

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ № 54
г. Челябинска»

_____ С.П. Важенин

« 23 » августа 2023 г.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», расположенном по адресу: г. Челябинск, ул. Двинская, д. 7, Кудрявцева, 18 на 2023/2024 учебный год

Перечень нормативной документации (СанПиН, СП, МУ, ГОСТы и др)

1. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
5. Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ (ред. от 30.12.2020) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции"
6. Постановление Правительства РФ №554 от 24.07.00 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
7. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с "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", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001)
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
10. СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19. (до 01.01.2022)
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 “Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”
12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...")
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

- производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (вместе с "СанПиН 2.1.3684-21. Санитарные правила и нормы...")
14. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»
 15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)
 16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
 17. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»
 18. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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"
 19. Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
 20. ГОСТ 240840-96 «Здания и сооружения. Методы измерений освещенности».
 21. Строительные нормы и правила РФ СНиП 41-01-2003 "Отопление, вентиляция и кондиционирование"
 22. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"(вместе с "СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 15.02.2021 N 62500) (действует с 01.09.2021)
 23. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.11.2013 N 63 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" (вместе с "СП 3.1.2.3117-13...") (действует до 01.09.2021)
 24. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (действует до 01.09.2021)
 23. 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"
 24. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
 25. Постановление Правительства РФ от 28.08.2012 N 866 «О федеральном органе исполнительной власти, уполномоченном осуществлять государственную регистрацию товаров, и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации по вопросам государственной регистрации отдельных видов продукции»

26. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 N 27 "О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации"
27. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями от 2020).
28. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (ТР ТС 021/2011).
29. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
30. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011).
31. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
32. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).
33. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции" (ТР ТС 027/2012).
34. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок" (ТР ТС 029/2012).
35. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
36. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
37. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)
38. "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017)

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 54 г. Челябинска. Имеет

Филиал Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 54 г. Челябинска.

Юридический адрес: 454018, г. Челябинск, ул. Двинская, 7.

Фактический адрес: 454081, г. Челябинск, ул. Двинская, 7.

Фактический адрес филиала: 454081, г. Челябинск, ул. Кудрявцева, 18.

Структура образовательного учреждения:

ОСНОВНОЕ ЗДАНИЕ:

- Проектная вместимость: 860 чел.
- Фактическая вместимость в одну смену: 1139 чел.
- Количество классов: 45

Количество работающих 86 человек

ФИЛИАЛ:

- Проектная вместимость: 860 чел.
- Фактическая вместимость в одну смену: 570 чел.
- Количество классов: 25
- Набор помещений: полный

Количество работающих: 54 чел.

Вид деятельности: образовательная в области начального общего, основного общего, среднего общего образования, дополнительное образование детей и взрослых.

Санитарно-эпидемиологическое заключение:

Основное здание № 74.50.05.000.M000218.02.09 от 18.02.2009;

Филиал №74.50.06.000.M000037.01.11 от 19.01.2011

Лицензия на вид деятельности:

- на осуществление образовательной деятельности № 11994 от 03 декабря 2015 серия 74Л02 № 0001197, срок – бессрочно;

- свидетельство о государственной регистрации № 2505 от 07 сентября 2016 г. серия 74АО № 001605;

- на осуществление медицинской деятельности: основное здание № ЛО-74-01-0043654 от 12 июля 2018 МБУЗ ДГП № 4, срок – бессрочно;

Филиал ЛО-74-01-002548 от 12 февраля 2014

Договор на проведение дезинсекции и дератизации: №С421/1-1;С421/1

Договор на утилизацию ртутных ламп: 47256/0

Договор на вывоз ТБО: № 84/11

Журнал учета и расхода дезсредств: 149

Структура организации производственного контроля:

| № п/п | Должность лица, наименование подразделения или сторонней организации | Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля | Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля |
|-------|--|---|---|
| 1 | Директор | Должностная инструкция Приказ | Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля |
| 2 | Зам. директора по АХЧ (завхоз в Филиале) | Должностная инструкция Приказ | Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. |
| 3 | Лабораторная база | На договорной основе | С аккредитованными лабораториями |

| | | | | | | |
|-------|---------------------------|---|--------------|---|----------------------|-----------------------------------|
| 1.1.5 | Территория участка | Наличие твердого покрова на спортивно-игровых площадках. Синтетические и полимерные покрытия должны быть морозоустойчивы, оборудованы водостоками и должны быть изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей. Наличие оборудования спортивной зоны, обеспечивающего выполнение учебных программ по физическому воспитанию учащихся. Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать росту и возрасту обучающихся. Спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие. Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия. Беговые дорожки и спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ | 1 раз в год | | | |
| 1.1.6 | | | | | | |
| 1.1.7 | Территория участка | На территории выделяется игровая зона, оборудованная в соответствии с требованиями к устройству | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ | Контрольный журнал приемки Акт |
| 1.1.8 | | Уровни шума на территории общеобразовательного учреждения не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки. | | | | |
| | | Состояние и санитарное содержание пешеходных дорожек и подъездных путей, наличие твердого покрытия. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. | 2 раза в год | | | |
| | | Наличие и исправность наружного электрического освещения. Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением | 1 раз в год | | | |

| | | | | | | |
|-------------------|---------------------------|---|---------------|--|----------------------|----------------------------------|
| 1.2 1.2.1 . | Хозяйственная зона | <p>Состояние и содержание контейнерной площадки, мусоросборников. Наличие крышек у мусоросборников. Соблюдение кратности вывоза мусора.</p> <p>На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.</p> <p>На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.</p> <p>Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.</p> | 1 раз в месяц | <p>СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 42-128-4690-88</p> <p>с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 2.1.3684-21</p> | Зам.директора по АХЧ | Акт приемки Договор на вывоз ТБО |
|-------------------|---------------------------|---|---------------|--|----------------------|----------------------------------|

2. Контроль за оборудованием здания и помещений.

