



Утверждаю:
Директор МБОУ
СОШ №2 .Чермен
Ибрагимова И.С.
14.06.2020

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с.Чермен»
МО-Пригородный район РСО-Алания
на 2020-2021 гг

1. Цель программы

Обеспечение безопасности (безвредности) для обучающихся, работников учреждения и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Область применения

2.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.2. Программа производственного контроля распространяется на МБОУ «СОШ № 2 с.Чермен» и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают руководители учреждения на всех уровнях управления деятельностью.

3. Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля

3.1. Федеральный закон №52 от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.2. Федеральный закон №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»

населения».

МР 2.40179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации по организации общественного питания населения».

3.4. СанПиН 1.2.3685-21 с 1.03.2021г. «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3.5. Сан.ПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.6. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

3.7. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.9. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

3.10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.11. СП 3.5.3. 1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

3.12. СанПиН 2.4.6. 664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков».

3.13. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

3.14. СанПин 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».

3.15. СанПин 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний».

4. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№ , дата приказа
1	Калагова Ляна Сидоровна	директор ,ответственный за питание	Приказ № 128 от 01.09.2020 г
2.	Букулов Валерий Хасанович	Заведующий АХЧ	
3.	Демурова Белла Амурхановна	Председатель родительского контроля школьного питания	

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

4.1. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный (Ф.И.О. , должность)</i>
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	Директор Калагова Л.С.
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период –	Акты приёмки	Директор – Калагова Л.С.

	постоянно летний период – по мере необходимости		Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х. Заведующие учебными кабинетами
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Журнал дежурств	Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		Директор – Калагова Л.С. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом	Ежегодно перед началом		Зам. директора по УВР Келехсаева А.С.

мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	нового учебного года, затем 1 раз в месяц		
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Педагог-организатор Цаболова З.К.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Педагог-организатор Цаболова З.К. Заведующий АХЧ Букулов В.Х.
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Ответственная за питание Директор - Калагова Л.С. Демурова Б.А.
Контроль за контингентом питающихся	ежедневно	приказы по питанию, тетрадь учета	Ответственная - Цаболова З.К.
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Ответственная - Цаболова З.К. Классные руководители Дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:	1 раз в нед		Ответственная за питание - Калагова Л.С. Дежурный учитель, родительский контроль

правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. контроль правильности кулинарной обработки; контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью	-/- 2 раз. в нед. -/- -/- ежедневно -/- 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в квартал		
--	--	--	--

приготовления дез. растворов; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. -наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов -контроль за рационом питания учащихся - контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	При поступлении продуктов	Сертификаты	
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья	
Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно		Ответственная за питание - Калагова Л.С.

Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	2 раза в год		Ответственная за питание - Калагова Л.С.
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 2 раза в год		Директор –Калагова Л.С. Педагог-организатор Цаболова З.К.

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	При заключении	Директор Калагова	Договор с предприятием

	право поставок продовольствия.	договоров	Л.С.	питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	10-дневное ,утвержденное меню.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности	Каждая партия	Комиссия по контролю	Журнал бракеража готовой

	тепловой обработки блюд.		за организацией и качеством питания. Врач -педиатр	продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья и готовой продукции.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Врач -педиатр	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль

			качеством питания.	
<i>6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<i>7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Акты по проверке организации питания

			качеством 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 и систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным и дезраствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. 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	Каждая пятница недели

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

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
2. Личные медицинские книжки работников;

3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
4. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;
5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция,.)

5. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения): Филиал Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по Пригородному району РСО-Алания .

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

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	3
3	Учителя	22
4	УВП	1
5	Работники кухни	4
6	Младший обслуживающий персонал	7
7		

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация	3	1 раз в 2года
2	Учителя	22	1раз в 2 года
3	УВП	1	1 раз в 2 года
4	Работники кухни	4	1раз в 2 года
5	Младший обслуживающий персонал	7	1 раз в 2 года

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

№ п.п.	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	учитель	22	Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3 Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1раз в год

2		Библиотекарь	1	Пыль бумаги ПР.1.п.2.7	1раз в год
3		Уборщик служебных помещений	2	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	1раз в год
4		Секретарь – делопроизводитель	1	Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1раз в год
5		Повар	2	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1раз в год
6		Бухгалтер	1	Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1раз в год
9		Сторож	3	Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в год

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

№ п/п	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственный
1.	Уборка территории школьного двора. Вывоз мусора	Договор с СПК	По необходимости	Зав. АХЧ.
2.	Подстричь кустарники, побелить стволы деревьев. Посадка зеленых насаждений по периметру территории двора. Реализация проекта «Клумба».	Саженцы кустарников.	Ежегодно. Май	Зав. АХЧ. Учителя
3.	Ремонт ограждения территории		Ежегодно Июль	Зав. АХЧ.
4.	Обновить разметку игровой площадки, проверка футбольных ворот и баскетбольных колец на безопасность		Ежегодно до 05.08.	Учитель физкультуры
5.	Ремонт прыжкового сектора: дорожка разбега, яму заполнить песком вперемешку с опилками.		Ежегодно до 05.08	Учитель физкультуры
6.	Разметка: сектора метания, беговых дорожек из расчета на 2 полосы 30м., 60м., 100м.		Ежегодно до 05.08	Учитель физкультуры
7.	Провести испытание снарядов гимнастического городка, физкультурно – спортивного оборудования.		Ежегодно до 05.08	Учитель физкультуры Комиссия по ОТ

