

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора МКОУ Лозновской СШ
Е.И.Иванова

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МКОУ ЛОЗНОВСКОЙ СШ**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в лагере с дневным пребыванием «Улыбка» на базе МКОУ Лозновской СШ

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Лозновская средняя школа Дубовского муниципального района Волгоградской области
Ф. И. О, руководителя, телефон:	Иванова Елена Ивановна, 8(94458)7-22-97
Юридический адрес:	404026 Волгоградская область, Дубовский район, с.Лозное, ул.Республиканская, 1
Количество работников	12
Количество воспитанников	85

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил — СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица. 3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

4. 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»; • СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.32. Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

5.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Сафронова Ольга Александровна	Начальник лагеря

6.Мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица проводящие контроль	Нормативная документация	Форма учета(регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно – техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведения строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Начальник лагеря	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.43590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие состояния осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории	Ежемесячно	Начальник лагеря	СП2.4.36.48-20	Журнал результатов производственного контроля

	и в помещениях				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Обслуживание организации (по необходимости)	СП2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	-наличие документов об оценке соответствия (декларации или сертификата)	Каждая поступающая партия	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товара и продукции
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)				
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов(объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)				
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием					

территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2025 года-еженедельно	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СПЗ.1./2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика-ежедневно	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование: -2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спеорганизация		
	Дератизация	Профилактика-ежедневно	Начальник лагеря	СП2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площади	Вывоз ТКО и пищевых продуктов	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПин 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщик помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Состояние	Ежекварталь	Начальник	План-график	технического	Журнал

отделки	но	лагеря	обслуживания	визуального производственног о контроля	
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции	Качество и безопасность поступающих продуктов	Согласно плану контроля	Начальник лагеря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Наяальник лагеря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Начальник лагеря		График
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Начальник лагеря Работник пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Начальник лагеря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Работник пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для готовой продукции	Ежедневно	Начальник лагеря Работник пищеблока	СанПиН 2.3/2.43590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Начальник лагеря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал(сотрудники)

7. Перечни

а)Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований(при наличии денежных средств)

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Помещения пищеблока			
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработке овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые	10 смывов	1 раз в год

	продукты(рыба, мясо, зелень)		
Исследование 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, холодильном, горячем, доготовочном(выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям -2 раза в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата(температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год –в холодный и теплый периоды
Уровень освещенности	2 помещения(выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехники и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год

б)Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочка с кремом.

в)Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессии	Количество работников	Характер производимых работ	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги		Работа в образовательной организации Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работа в	1 раз в год	1 раз в 2 года

		образовательной организации		
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экранам видеотерминала		
УВП	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
ОП	4	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Начальник лагеря
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Начальник лагеря
Гигиенический журнал	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Начальник лагеря
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Начальник лагеря
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Начальник лагеря
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Начальник лагеря
Журнал расходования дезсредств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Начальник лагеря
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Начальник лагеря
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения	По факту	Директор школы

д)Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениям 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои с подачей электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Начальник лагеря
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить проводку	Начальник лагеря
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Начальник лагеря И.о.директора школы: Е.И.Иванова