| № п,п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация. |
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|-----|--------------|-------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |

| | | | | | | |
|-------|----------------------------|---|-------------|---|-------------------------|--------------------|
| 2.1 | Здание и помещения. | <p>Расчетное количество обучающихся в классах определяется исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели в соответствии с разделом V СанПиН 2.4.2.2821-10</p> <p>Наполняемость классов, за исключением классов компенсирующего обучения, не должна превышать 25 человек.</p> <p>Количество обучающихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных кабинетах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не менее 2,5 м² на одного обучающегося при фронтальных формах занятий; - не менее 3,5 м² на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий <p>Предельная наполняемость отдельного класса (группы) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается в зависимости от нозологической группы: для обучающихся, имеющих задержку психического развития, - 12 человек</p> | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ | Контрольный журнал |
| 2.1.2 | | <p>Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, спортивные, танцевальные и актовые залы.</p> <p>за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи</p> | 1 раз в год | | | |
| 2.1.3 | | Соответствие площадей помещений требованиям СП 2.4.3648-20 | | | | |

| | | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|---|--|--|---|--|
| <p>2.2 2.2.1</p> | <p>Гардеробы.</p> | <p>Размещение гардеробов на 1 этаже с оборудованием ячеек для каждого класса. Оборудование гардероба вешалками, ячейками для обуви в достаточном количестве. В существующих зданиях для учащихся начальных классов возможно размещение гардероба в рекреациях при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками.</p> <p>В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м² на ребенка.</p> <p>Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для отдельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки).</p> <p>Для обучающихся 1 - 4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба).</p> | | | | |
| <p>2.2.2</p> | <p>Начальная школа</p> | <p>Обучающиеся начальной общеобразовательной школы должны обучаться в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Рекомендуется учебные помещения для обучающихся 1-х классов размещать не выше 2-го этажа, а для обучающихся 2 - 4 классов - не выше 3-го этажа.</p> <p>Обучающиеся 1 - 4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования</p> <p>Учебные кабинеты и рекреационные помещения для обучающихся 1 - 4 классов размещаются на 1 - 3 этажах отдельного здания или отдельного блока, кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.</p> | | <p>СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20</p> | <p>Зам.директора по АХЧ, зам. директора</p> | |

| | | | | | | |
|-------|-------------------------|--|-------------|---|---|-----------------------|
| 2.2.3 | Учебные кабинеты | Для обучающихся II - III ступени образования допускается организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе. Для обучающихся 5 - 11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам. директора по АХЧ, зам. директора | Контрольный журнал |
| 2.2.4 | | Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе, из расчета: - не менее 2,5 м ² на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий; - не менее 3,5 м ² на 1 обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий. | | | | |
| 2.2.5 | | Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, должна соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия. Набор и площади помещений для внеурочной деятельности, кружковых занятий и секций должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к учреждениям дополнительного образования детей. | | | | |

| | | | | | | |
|-------|---------------------|--|-------------|---|---|--|
| 2.2.6 | | Наличие лаборантских при кабинетах химии, физики, биологии, Учебные кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола. Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами. | | | | |
| 2.3 | Спортзал | Спортивный зал рекомендуется размещать на 1-м этаже здания. Соблюдение площади спортзала. При размещении в общеобразовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях | 1 рза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по АХЧ, зам. директора | Контрольный журнал |
| 2.3.1 | | | | | | |
| 2.3.2 | | Наличие раздевалок отдельных для мальчиков и девочек, санузлов и душевых для мальчиков и девочек. При спортивных залах оборудуются спортивные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м2, душевых - 12,0 м2 | | | | |
| 2.3.3 | | Оборудование раздевалок и душевых, санитарное состояние и содержание. | | | | |
| 2.4 | Актовый зал. | Соблюдение площади актового зала, соблюдение количества посадочных мест не менее 60 % от общего количества обучающихся в учреждении. Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по АХЧ | Акт приемки к учебному году. Контрольный журнал |

| | | | | | | |
|-----|--------------------|--|-------------|--|--|--|
| 2.5 | Библиотека. | <p>Соблюдение площади библиотеки не менее 0,6 м2 на 1 учащегося, соблюдение зонирования помещения библиотеки с выделением зон читательских мест, информационного пункта, фондов открытого доступа, фондов закрытого хранения.</p> <p>Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам</p> | 1 раз в год | | | |
| 2.6 | Рекреации | <p>Рекреации общеобразовательных учреждений должны быть предусмотрены из расчета не менее 0,6 м2 на 1 обучающегося.</p> <p>Ширина рекреаций при одностороннем расположении классов должна составлять не менее 4,0 м, при двустороннем расположении классов - не менее 6,0 м.</p> <p>Рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.</p> <p>рекреационные помещения для обучающихся 1 - 4 классов размещаются на 1 - 3 этажах отдельного здания или отдельного блока</p> | | | | |

| | | | | | | |
|--------------|--|--|--------------|---|--|---|
| 2.7 2.7.1 | Помещения медицинского назначения | <p>В существующих зданиях общеобразовательных учреждений для медицинского обслуживания обучающихся должны предусматриваться на первом этаже здания помещения медицинского назначения, размещенные в едином блоке: кабинет врача площадью не менее 14,0 м² и длиной не менее 7,0 м (для определения остроты слуха и зрения обучающихся) и процедурный (прививочный) кабинет площадью не менее 14,0 м².</p> <p>Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь</p> <p>Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией</p> <p>При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных.</p> <p>Ежедневная уборка помещений для оказания медицинской помощи. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств</p> | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по АХЧ, Медработник, педагог- психолог | Акт приемки к учебному году. Контрольный журнал |
| 2.7.3 | | Для детей, нуждающихся в психолого-педагогической помощи, в общеобразовательных учреждениях предусматриваются отдельные кабинеты педагога-психолога и учителя-логопеда площадью не менее 10 м ² каждый. | 1 раз в день | | | |

| | | | | | | |
|-----|--------------------------|---|-------------|---|-------------------------|--------------------|
| 2.8 | Отделка помещений | <p>Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных учреждениях, при условии сохранения высоты помещений не менее 2,75 м, а во вновь строящихся не менее 3,6 м.</p> <p>Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой.</p> <p>Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.</p> <p>В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в помещениях медицинского назначения.</p> <p>Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.</p> <p>Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.</p> | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по АХЧ | Контрольный журнал |
|-----|--------------------------|---|-------------|---|-------------------------|--------------------|

| | | | | | | |
|--------------|-------------------------------|---|------------|---|---|--|
| 2.9 2.9.1 | Оборудование помещений | <p>Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом</p> | ежемесячно | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ, педагог-организатор ОБЖ | Акт приемки к учебному году. Контрольный журнал |
| 2.9.2 | | <p>В зависимости от назначения учебных помещений могут быть использованы различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (одноместные и двухместные), столы аудиторные, чертежные или лабораторные в комплекте со стульями, конторки и другие. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют.</p> <p>Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.</p> <p>При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке. Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.</p> <p>В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны.</p> | | | | |
| 2.9.3 | | <p>Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.</p> <p>При невозможности обеспечить обучающихся 5 - 11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе,</p> | | | | |