Выполнение требований к зданию ОУ				
1.	Текущий ремонт системы канализации		По необходимости	Заведующий АХЧ
2.	Ремонт системы холодного и горячего водоснабжения, обеспечивающий необходимый санитарный и питьевой режим в соответствии с СанПин.		По необходимости	Заведующий АХЧ
Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ				
1.	Укомплектование мебелью, соответствующей росту – возрастным особенностям учащихся: маркировка, наличие списка учащихся с указанием роста и номера посадочного места.		Ежегодно до 05.08.	Руководитель ОУ
2.	Наличие актов испытания (приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме.		Ежегодно до 05.08.	Комиссия по ОТ
3.	Обеспечить электрополотенцами умывальники в ОУ.		2020-2021г	Зам. по АХЧ.
Выполнение требований к воздушно – тепловому режиму				
1.	Промыть систему отопления в помещениях школы		Ежегодно до 10.06.	Операторы котельной

Выполнение требований к пищеблоку ОУ				
1.	Организация горячего питания.	Муниципальный контракт	Ежеквартально	Руководитель ОУ
2.	Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит, электротитана, холодильников.		Постоянно	Зав.производством, Зав. АХЧ.
3.	Укомплектование посудой, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами.		Ежегодно до 01.07.	Зав.производством, Зав. АХЧ.
4.	Нанесение соответствующей маркировки на столовый инвентарь		Ежегодно до 01.08.	Зав.производством, повар
Выполнение требований к подведению электроэнергии в ОУ				
1.	Ремонт электропроводки, демонтаж вентилятора с эл.двигателем в столовой., монтаж кабеля. Демонтаж прожекторов на уличных освещениях.	Согласно смете		Руководитель ОУ
Выполнение различных требований к ОУ				
1.	Прохождение обучения сотрудников по теме: «Гигиеническая подготовка должностных лиц, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей»	.	ежегодно	Руководитель ОУ

2.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками школы	Договор с ЦРБ	Ежегодно до 01.09.	Руководитель ОУ
3.	Обеспечить работников и учащихся спец. одеждой и другими средствами индивидуальной защиты.		Ежегодно до 05.08.	Зав. АХЧ.
4.	Укомплектовать медицинские аптечки согласно перечню.	5 000 руб.	Ежегодно до 05.08.	Педагог-организатор
5.	Согласование расписания учебных занятий и режима работы ОУ с органами Госсанэпиднадзора.		До 05.08.	Руководитель ОУ

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 РСО-А	Временная остановка работы
Авария внутренней	1. Инфицирование	1. Администрацию Управления образования	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.

системы канализации	объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	2. Органы местного самоуправления. 3. ТОУ Роспотребнадзора по РСО-А	3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
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 РСО-А	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТОУ Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.

длительное время	и. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	по РСО-А	
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмам и. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТОУ Роспотребнадзора РСО-А	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 предоставлять ежегодно.

10. План санитарно- оздоровительных мероприятий на 2020-21уч . год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
2	Ремонт спортивного зала	Июнь- июль
3	Озеленение школьной территории	Апрель- июнь
4	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь- август
5	Благоустройство школьной территории	Апрель- август
6	Обустройство зоны отдыха около здания школы	Июнь
7	Декоративный ремонт школьных помещений	Июнь- август
8	Организация отдыха детей сотрудников	Июнь- август
9	Организация отдыха сотрудников	В течение года
10	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года

11.Отчет о выполнении Программы производственного контроля за 2019- 2020 уч. год

В 2019- 2020 уч. г. в МБОУ «СОШ № 2 с.Чермен» были выполнены следующие работы:

3. Произведен ремонт в коридорах и кабинетах.
4. Ремонт электропроводки, демонтаж вентилятора с эл.двигателем в столовой., монтаж кабеля.
5. Демонтаж прожекторов на уличных освещениях.
6. Ремонт пожарной сигнализации и оповещения о пожаре в левом крыле.
7. Установка пожарной сигнализации и оповещения о пожаре.
8. Благоустроена школьная территория.
9. Доукомплектована столовая и кухонная посуда.
10. Проведен медицинский осмотр сотрудников
11. Укомплектование мебелью, соответствующей росту – возрастным особенностям учащихся: маркировка, наличие списка учащихся с указанием роста и номера посадочного места.
12. Ремонт ограждения территории.
13. Ремонт спортивной площадки.
14. Текущий ремонт системы канализации.
15. .Оснащение санитарных узлов педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги
16. . Организация бесплатного питания учащихся.