

МБОУ «СОШ №7 им. Б. Д. Узденова с. Учкекен»

Утверждено
Директор МБОУ
«СОШ №7 им. Б. Д. Узденова с. Учкекен»
Бурлакова А.К.
Приказ № 67 от 31.08.2023 уч.год



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организацию производственного контроля в МБОУ «СОШ №7 им. Б. Д. Узденова с. Учкеев» оставляю за собой.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания — заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания — инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
Массовые не инфекционные заболевания (отравления) — заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействии неблагоприятных физических, и(или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Организация медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений

государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного

контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Республике Адыгея

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

	государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

Директор – Бурлакова А.К.

Заместитель по УВР – Узденова Б.Х.:

- за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;

Повар – Дудова М.М.:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий,
- соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,

проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Зам дир по АХЧ – Кормазов Х.Р.:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений,

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители, секретарь, библиотекарь	27	Работа в школьном образовательном учреждений	п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор.	1	Работа в школьном образовательном учреждений	п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011 г.		
3.	Повар рабочая кухни	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011 г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Работы повышенных температур при	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения		1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ			
6.	Уборщица служебных помещений	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. Приложения № 2 к	1 раз в год	1 раз в 2 года
				приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства			
8.	Дворник Сторож	5	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года	
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			
			Подъём и перемещение груза вручную			
9.	Водитель школьного автобуса	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 4.1.2. приложение 1 приказа	1 раз в год	-

		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	№302н от 12.04.2011 г.		
--	--	---	------------------------	--	--

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,

ТО Управления Роспотребнадзора по КЧР

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно

10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно
11.	Санитарно просветительская работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального, среднего и общего образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. Показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

План производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ №7 им. Б. Д. Узденова с. Учкелек»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режим

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

1.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
1.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

3. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

3.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
3.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
3.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки

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

Г Р А Ф И К
проведения генеральных уборок
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	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. Минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Договор № 321

о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологической, гигиенической или иного вида оценки.

г. Черкесск

22 ноября 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №7 им с. Учкесен», в лице директора Бурлаковой Альбины Кямаловны, действующей на основании Устава именуемая в дальнейшем **Заказчик**, с одной стороны, и Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Карачаево-Черкесской Республике», в лице главного врача Батчаева Хусея Хызыровича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем **Исполнитель**, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем.

1.1. Исполнитель обязуется на основании заявки **Заказчика** качественно произвести *Лабораторные исследования, согласно счета и акта об оказанных услугах по заявке заказчика* (далее именуемые Работа (услуга)) и сдать их результаты **Заказчику**, а **Заказчик** обязуется оплатить эти работы (услуги) в размере и в срок, предусмотренные в подпункте 3.2 настоящего договора.

2. Права и обязанности сторон.

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Выполнить работы (оказать услуги) с надлежащим качеством.

2.1.2. По окончании выполнения работы выдать **Заказчику** акт выполненных работ (услуг).

2.1.3. Выполнить работу в течение месяца с момента подачи заявки **Заказчиком**.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Подписать акт приема-сдачи не позднее 3 (трех) дней с момента его представления, а в случае отказа от подписания и (или) отсутствия мотивированного отказа, работы считаются принятыми **Заказчиком**. В случае мотивированного отказа **Заказчика** от приемки работ сторонами составляется двухсторонний акт с перечнем необходимых доработок, сроков их выполнения.

2.2.2. Предоставить весь пакет документов, необходимых для выполнения работы, в соответствии с требованиями п. 6.7. настоящего договора.

2.2.3. Оплатить работу (услуги) по цене и на условиях, указанных в п.3 настоящего договора.

2.3. Заказчик имеет право, в случае необходимости получения санитарно-эпидемиологического заключения, обратиться в управление Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике.

3. Стоимость работ и порядок их оплаты.

3.1. Цена договора составляет:

3.1. Стоимость работ (услуг) по каждой заявке **Заказчика** определяется согласно счету, счету-фактуре, выставляемым согласно Спецификации.

3.2. Оплата **Заказчиком** **Исполнителю** стоимости выполненных работ (оказанных услуг) осуществляется путем 100% предоплаты, в течение 10-и банковских дней с момента подписания договора сторонами.

3.3. Если Договор заключается на год, оплата работ (услуг) **Заказчиком** **Исполнителю** в таком случае будет производиться по факту выполненных работ с предоставлением акта выполненных работ и счет-фактуры.

3.4. Исполнитель имеет право требовать увеличения цены работ (услуг) при возрастании стоимости материалов калькуляционных расходов.

3.5. Оплата **Заказчиком** **Исполнителю** стоимости выполненных работ (оказанных услуг) осуществляется путем перечисления средств на расчетный счет исполнителя, указанный в настоящем договоре либо наличным платежом в кассу **Исполнителя**.

3.6. В сумму, указанную в п. 3.1., включаются все расходы **Исполнителя**, связанные с выполнением обязанностей по настоящему договору, в том числе НДС.

3.7. В случае необходимости срочного выполнения работ (услуг) по заявлению заказчика цена договора повышается на сумму 50% в соответствии с прейскурантом цен, утвержденным Приказом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Карачаево-Черкесской Республике».