| | | | | | | |
|-------|--|--|-----------------|---|---|--------------------|
| | | обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованном мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся. Приобретаемая учебная мебель должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия. | | | | |
| 2.9.4 | Оборудование помещений. Учебная мебель. | Основным видом ученической мебели для обучающихся I ступени образования должна быть школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7 - 15 . Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям <u>ТР ТС 025/2012</u> . Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ, зам. директора, Педагоги | Контрольный журнал |
| 2.9.5 | | | | | | |

| | | | | | | |
|-------|---|---|------------------|---|--|------------------------------|
| | Оборудование помещений Учебная мебель. | <p>Соблюдение правил расстановки мебели:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты должны размещаться в первом ряду. • Детей с нарушением зрения рекомендуется рассаживать на ближние к классной доске парты. • Детей, часто болеющих ОРЗ, ангинами, простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены. • Соблюдение угла видимости не менее 35 градусов • Ширина проходов 0,5-0,7 м • Расстояние от последней парты до стены, противоположной доске-0,7 • Расстояние до доски – 2,4-2,7 м • Расстояние от последнего места до учебной доски не более 8,6 м • Высота нижнего края доски 0,8 -0,9 м • Расстановка столов в лабораториях в 2 ряда, проход не менее 1 м • Расстановка в мастерских оборудования перпендикулярно или под углом 30-45 градусов к светонесущей стене, расстояние между станками в рядах не менее 0,8 м, между рядами станков – 1,2 <p>При расположении парт (столов), используемых при организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов следует учитывать особенности физического развития обучающихся. Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.</p> | 1 раз в квартал. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ, зам. директора, Педагоги | Контрольный журнал |
| 2.9.6 | Оборудование помещений Учебная мебель. | Оборудование кабинетов физики, химии демонстрационными столами с подводкой воды и электричества | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | Акт приемки к учебному году. |

| | | | | | | |
|-------|--------------------------------------|--|-------------|--|--|--------------------|
| 2.9.7 | <p>Оборудование помещений</p> | <p>Классные доски (с использованием мела) должны быть изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаться влажной губкой, быть износостойкими, иметь темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие.</p> <p>Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.</p> <p>При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого).</p> <p>Допускается оборудование учебных помещений и кабинетов интерактивными досками, отвечающими гигиеническим требованиям. При использовании интерактивной доски и проекционного экрана необходимо обеспечить равномерное ее освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости.</p> <p>Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.</p> <p>При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью) нужно учитывать ее размер и размещение, которые должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.</p> <p>Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.</p> <p>Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.</p> <p>Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.</p> <p>При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.</p> | 1 раз в год | | | Контрольный журнал |
|-------|--------------------------------------|--|-------------|--|--|--------------------|

| | | | | | | |
|-------|-------------------------------|--|-------------|---|-----------------------------------|--------------------|
| 2.9.8 | Оборудование помещений | <p>В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, предусматривается установка двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, не менее 2 столов с гигиеническим покрытием, холодильника, электроплиты и шкафа для хранения посуды. Около моечных раковин должны быть предусмотрены разрешенные моечные средства для мытья столовой посуды.</p> <p>Кабинет домоводства, используемый для кройки и шитья, оборудуется столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами.</p> <p>Швейные машины устанавливают вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машинки или напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности.</p> | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | Контрольный журнал |
| 2.9.9 | Оборудование помещений | <p>В игровых комнатах мебель, игровое и спортивное оборудование должно соответствовать ростовым данным обучающихся. Мебель следует расставлять по периметру игровой комнаты, освобождая тем самым максимальную часть площади для подвижных игр.</p> <p>При использовании мягкой мебели необходимо наличие съемных чехлов (не менее двух), с обязательной заменой их не реже 1 раза в месяц и по мере загрязнения. Для хранения игрушек и пособий устанавливают специальные шкафы.</p> <p>Телевизоры устанавливают на специальных тумбах на высоте 1,0 - 1,3 м от пола. При просмотре телепередач размещение зрительских мест должно обеспечивать расстояние не менее 2 м от экрана до глаз обучающихся.</p> <p>Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.</p> | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | Контрольный журнал |

3. Контроль за воздушно-тепловым режимом.

| № п,п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация |
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|---|--------------|------------------------------|
| | | | | | | . |

| | | | | | | |
|-------|--|--|--------------|--|--|--|
| 3.1.2 | Основные помещения, санитарные узлы, помещения для обработки хранения уборочного инвентаря. | Уроки физической культуры и занятия спортивных секций следует проводить в хорошо аэрируемых спортивных залах. Необходимо во время занятий в зале открывать одно или два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 С и скорости движения ветра не более 2 м/с. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводят при открытых одной - трех фрамугах. При температуре наружного воздуха ниже минус 10 С и скорости движения воздуха более 7 м/с сквозное проветривание зала проводится при отсутствии учащихся 1 - 1,5 минуты; в большие перемены и между сменами - 5 - 10 минут. | Ежемесячно | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам. директора по АХЧ, учителя физической культуры | Визуальный контроль. Контрольный журнал |
| 3.1.3 | Основные помещения, санитарные узлы, помещения для обработки хранения | Оборудование механической местной вытяжной вентиляции в кабинете химии, на пищеблоке, в учебных лабораториях где возможно выделение вредных веществ, пыли, повышенного тепла | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ | Контрольный журнал. Акт специализированной организации об эффективности и работы вентиляции. |
| 3.1.4 | уборочного инвентаря. | Эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность. Проведение очистки шахт вентиляции 2 раза в год. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха. | 1 раз в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | | |

4. Контроль за водоснабжением, канализацией.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------------|--|-----------------------------|---------------------------|
| <p>4.1 4.1.1</p> | <p>Основные помещения, санитарные узлы, помещения для обработки хранения уборочного инвентаря.</p> | <p>На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее 0,1м2 на одного обучающегося. Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. Площадь туалетов для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м2 на ребенка. Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.</p> | <p>1 раз в год</p> | <p>СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20</p> | <p>Зам.директора по АХЧ</p> | <p>Контрольный журнал</p> |
| <p>4.1.2</p> | <p>Основные помещения, санитарные узлы, помещения для обработки хранения уборочного инвентаря.</p> | <p>В санитарных узлах устанавливаются педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не допускается располагать напротив входа в учебные помещения. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.</p> | <p>1 раз в год</p> | | | |

| | | | | | | |
|-------|--|---|----------------|---|----------------------|-----------------------------|
| 4.1.3 | Основные помещения, санитарные узлы, помещения для обработки хранения уборочного инвентаря. | В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины. Установку раковин в учебных помещениях следует предусматривать, с учетом возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов. Около раковин устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Рядом с умывальными раковинами размещают электро- или бумажные полотенца, мыло. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ | Контрольный журнал |
| 4.1.4 | | Обеспеченность горячей и холодной водой. | 1 раз в год | | | Журнал аварийных ситуаций |
| 4.1.5 | | Организация питьевого режима, обеспечивающего безопасность качества питьевой воды. | 2 раза в год | СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 С 01.03.2021 СанПиН 1.2.3685-21 | | Протоколы исследования воды |
| 4.1.6 | | Общеобразовательные учреждения обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения. | 1 раз в неделю | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 С 01.03.2021 СанПиН 1.2.3685-21 | | Контрольный журнал |

