в соответствие с требованиями РосПотребНадзора

№ п/п	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственный
1.	Уборка территории школьного двора. Вывоз мусора. Откачка септика. Хлорирование мусоросборников	Договор с администрацией Абанского района о вывозе ЖБО	по необходимости	завхоз работник зеленого хозяйства.
2.	Подстричь кустарники, побелить стволы деревьев. Посадка зеленых насаждений по периметру территории двора.	Саженцы кустарников.	май	работник зеленого хозяйства учителя биологии, технологии.
3.	Ремонт и побелка ограждения территории из штакетника, побелка спортзала		июнь	работник зеленого хозяйства
4.	Оборудование спортивной площадки в филиальной школе.		июнь	учителя
5.	Обновить разметку игровой площадки, проверка футбольных ворот и баскетбольных колец на безопасность		до 03.08.	директор ФСК, учителя физической культуры
6.	Ремонт прыжкового сектора: дорожка разбега, яму заполнить песком вперемешку с опилками.		до 03.08	директор ФСК, учителя физической культуры
7.	Разметка: сектора метания, беговых дорожек из расчета на 2 полосы 30м, 60м, 100м		до 03.08	директор ФСК, учителя физической культуры
8.	Провести испытание снарядов гимнастического городка, физкультурно-спортивного оборудования.		до 03.08	директор ФСК комиссия по ОТ

Выполнение требований к зданию ОУ				
1.	Покраска дверей белой краской	согласно смете	до 01.08.	завхоз
Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ				
1.	Наличие актов испытания (приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме.		до 03.08.	комиссия по ОТ учителя физической культуры
Выполнение требований к воздушно-тепловому режиму				
1.	Текущий ремонт системы отопления в филиальной школе согласно плана подготовки к работе в осенне-зимний период	465000 руб.	до 25.08.2018	ООО «Абанский Водоканал»
Выполнение требований к пищеблоку ОУ				
1.	Организация горячего питания.	муниципальный контракт	ежеквартально	директор
2.	Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит, холодильников.	16 000 руб.	постоянно	директор
3.	Укомплектование посудой, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами.	12 000 руб.	ежегодно до 01.07.	завхоз
4.	Нанесение соответствующей маркировки на столовый инвентарь		ежегодно до 23.08.	повара
Выполнение требований к подведению электроэнергии в ОУ				
1.	Полная замена приборов освещения энергосберегающими приборами.	согласно плана	в течение 2018 года	директор
Выполнение различных требований к ОУ				
1.	Прохождение обучения сотрудников по программе: «Гигиеническая подготовка должностных лиц, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей»		по графику	директор
2.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками школы	по договору	ежегодно до	директор
3.	Обеспечить работников и обучающихся спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты.	согласно смете	до 30.08.	завхоз
4.	Укомплектовать медицинские аптечки согласно перечню.	10	до 30.08.	завхоз

5.	Утверждение расписания учебных занятий и режима работы ОУ		до 30.08.	директор
----	---	--	-----------	----------

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. ТО У Роспотребнадзора по Красноярскому краю, Абанскому району	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. ТОУ Роспотребнадзора по Красноярскому краю, Абанскому району	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТОУ Роспотребнадзора по Красноярскому краю, Абанскому району	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления 3. ТОУ Роспотребнадзора по Красноярскому краю, Абанскому району	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

9. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Отчет о выполнении Программы производственного контроля публиковать ежегодно на сайте школы.