3.8. При проведении дополнительных исследований **Заказчик** обязуется произвести доплату по дополнительному соглашению.

3.9. Действие договора приостанавливается на период проведения плановых (внеплановых) надзорных мероприятий, проводимых Управлением Роспотребнадзора по КЧР в отношении **Заказчика**.

4. Ответственность сторон, порядок разрешения споров.

4.1. За несвоевременную оплату Заказчиком выполняемых работ, с него взыскивается неустойка в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от суммы сделки за каждый день просрочки.

4.2. В случае если Заказчик не исполнил п. 3., п. 6 п.п. 6.4. Договора и не предпринимает необходимые меры для устранения обстоятельств, препятствующих надлежащему исполнению обязательств, **Исполнитель** имеет право в одностороннем порядке расторгнуть Договор, уведомив об этом Заказчика в течении 10-ти рабочих дней не предоставив мотивированное обоснование обстоятельств препятствующим надлежащему исполнению его обязательств по Договору (уважительная причина) и у Исполнителя не имеются сведения о надлежащем извещении Заказчика это будет являться надлежащим уведомлением Исполнителя.

4.3. Споры между сторонами разрешаются путем переговоров.

4.4. В случае невозможности разрешения споров и разногласий путем переговоров они могут быть переданы на рассмотрение арбитражного суда или суда в установленном законодательством порядке.

4.5. Все нерегулируемые данным Договором вопросы, регулируются действующим законодательством РФ и Карачаево-Черкесской Республики.

4.6. Стороны согласно Федеральному закону «О персональных данных» № 152 от 27.07.2006г. несут ответственность за нарушение требований обработки персональных данных согласно законодательству.

5. Форс-мажор.

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения договора в результате событий чрезвычайного характера, которые участник не мог предвидеть и предотвратить разумными мерами (форс-мажор). К таким событиям чрезвычайного характера относятся стихийные бедствия, военные действия, акты органов государственной власти и управления и др. Указанные обстоятельства освобождают одну из сторон договора, от принятых на себя обязательств на срок действия указанных обстоятельств.

6. Прочие условия договора

6.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания и действует по 31.12.2023, по расчетам до полного исполнения «Сторонами» взятых на себя обязательств.

6.2. Договор может быть изменен, дополнен или расторгнут по взаимному согласию «Сторон» либо в случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой стороны, которые имеют одинаковую юридическую силу.

6.4. Действие договора приостанавливается в случае нарушения условий договора. О приостановлении, возобновлении действия Договора Стороны обязаны информировать в течение 10-и рабочих дней в письменной форме.

6.5. В случае изменения банковских реквизитов либо юридического адреса, стороны обязаны информировать друг друга в течение 7 (семи) дней.

6.6. Все изменения и дополнения к настоящему договору должны быть составлены в письменной форме и подписаны сторонами.

6.7. Приложениями и неотъемлемой частью настоящего договора являются:

1. заявка на выполнение работ (услуг) от МБОУ «СОШ №7 им Б.Д. Узденова с. Учкеек»

6.8. Антикоррупционная оговорка.

6.8.1. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

6.8.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие

основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками

выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

6.8.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в данном разделе действий и/или неполучения другой Стороной в установленный Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения».

7. Юридические адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР»

Юр. адрес: 369000, КЧР, г. Черкесск, пр. Ленина, д.136.

ОКПО: 73657481

ОКАТО 91401000000

ИНН 0917000428/ КПП 091701001

Кор/счет: 40102810245370000078

л/с 20796U65550

ОГРН 1050900920982

р/с 03214643000000017900

Отделение- НБ КЧР г. Черкесск

БИК 019133001

Тел/факс (87822) 20-04-97

Код по сводному реестру: 001U65550

E-mail: fguz@09.rospotrebнадzor.ru

Заказчик

МБОУ «СОШ №7 им Б.Д. Узденова с. Учкеек»

Юр. адрес: КЧР, Малокарачаевский район, с. Учкеек, ул. Ленина, 128

ОГРН: 1030900915264

ИНН: 0906010826

КПП: 092001001

ОКПО:

ЛС:

К/с: 40102810245370000078

Р/с: 03234643916200007900 отделение НБ КЧР Банка России/УФК по КЧР, г. Черкесск

БИК 019133001

ОКВЭД:

ОКТМО:

Тел.: 87888 23213

E-mail:

8. Подписи и печати сторон

Главный врач
Х.Х. Батчаев



Директор
А.К. Буракова



Дата поступления договора в юридический отдел	22.11.2023.	
Внутренний номер документа	№ 321	

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Контрагент: МБОУ «СОШ №7 им Б.Д. Узденова с. Учкеек»

Предмет договора: Лабораторные исследования, согласно счету 3по заявке заказчика.

№ п/п	Наименование подразделения	Личная подпись, расшифровка	Дата согласования	Замечания
1	Ведущий юрисконсульт Каракаева К.К.		22.11.2023	
2	Ведущий бухгалтер Дзыба Ф.А.		22.11.2023	

Договор вступает в силу с: момента его подписания и действует по 31.12.2023.

Исполнитель. «Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР»».

Тел. исполнителя: (87872) 20-06-94

Договор взят на подписание у контрагента _____
(кем и когда)

Оригинал получен _____
(кем и когда)