5. Контроль за естественным и искусственным освещением.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------|---------------------------|---|--------------|---|-----------------------------------|---|
| 5.1 5.1.1 | Основные помещения | Наличие естественного освещения во всех учебных помещениях. Без естественного освещения допускается проектировать: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения, радиоузлы; кинофотолаборатории; книгохранилища; бойлерные, насосные водопровода и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения для хранения дезинфекционных средств. | 1 раз в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | Директор. Зам.директора по АХЧ | Акт приемки образовательного учреждения к новому учебному году. Визуальный контроль. Контрольный журнал |

| | | | | | | |
|--------|---------------------------|---|---------------|---|--------------------------------|---|
| 5.1.2. | | Обеспечение нормируемого значения коэффициента естественной освещенности (КЕО) в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению. | 1 раз в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | Зам. директора по АХЧ | Акт приемки образовательного учреждения к новому учебному году. Визуальный контроль. Контрольный журнал |
| 5.1.3 | | Наличие бокового левостороннего естественного освещения в учебных и производственных помещениях. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся. | | | | |
| 5.1.4 | Основные помещения | Светопроемы учебных помещений оборудуются: регулируемые солнцезащитными устройствами типа жалюзи, тканевыми шторами светлых тонов. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами. Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками. | 2 раза в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | |
| 5.1.5 | | | | | | Хранение перегоревших ламп. |
| 5.1.6 | Основные помещения | Проведение чистки осветительной аппаратуры, светильников. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений. | 2 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | Визуальный контроль. Контрольный журнал |

| | | | | | | |
|--------|---------------------------|--|---|---|---|--|
| 5.1.7 | | Своевременная замена перегоревших ламп. Предусматривается люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Светильники, используемые для искусственного освещения учебных помещений, должны обеспечивать благоприятное распределение яркости в поле зрения, что лимитируется показателем дискомфорта (Мт). Показатель дискомфорта осветительной установки общего освещения для любого рабочего места в классе не должен превышать 40 единиц. | Ежемесячно | с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | | |
| 5.1.8. | Основные помещения | Для максимального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений следует: сажать деревья не ближе 15м, кустарник – не ближе 5 м от здания; не закрашивать оконные стекла; не расставлять на подоконниках цветы, их размещают а переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвесных кашпо в простенках окон. | 1 раз в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. Педагоги | |
| 5.1.9 | | Соответствие отделочных материалов и красок санитарным нормам. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | Зам.директора по АХЧ | Гигиеническое заключение Контрольный журнал |
| 5.1.10 | | Чистка и мытье стекол | 2 раза в год | | | |
| 5.1.11 | | Основные помещения | Соблюдение уровней искусственной освещенности на рабочих местах по результатам замеров: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске - 300 - 500 лк, в актовых и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк. | 2 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | По договору |

| | | | | | | |
|--------|--|---|-------------|--|----------------------|---|
| 5.1.12 | | Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания для общего освещения. Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую. | 1 раз в год | | Зам.директора по АХЧ | Акт приемки Визуальный контроль. Контрольный журнал |
| 5.1.13 | | Обеспечение рационального расположения светильников: светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. | 1 раз в год | | | |
| 5.1.14 | | Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок (выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской). | 1 раз в год | | | |

6. Контроль за режимом учебно-воспитательного процесса.

| № п,п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация. |
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|-----|--------------|-------------------------------|
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|-----|--------------|-------------------------------|

| | | | | | | |
|--------------|---|--|--------------|--|--------------------------------------|--|
| 6.1 6.1.1 | Режим образовательного процесса. | Оптимальный возраст начала школьного обучения - не ранее 7 лет. В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни. Прием детей 7-го года жизни осуществляют при достижении ими к 1 сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев. | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 № 52-ФЗ от 30.03.1999 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора | Учебный план, расписание занятий |
| 6.1.2 | | Для профилактики переутомления обучающихся в календарном учебном плане рекомендуется предусмотреть равномерное распределение периодов учебного времени и каникул. С целью профилактики переутомления в годовом календарном учебном плане обучающихся должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул. Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней. | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | | |
| 6.1.3 | | Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов. Проведение нулевых уроков не допускается. В учреждениях, работающих в две смены, обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения должно быть организовано в первую смену. Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов. Проведение нулевых уроков и обучение в три смены не допускается. Занятия второй смены должны заканчиваться не позднее 19 часов. | 1 раз в год | | | |
| 6.1.4 | Режим образовательного процесса. | Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, не должно в совокупности превышать величину недельной образовательной нагрузки. | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |

| | | | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|--|
| 6.1.5 | | <p>Образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня должен составлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для обучающихся 1-х классов не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков за счет урока физической культуры; - для обучающихся 2 - 4-х классов - не более 5 уроков, и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры при 6-дневной учебной неделе; - для обучающихся 5 - 6-х классов - не более 6 уроков; - для обучающихся 7 - 11-х классов - не более 7 уроков. <p>Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком рекомендуется устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут.</p> <p>Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры, для обучающихся 2 - 4 классов - не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры, для обучающихся 5 - 6 классов - не более 6 уроков, для обучающихся 7 - 11 классов - не более 7 уроков | | | | |
|-------|--|---|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-------|---|--|--------------|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 6.1.6 | Режим образовательного процесса. | <p>Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов. При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.</p> <p>Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках.</p> <p>В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. В течение учебного дня не следует проводить более одной контрольной работы. Контрольные работы рекомендуется проводить на 2 - 4-м уроках.</p> <p>Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.</p> <p>При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов. Обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов. Продолжительность урока не должна превышать 40 минут.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |
|-------|---|--|--------------|---|--------------------------------|----------------------------------|

