Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №17а. Кургоковского муниципального образования Успенский район

и.о. директора МБОУ ООШ№17 И.Р.Готов приказом №62 от 18.08.2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательнуюдеятельность.

а. Кургоковский, 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №17а. Кургоковского муниципального образования Успенский район

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

а. Кургоковский, 2021 г.

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №17а. Кургоковского муниципального образования Успенский район

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Тхапшоков Игорь Львович, 89184221079

Юридический адрес:

352467, аул Кургоковский, ул. Мира, дом 33

Фактический адрес:

352467, аул Кургоковский, ул. Мира, дом 33

Количество работников:

17 человек

Количество обучающихся:

49 человек

Свидетельство о государственной регистрации

от 16.11.2010г. № 166932

ОГРН

1022305003148

ИНН

2357004340

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 04278

от 21.06.2012г.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 TP TC 021/2011):

Принцип 1. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 3. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений.

Принцип 4. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 5. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
- 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
- 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности ОУ и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
- 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 - ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Готов Ибрагим Рамзанович	Ответственный за организацию питания	№74 от 01.07.2019 г.
2.	Петров Сергей Владимирович	Председатель профкома	№89 от 01.09.2010 г.
3.	Псевнукова Анжела Яхьяевна	Педагог-организатор	№118 от 02.09.2019 г.
4.	Мерзакулова Анжела Мухамедовна	Медработник	№122 от 27.01.2021 г.

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля» Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. +Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются принципы:

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений: моечных столовой и кухонной	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
			показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	
Контроль показате.	лей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи	
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи	
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи	
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий				

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль правильности обработки рук персонала — определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санит	арного состояния пищевого	объекта	
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Протоколы лабораторных исследований» Приложение № 5 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

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

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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» — пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		Врач- оториноларинголог Врач- дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач- оториноларинголог Врач- дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной

№	Наименование вредных и (или)	Периодичность	Участие врачей-	Лабораторные и функциональные исследования
п/п	опасных производственных факторов	осмотров	специалистов	
				тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 6 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей — приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — npuложение № 9 к ППК

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции — в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору — п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

В данном разделе программы реализуются принципы:

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов:

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
 - е) контроль условий реализации готовой пищи;
 - ж) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта — Приложение №7 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение №8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов — Приложение №7 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства — Приложение №7 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение №8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов — наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Приложение №7 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение №8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 7 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений;
- б) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- в) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Санитарно-техническое состояние помещений	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений — таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

6.3. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

- а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных и подсобных помещений, инвентаря;
- б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
- в) лабораторные исследования смывов с инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции не реже 1 раза в 2 месяца;
 - г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
- д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
- е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)	
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных и подсобных помещений, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение N_2 5 «Методы экспресс-	
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля» Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств — приложения №10№11	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции — не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией	
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды — Приложение №10№11 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 5 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»	
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств	
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп — порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»	

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение №9 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»

Приложение № 10 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 11 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 12 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

Приложение № 13 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 14 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

- **6.4. Контроль за состоянием производственной среды:** проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:
 - а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
 - б) за микроклиматом производственных помещений;

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: — за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; — за микроклиматом производственных помещений;	Учредителем ОУ на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 15 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.5. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
 - в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья

и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек.
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение №6 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук — форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале — п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, он-лайн- инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. Приложение №17 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Приложения к разделу № 6.5.:

Приложение № 16 «Гигиенический журнал».

Приложение № 17 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021 Приложение № 18 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

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

В данном разделе реализуются принципы:

обеспечение документирования информации результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 TP TC 021/2011):

- 1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
- 3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
- 4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
- 5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
- 6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте ОУ и в группах ОУ в мессенджерах — Приложение N_2 8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых

продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:

Приложение № 19 «Гигиенический журнал»

Приложение № 8 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 20 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов $XACC\Pi$ »

Приложение № 21 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 22 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока»

Приложение № 23 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение №24 «Журнал учета расходования дезинфицирующих средств»

Приложение №25 «Журнал учета времени работы бактерицидных ламп».

8. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- 1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
- 2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
 - 3. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
 - 4. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 26 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию» Приложение №27 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию».

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- 1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
 - 2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
 - 3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-Ф3.
- 4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 28 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»; Приложение № 29 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

«Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций.

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации:

- Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации:

- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г.
 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 октября 2014 г. № 2028-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

Федеральные законы:

- Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно частном партнерстве, муниципально частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-Ф3
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых

- продуктов»; Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»);
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-I «О защите прав потребителей».

Ведомственные нормативные акты:

• Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты:

- Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях.
 Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11
 и 11-18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34.

