

Утверждаю.
Директор МКОУ Горноводяновской ош
Игольникова О.Н.



Программа производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно- противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ Горноводяновской ОШ
Дубовского муниципального района**

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МКОУ Горноводяновской ОШ Дубовского муниципального
района

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Горноводяновская основная школа Дубовского муниципального района Волгоградской области			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Игольникова Оксана Николаевна, Тел. рабочий: (8-84458) 7-45-91. Тел. сотовый: 89275285580 E-mail: oksana-ion@mail.ru			
Юридический адрес:	404012, Волгоградская область, Дубовский район, село Горноводяное, переулок Школьный, 4			
Фактический адрес:	404012, Волгоградская область, Дубовский район, село Горноводяное, переулок Школьный, 4			
Количество работников:	10 человек			
Количество обучающихся:	25 человек			
Свидетельство о государственной регистрации	№	1023405374080	от	
ОГРН	1023405374080			
ИНН	3405008934			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№		от	

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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:

- дошкольное, начальное общее, основное 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 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
 Санитарные правила;
 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 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 санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
 СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
 Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Обутверждении 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 «Обутверждении 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:

№	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Игольникова Оксана Николаевна	Директор школы	
2	Дигель Светлана Николаевна	Учитель	
3	Подшибякина Наталья Евгеньевна	Учитель	
4	Умникова Екатерина Вячеславна	Повар	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием					

территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года-еженедельно	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Директор Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Директор Игольникова Оксана Николаевна		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Директор Игольникова Оксана Николаевна		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика - ежедневно, Обследование - 2 раз в месяц, Уничтожение - по необходимости	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Умникова Екатерина Вячеславна		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Умникова Екатерина Вячеславна	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Фельшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Семенютина Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, - ежегодно Для остальных категорий работников - один раз в два года	Директор Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		и			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор школы Игольникова Оксана Николаевна	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
...					

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик ООО «СОЗ-К».	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 и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Семенютина Т.И. Повар Умникова Екатерина Вячеславна	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию Семенютина Т.И.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Умникова Екатерина Вячеславна		Журнал учета температуры и относительной влажности

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово -после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	10	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
		Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
...	повреждениям и кожных покровов			

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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	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	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	1 раз в год

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Медработник
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.
<u>Журнал регистрации результатов производственного контроля</u>	По факту	Директор Игольникова Оксана Николаевна
<u>Журнал аварийных ситуаций</u>	По факту	Директор Игольникова Оксана Николаевна
<u>Журнал учета расходования дезсредств</u>	Ежедневно	Директор Игольникова Оксана Николаевна
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию Семенютина Т.П.
<u>Журнал учета проведения генеральной уборки</u>	Ежемесячно	Директор Игольникова Оксана Николаевна
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно	Медработник.
<u>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</u>	По факту	Директор Игольникова Оксана Николаевна
<u>Классный журнал</u>	1 раз в неделю (выборочно)	Директор Игольникова Оксана Николаевна

д) 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

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 в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Директор Игольникова Оксана Николаевна

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Игольникова Оксана Николаевна
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Игольникова Оксана Николаевна
		Ответственный по питанию Семенютина Т.Н.
		Директор Игольникова Оксана Николаевна