| | | | | | | |
|-------|---|--|--------------|---|-----------------------------------|--|
| 6.1.7 | Режим образовательного процесса. | <p>Учет при составлении расписания динамики работоспособности учащихся. При составлении расписания следует чередовать предметы естественно-математического и гуманитарного циклов. Для предупреждения утомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в компенсирующих классах обучающиеся должны иметь в середине недели облегченный учебный день.</p> <p>С целью профилактики переутомления в годовом календарном учебном плане обучающихся должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул. Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |
|-------|---|--|--------------|---|-----------------------------------|--|

| | | | | | | |
|-------|--|---|--------------|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 6.1.8 | | <p>Продолжительность урока (академический час) во всех классах не должна превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором используется "ступенчатый" режим обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре - декабре - по 4 урока по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока по 45 минут каждый);, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не должна превышать 40 минут.</p> <p>Обучение в 1 классе осуществляется с соблюдением следующих требований:</p> <p>учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену,</p> <p>обучение в первом полугодии: в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре - декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; в январе - мае - по 4 урока в день по 40 минут каждый,</p> <p>в середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут,</p> <p>предоставляются дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при четвертном режиме обучения. Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).</p> | | | | |
| 6.1.9 | | <p>Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в четверг или пятницу.</p> <p>Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |

| | | | | | | |
|--------|---|--|--------------|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 6.1.10 | | <p>Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2-го или 3-го уроков) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.</p> <p>Продолжительность урока не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса и компенсирующего класса, продолжительность урока в которых не должна превышать 40 минут.</p> <p>Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.</p> <p>Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.</p> | 4 раза в год | | | |
| 6.1.11 | Режим образовательного процесса. | <p>Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся рекомендуется проводить не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки. Заменять уроки физической культуры другими предметами не допускается.</p> <p>Для увеличения двигательной активности обучающихся рекомендуется в учебные планы для обучающихся включать предметы двигательного-активного характера (хореография, ритмика, современные и балльные танцы, обучение традиционным и национальным спортивным играм).</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |

| | | | | | | |
|--------|---|--|--------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 6.1.12 | Режим образовательного процесса. | <p>Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля при проведении динамического или спортивного часа должны соответствовать возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе).</p> <p>Распределение обучающихся на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях, проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Обучающимся основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С обучающимися подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной группам, занимаются физической культурой со снижением физической нагрузки.</p> <p>Уроки физической культуры целесообразно проводить на открытом воздухе.</p> <p>В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.</p> <p>Для выполнения рабочих программ учебного предмета "Физическая культура", мероприятий программы воспитательной работы и курсов по выбору соответствующей направленности допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы, бассейны), расположенные за пределами собственной территории общеобразовательной организации, оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест, предназначенных для занятий спортом и физической культурой. Приобретаемое оборудование для детских игровых площадок должно иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |
|--------|---|--|--------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|

| | | | | | | |
|--------|---|---|--------------|---|--|---|
| 6.1.13 | Режим образовательного процесса. | <p>При организации практики и занятий общественно-полезным трудом обучающихся, предусмотренных образовательной программой, связанных с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей), необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста.</p> <p>Не допускается привлекать обучающихся к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда, лиц моложе 18 лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш и другим аналогичным работам.</p> | 2 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по ВР, Педагоги, руководитель практики | Учебный план, план проведения практики, перечень допустимых видов работ |
| 6.1.14 | Режим образовательного процесса. | <p>При организации групп продленного дня необходимо руководствоваться рекомендациями, изложенными в приложении 6 настоящих санитарных правил.</p> <p>Кружковая работа в группах продленного дня должна учитывать возрастные особенности обучающихся, обеспечивать баланс между двигательными-активными и статическими занятиями и организована в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к учреждениям дополнительного образования детей</p> <p>Часы, отведенные на внеурочную деятельность, должны быть организованы в формах, отличных от урочных, предусматривающих проведение общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и иные формы.</p> <p>Внеурочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья формируется из часов, необходимых для обеспечения их индивидуальных потребностей и составляющих суммарно 10 часов в неделю на обучающегося, из которых не менее 5 часов должны включать обязательные занятия коррекционной направленности с учетом возрастных особенностей учащихся и их физиологических потребностей.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по ВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |

| | | | | | | |
|--------|---|---|--------------|---|--|------------------------------------|
| 6.1.15 | Режим образовательного процесса. | Объем домашних заданий (по всем предметам) должен быть таким, чтобы затраты времени на его выполнение не превышали (в астрономических часах): во 2 - 3 классах - 1,5 ч., в 4 - 5 классах - 2 ч., в 6 - 8 классах - 2,5 ч., в 9 - 11 классах - до 3,5 ч. | | | | |
| 6.1.16 | Режим образовательного процесса. | <p>При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2 дней. При продолжительности экзамена 4 и более часа, необходима организация питания обучающихся.</p> <p>При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2-х календарных дней. При проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования в форме единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по предметам по выбору участников ЕГЭ допускается их проведение через день.</p> <p>Время ожидания начала экзамена в классах не должно превышать 30 минут.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Директор, зам директора по УВР, педагоги | Расписание экзаменов, учебный план |

| | | | | | | |
|--------|---|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 6.1.17 | Реализация образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения | <p>Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.</p> <p>Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) не допускается.</p> <p>Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры.</p> <p>Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.</p> <p>Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.</p> <p>Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см.</p> <p>Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.</p> | | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |
|--------|---|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|

| | | | | | | |
|--------|--|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|
| 6.1.18 | Реализация образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения | <p>В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для профилактики зрительного утомления, повышения активности центральной нервной системы, снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей.</p> <p>При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана, клавиатуры, компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта</p> | | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам директора по УВР, педагоги | Учебный план, расписание занятий |
|--------|--|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|

7. Контроль за организацией медицинского обслуживания.