Технические регламенты

- ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
- ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;
- ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;
- ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

• СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к

- устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 января 2005 г. № 3;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36;
- СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4) 3.5.3.1129-02
- СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1- 2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); 3.5.1378-03
- СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3) 3.1./3.2.3146-13 СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.15.5) 3.2.1333-03
- СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 3.1.2.3109-13
- СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) 3.1.2.3149-13

- СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1-3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5) 3.1.3.2352-08
- СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 3 3.1.2.3162-14
- СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1. -8.4, приложения №№ 1,2,3) 3.1.2952-11
- СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) 3.1.1.2341-08 СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения 3.1.3112-13 №№1, 2
- СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 3.1.5.2826-10
- СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) 3.2.3110-13
- СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 3.1.2.3114-13
- СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) 3.1.1.3108
 13 СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) 3.1.7.2615-10
- СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 3.1.7.2616-10
- СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3) 3.1.2.3117-13
- СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) 1.1.1058-01 СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4) 2.2.0.555-96
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 ТР ТС 022/2011
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 ТР ТС 021/2011 Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается.

Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) N 51н от 31.01.2011 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.

производственного контроля»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 17 а.Кургоковского муниципального образования Успенский район

Приказ

от «18» августа 2021г.

№ 62

«О создании комиссии по проведению производственного контроля и качеством питания»

Во исполнение Программы организации и проведения производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий и упорядочения работы в области производства в МБОУ ООШ№17, приказываю:

- 1. Назначить комиссию в следующем составе:
 - -Председатель комиссии Готов И.Р., ответственная за организацию питания;
 - -Петров С.В.. председатель профкома;
 - -Псевнукова А.Я. педагог- организатор;
 - -Мерзакулова А.М. медицинского работника.
- 2. Приказ довести до сведения сотрудников.
- 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора МБОУ ООШ№17

И.Р.Готов

С приказом ознакомлены:

Tollet CB. The

Mejzacysobe A. St. Stepsonson

Утверждаю И. о. директора МБОУ ООШ№17 И.Р. Готов

Должностная инструкция специалиста (ответственного) за организацию производственного контроля

1.Общие положения:

- 1.1. Специалист (ответственный) за организацию производственного контроля (далее- специалист), назначается и освобождается от обязанностей директором школы.
- 1.2. Специалист подчиняется директору школы.

2.Обязанности:

Специалист обязан:

- 2.1. Руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях.
- 2.2. Взаимодействовать с классными руководителями, родителями, организатором питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся.
- 2.3. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией школы).
- 2.4. Проводить разъяснительно пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного питания (совместно с администрацией школы).
- 2.5. Осуществлять ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся.
- 2.6. Обеспечивать наглядную агитацию в обеденном зале.
- 2.7. Организовывать изучение мнения учащихся и родителей об удовлетворённости организацией и качеством питания в школе.
- 2.8. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;
- 2.9. Своевременно вести ведомость контроля за рационом питания;
- 2.10. Осуществлять контроль:
 - за организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;
 - за соответствием порций количеству учащихся;
- за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);
 - за осуществлением программы производственного контроля.
- 2.11. Принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в холе проверок контролирующими и надзорными органами.
- 2.12. Привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.
- 2.13. Осуществлять своевременную выдачу квитанций на оплату питания по безналичному расчету, прием ежемесячных отчетов классных руководителей по организации питания (табель, копии квитанций об оплате).

В ведении специалиста находится следующая документация:

- 1. Приказ об организации питания.
- 2. Приказ об организации работы Совета по питанию.
- 3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- 4. План мероприятий по улучшению охвата горячим питанием учащихся.
- 5. Журнал посещения школьного пищеблока.
- 6. Программа производственного контроля.
- 7. Пакет документов на учащихся из многодетных семей.

3. Права:

Специалист имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Вносить предложения по совершенствованию работы по организации школьного питания.
- 3.2. Контролировать организации питания в школе.
- 3.3. Повышать свою квалификацию.

4.Ответственность:

Специалист несет ответственность:

- за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы;
- за применение, в т.ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося;
- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил;
- за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

С инструкцией ознакомлен:									
((>>		20	Γ					

Приложение № 6 « Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации - с перечнем должностей и графиком»

п/п	Должность	Краткость медицинского осмотра	Кратность гигиенической аттестации
1	Директор	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
2	Делопроизводитель	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
3	Учитель	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
4	Зам. директора	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
5	Социальный педагог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
6	Психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
7	Завхоз	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
8	Библиотекарь	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
9	Сторож	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
10	Уборщица	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/2 года
12	Кухонный рабочий	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.	1 раз/год

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр терапевтом	при поступлении на расоту, в дальнеишем - 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр акушером- гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40лет 1 раз в 2 года
Узи малого таза	Не реже 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.