| № п,п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация. |
|-------|----------------------------------|---|--------------------|---|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 7.1.1 | Медицинское обслуживание. | Проведение обязательных ежегодных профилактических осмотров учащихся, не достигших 18 лет | 1 раз в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам. директора, Медработник | Медицинские карты, личные |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| | <p>В классном журнале рекомендуется оформлять лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.</p> <p>В классном журнале оформляется лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации.</p> | 4 раза в год | | | медкнижки при прохождении производственной практики |
| | <p>Перед началом производственной практики на предприятиях, работники которых в связи с характером работы подлежат предварительному и периодическому медицинскому освидетельствованию, учащиеся проходят осмотры в установленном для этих контингентов порядке</p> | Перед началом производственной практики | СанПиН 2.4.2.2821-10 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 С 01.04.2021 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н | | |

| | | | | | | |
|--------|----------------------------------|--|---|---|-----------------------------|---|
| 7.1.2 | Медицинское обслуживание. | <p>С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре - пять классов) медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70 раствором спирта.</p> <p>При обнаружении чесотки и педикулеза обучающиеся на время проведения лечения отстраняются от посещения учреждения. Они могут быть допущены в общеобразовательное учреждение только после завершения всего комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача.</p> <p>Вопрос о профилактическом лечении лиц, бывших в контакте с больным чесоткой, решается врачом с учетом эпидемиологической обстановки. К указанному лечению привлекают тех, кто находился в тесном бытовом контакте, а также целые группы, классы, где зарегистрировано несколько случаев заболевания чесоткой, или там, где в процессе наблюдения за очагом выявляются новые больные. В организованных коллективах, где профилактическое лечение контактных лиц не проводилось, осмотр кожных покровов обучающихся осуществляют трижды с интервалом в 10 дней.</p> <p>При выявлении в учреждении чесотки проводят текущую дезинфекцию в соответствии с требованиями территориального органа, осуществляющего государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p> | 4 раза в год | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам. директора, Медработник | Визуальный контроль. Контрольный журнал |
| 7.1.2. | Медицинское обслуживание. | <p>Проведение обязательных профилактических осмотров работников школ.</p> <p>Наличие личных медицинских книжек у сотрудников.</p> <p>Проведение гигиенической аттестации.</p> | <p>При поступлении на работу и далее ежегодно</p> <p>1 раз в 2 года</p> | Приказ Минздрава РФ от 14.04.2000г. №122 С 01.04.2021 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н | Зам. директора, Медработник | Личная медицинская книжка. |

| | | | | | | |
|--------|----------------------------------|--|--|--|-------------------------------------|--|
| 7.1.3. | | Укомплектованность помещений для занятий медицинскими аптечками для оказания первой медицинской помощи | 1 раз в год. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ, мед. работник | Контрольный журнал |
| 7.1.4. | Медицинское обслуживание. | Проведение предварительных медицинских осмотров перед приемом на работу с целью определения соответствия состояния здоровья работника поручаемой ему работе. Определение контингентов и составление списка лиц в 4 экз, подлежащих периодическим медосмотрам, с указанием вредных работ и вредных производственных факторов, направление списков в организацию, проводящую медосмотры Проведение периодических медосмотров с целью выявления начальных форм профзаболеваний и/или общих заболеваний, являющихся противопоказанием для работ, связанных с воздействием вредных факторов. | При приеме на работу 1 раз в 2 года | Приказ Минздрава РФ от 14.04.2000г. №122 С 01.04.2021 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н | Директор | Перечень контингентов Списки лиц, подлежащих м/осмотрам Акт заключительной комиссии. Карта предварительных и периодических медосмотров. |

8. Контроль за санитарным состоянием и содержанием.

| № | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация. |
|----------------|---|--|--------------------|---|-----------------------|-------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 8.1. 8.1.1. | Соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов. | Проведение ежедневной влажной уборки учебных и вспомогательных помещений по окончании уроков при открытых окнах и фрамугах. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. При организации обучения в несколько смен уборка проводится по окончании каждой смены. | 1 раз в месяц. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. | Журнал санитарного состояния. |

| | | | | | | |
|--------|---|--|------------------|---|-----------------------|---|
| 8.1.2. | | Проведение генеральной уборки 1 раз в месяц с применением моющих и дез. средств, разрешенных в установленном порядке. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. | 1 раз в квартал. | | | Журнал санитарного состояния. |
| 8.1.3. | | Проведение мытья окон снаружи и изнутри и оконных проемов два раза в год (весной и осенью). Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения. | 2 раза в год. | | | Журнал санитарного состояния. |
| 8.1.4. | | Проведение уборки мест общего пользования с использованием дез. средств. | 1 раз в месяц. | | | Журнал санитарного состояния. |
| 8.1.5. | Соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов. | Проведение ежедневной уборки участка. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств | 1 раз в месяц. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. | Журнал санитарного состояния. Визуальный контроль. |
| 8.1.6. | | Проведение очистки и дезинфекции мусоросборников при заполнении их на 2/3 объема. Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках. | 1 раз в год. | | | Контрольный журнал. |

| | | | | | | |
|--------|--|---|-------------|--|--|-----------------------|
| 8.1.7. | | Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез средствами и условия их хранения Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. | Ежеквартал. | | | Визуальный контроль. |
| 8.1.8. | | Соблюдение маркировки (сигнальная маркировка) и условий хранения | Ежеквартал. | | | Визуальный контроль.. |

| | | | | | | |
|--------|---|--|------------|--|--|------------------------------------|
| 8.1.9. | Соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов. | Качество дезинфекционных работ. Определение процентного содержания дезвеществ в рабочих растворах экспресс –методом. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. | Ежедневно. | СанПиН 2.4.2.2821-10 СП 3.5.3.3223-14 (до 01.09.2021), с.01.09.2021 действует СанПиН 3.3686-21 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Мед. сестра, Зам.директора по АХЧ. | журнал учета и расхода дез средств |
| 8.1.10 | | Учет дезинфекционных работ в профилактических целях. работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением; | | | | |

| | | | | | | |
|------------|--|--|------------------------------|---|-----------------------|---|
| 8.1.11 | | Наличие гигиенических заключений на применяемые строительные материалы с указанием области применения в образовательных учреждениях. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Во время проведения ремонта. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Зам.директора по АХЧ. | Сертификаты соответствия, гигиенические заключения. |
| 8.1.14 | | Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии учащихся. | Постоянно. | СанПиН 2.4.2.2821-10 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | | Визуальный контроль. |
| 8.2 | Помещения Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим. | Качество дератизационных работ (изменение численности грызунов на объекте) Допускается совместное хранение дезинсекционных средств и средств для дератизации, дезинфекции. | ежемесячно | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 3.5.2.3472-17 с.01.09.2021 СанПиН 3.3686-21 | Зам.директора по АХЧ. | Контрольный журнал. |
| 8.2.1 | | | | | | |
| 8.2.2 | | Качество дезинсекционных работ (изменение численности членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение) | | | | |

9. Организация и проведение лабораторно-инструментальных исследований учебных помещений и пищеблока.

| № п,п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация. |
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|-----|--------------|-------------------------------|
|-------|-------------------------------|---------------------|--------------------|-----|--------------|-------------------------------|

| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
|--------------|--|--|-----------------|---|---------|-----------------------|
| 9.1 9.1.1 | Микроклимат и воздушная среда. | Измерение температуры воздуха проводят по диагонали на расстоянии 0,2 м от наружной и внутренней стен и по середине помещения на трех уровнях: 0,1м-1м-1,5м от пола, не менее чем в трех точках | 1 раза в 3 года | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.4.548-96 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 | Договор | Протокол исследования |
| 9.1.2. | | Измерение относительной влажности воздуха, которая составляет 40-60%. | 1 раза в 3 года | | | Протокол исследования |
| 9.1.3. | | Измерение скорости движения воздуха проводят в открытых сечениях вентиляционных воздуховодов или отверстиях светопроемов (окна, форточки) | 1 раза в 3 года | | | Протокол исследования |
| 9.2 9.2.1 | Искусственное освещение. | Измерение уровня освещенности на рабочих местах | 1 раза в 3 года | СанПиН 2.4.2.2821-10 Сан ПиН 2.2.1/2.1.1278-03 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 с 01.03.2021 года СанПиН 1.2.3685-21 | Договор | Протокол исследования |
| 9.3 9.3.1 | Вода питьевая | Исследования воды питьевой на микробиологические, органолептические и физико-химические показатели | 1 раза в 3 года | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.5.2409-08 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Договор | Протокол исследования |
| 9.4 9.4.1 | Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд | салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда , напитки | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.5.2409-08 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | договор | акт проверки |

| | | | | | | |
|--------------|--|--|-----------------|---|---------|--------------|
| 9.4 9.4.1 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | суточный рацион питания | 1 раз в квартал | СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.5.2409-08 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | договор | акт проверки |
| 9.5 9.5.1 | Контроль проводимой витаминизации | третьи блюда | 1 раз в квартал | | договор | акт проверки |
| 9.6 9.6.1 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры | объект производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 1 раза в 3 года | | договор | акт проверки |
| 9.7 9.7.1 | Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | оборудование, инвентарь, тары, руки, спецодежда, сырые продукты (рыба, мясо, зелень) | 1 раза в 3 года | | договор | акт проверки |

10. Контроль за организацией питания

| № п/п | Объект контроля, точки отбора | Показатели контроля | Кратность контроля | НТД | Исполнитель. | Учетно-отчетная документация |
|--|--|---|--------------------|--|--|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 10.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов | | | | | | |
| | Работа администрации по обеспечению безопасности пищевой продукции | Приказы. Должностные инструкции. Положения. Приказ о создании и составе группы ХАССП. Нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции. | | 14.434.1 | | |
| 10.1.1 | Качество поступающего сырья и пищевой продукции. | Входной, визуальный. Визуальная оценка признаков недоброкачества. | Каждая партия. | СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 14.434.2 | Заведующая столовой, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». |
| 10.1.2 | Наличие документа, подтверждающего | Наличие сопроводительных документов. | | | | «Журнал бракеража готовой |

| | | | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|--|---|---|
| 10.1.3 | качество и безопасность продукта. Документация поставщика на право поставок продовольствия | Приемка, учет, осмотр сырья и пищевых продуктов. Сроки реализации и условия хранения. Соответствие маркировок. лицензионные документы | раз в год | | | кулинарной продукции». Сертификат. Накладная. Договор с предприятием |
| 10.2 Контроль за доставкой продукции | | | | | | |
| 10.2.1 | Условия транспортировки. | Входной. Визуальный. Температурный режим. Время. Специальная одежда у сопровождающего. Личная мед.книжка. | каждая партия | | Заведующая производством. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт проверки. Товарно-транспортные накладные. Справки. Инструкции |
| 10.2.2 | Отдельный транспорт на сырье и готовую продукцию | Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки, разрешенной органами Санэпиднадзора. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары. Наличие: санитарного паспорта на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей. | 1 раз в год Каждая партия | | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 10.3 Контроль качества безопасности выпускаемой готовой продукции | | | | | | |
| 10.3.1 | Качество готовой продукции | Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень. | Ежедневно | | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акты проверки «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Справки. |
| 10.4 Контроль за приготовлением пищи | | | | | | |
| 10.4.1 | Контроль суточной пробы. | Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°; +6°. | Ежедневно | СанПиН 2.4.5.2409-08 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Врач Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». |

| | | | | | | |
|--|---|---|--------------------------|--|---|---|
| | | Соблюдение требований к первичной обработке овощей, фруктов, яиц. Достаточное количество кухонной посуды и разделочного инвентаря, наличие комплектов спецодежды на одного работника, мероприятия по витаминизации. | | | | |
| 10.5 Контроль рациона питания уч-ся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе | | | | | | |
| 10.5.1 | Соблюдение санитарных правил технологического процесса. | Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров. Температура внутри теплового оборудования. | Каждая партия | СП 2.3.6.1079-01 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Врач Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журналы, графики. Карта производственного контроля. Учетно-отчетная документация Схемы технологического процесса и технологического оборудования. Сборник рецептов технологические, калькуляционные карты, Сертификат ответственности , инструкции |
| 10.5.2 | Доготовочный цех. | Цвет сока при проколе. | | | | |
| 10.5.3 | Достаточность тепловой обработки блюд. | Чистота посуды, инвентаря, тары. | | | | |
| 10.5.4 | Потоки сырья. | | | | | |
| 10.5.5 | Полуфабрикаты. | | | | | |
| 10.5.6 | Готовая продукция. | | | | | |
| 10.5.7 | Рацион питания | | 1 раз в 10 дней | | | Примерное меню |
| 10.6 Контроль за соблюдением условий и средств хранения продуктов | | | | | | |
| 10.6.1 | Хранение продуктов. | Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступивших на пищеблок продуктов. Поступление в столовую продукции в таре производителя с наличием ярлыков. | Еженедельно Постоянно | п.7.11, п.7.12 СП 2.3.6.1079-01 п 3.3.СП 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.4.5.2409-08 | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Температурная карта холодильного оборудования. |
| 10.6.2 | Холодильное оборудование. | Соблюдение условий транспортировки. Температурный режим. График температуры. Относительная влажность воздуха. Инструментальный. | | с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |

| | | Технологический. Холодильные шкафы. Охлаждаемый прилавок. Подсобные помещения. | | | | | | | | |
|---|---|---|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---|-----------|--|---|--|
| ККТ | Процесс | Угроза | Критическ ие пределы | Мониторинг | | | | Коррекция (действия при отклонениях) | Записи | Процедуры проверки |
| | | | | что | каким образом | как часто | кто | | | |
| Условия хранения | | | | | | | | | | |
| 1. Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты ККТ1 | температура хранения в морозильных камерах -18С | М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов | не выше -18С | температура в морозильной камере | сверка показателей термометров | ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня | кладовщик | промаркировать «разморожено», сообщить зав. производству, выполнить его указания. Зав. производством: принять решение о переработке/утилизации | ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража сырой продукции | 1 раз в 10 дней, зав. производством, мед. работник. Внутренний аудит |
| | холодильных камерах +2+6С | М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов | не выше +6С | температура в холодильной камере | сверка показателей термометров | ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня | кладовщик | промаркировать «разморожено», сообщить зав. производству, выполнить его указания. Зав. производством: принять решение о переработке/утилизации | ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража сырой продукции | 1 раз в 10 дней, зав. производством, мед. работник. Внутренний аудит |
| 2. Продукция рыбной промышленности ККТ2 | температура хранения в морозильных камерах -18С | М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов | не выше -18С | температура в морозильной камере | сверка показателей термометров | ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня | кладовщик | промаркировать «разморожено», сообщить зав. производству, выполнить его указания. Зав. производством: принять решение | ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража сырой продукции | 1 раз в 10 дней, зав. производством, мед. работник. Внутренний аудит |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------|----------------------------------|--------------------------------|---|-----------|--|---|--|
| | | | | | | | | о переработке/утилизации | | |
| | холодильных камерах +2+6С | М-вероятность размножения патогенных микроорганизмов | не выше +6С | температура в холодильной камере | сверка показателей термометров | ежедневно в начале смены с регистрацией в течении дня | кладовщик | промаркировать «разморожено», сообщить зав. производству, выполнить его указания. Зав. производством: принять решение о переработке/утилизации | ежедневно утром в журнале температурного режима холодильников, журнал бракеража сырой продукции | 1 раз в 10 дней, зав. производством, мед. работник. Внутренний аудит |
| 10.7 Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока | | | | | | | | | | |
| 10.7.1 | Условия труда | Визуальный. Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, обеспечение санитарной одеждой. Медицинская аптечка. | | | | Ежедневно 2 раза в год: в теплое и холодное время. | | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Информационно-аналитическая справка. Протокол исследования. |
| 10.7.2 | Показатели микроклимата, температуры, влажности, скорости движения воздуха производственной зоны. | | | | | | | | | |
| 10.8 Контроль за условиями режима питания учащихся | | | | | | | | | | |
| 10.8.1 | Режим питания. | Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи. | | | | Ежедневно | | Врач Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | График приема пищи. Протокол проверки. Мед. книжки сотрудников |
| 10.8.2 | Контингент питающихся детей | | | | | | | | | Приказ об организации питания, списки детей, нуждающихся в дотационном питании акты проверок |
| | Гигиена приёма пищи | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|-------------------------------|---|--|--|
| 10.8.3 | | | | | | |
| 10.9 Контроль за условиями питьевого режима | | | | | | |
| 10.9.1 | Питьевой режим | Бутилированная вода. Наличие одноразовых стаканчиков. Контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Промаркированные подносы для чистой и использованной фаянсовой посуды. | Ежедневно. | | Врач Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки. |
| 10.10 Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | | | | | | |
| 10.10.1 | Персонал, подлежащий осмотру. | Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. | Ежедневно. 1 раз в неделю. | с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | «Журнал здоровья». «Журнал регистрации инструктажа». «Журнал качества мытья посуды». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментального контроля температурного режима в моечных ваннах». |
| 10.10.2 | Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима. | Инструктаж по эксплуатации посудомоечной машины. Температурный режим в моечных ваннах. Соблюдение режима мытья столовой и кухонной посуды; проведение ежедневной влажной уборки в помещении. Выполнение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соблюдение требований по использованию моющих средств | Постоянно | | | |
| 10.11 10.11.1 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. | Накладные, журнал учета отпущенной продукции. | Ежедневно. | | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | «Журнал ежедневного учета питания» Акты проверки. |
| 10.12 10.12.1 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В течение года. | | Врач, зам. директора | Графики. Таблицы. Диаграммы. |
| 10.13 10.13.1 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом | Холл перед столовой. | Ежедневно. | | Заведующая столовой. Врач. | Акт проверки |

| | | | | | | |
|--|--|--|-------------|---|---|---|
| | пищи. | | | | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | |
| 10.14 | | Технологический. | Ежедневно. | | Заведующая столовой. | «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». |
| 10.14.1 | Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий. | Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность упаковки продукции. | | | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Температурная карта холодильного оборудования. |
| 10.15 Контроль за состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования | | | | | | |
| 10.15 | | Визуальный. | Ежедневно. | | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт проверки. |
| 10.15.1 | Кухонный инвентарь. | Маркировка инвентаря. | | | | |
| 10.16 | | Маркировка тары. своевременный вывоз. | В теч. года | | Зав. столовой. | Договор. |
| 10.16.1 | Контроль за отходами | | | | Врач. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт проверки |
| 10.17 Контроль за исправностью работы систем | | | | | | |
| 10.17 | Контроль внутреннего водоснабжения (горячей воды, холодной воды) | | Ежедневно | СП 2.3.6.1079-01 с 01.01.2021 года СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | зав. столовой зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 10.17.1 | | | | | | |
| 10.17.2 | Контроль за канализацией | | | | | |
| 10.17.3 | Контроль за механической приточно-вытяжной вентиляцией | | | | | |
| 10.17.4 | Контроль за холодильным оборудованием | | | | | |
| 10.17.5 | Контроль за технологическим оборудованием | | | | | |

11 . График 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 раствором | ежедневно |
| 3. | Мытьё 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 с мытьем окон | осень, весна- 2 раза в месяц |

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

- 1.Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
- 2.Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий
- 3.Журнал бракеражный готовой кулинарной продукции.
- 4.Личные медицинские книжки работников.,
5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 6.Акты проб и протоколы лабораторных исследований аккредитированных лабораторий.
- 7.Журнал Здоровья сотрудников.
- 8.Журнал бракеражный сырой продукции.
- 9.Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 10.Журнал проведения генеральных уборок пищеблока.
- 11.Журнал обработки хлебного шкафа.

12. Журнал «С»-витаминизации.
13. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
14. Ведомость контроля за рациональным питанием.
15. Примерное 2-х недельное меню.
16. Технологические карты.