

Утверждаю

Директор

Р.А. Корчаков

«_26_»_08_2022г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

Ремонтненская Средняя Школа №2

Наименование юридического лица : Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение Ремонтненская средняя школа №2

ФИО директора: Корчаков Роман Александрович – 32-5-65

Юридический адрес: 347480 Ростовская область, Ремонтненский район, ул
Первомайская 20

Фактический адрес: 347481 Ростовская область, Ремонтненский район, ул
Первомайская 20

Количество работающих: 40 человека

Из них относящихся к декретированному контингенту:

Свидетельство о государственной регистрации 1026101536031 от 9 сентября 2002
года

Выдано межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 9 по Ростовской
области территориальный участок 6129 по Ремонтненскому району.

ОГРН 1026101536031

Лицензия № 0002404 серия 61 Л01 от 07 мая 2015г.

Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, предоставляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

-организация общественного питания (столовая)

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

Рябченко А.В.– завхоз, тел. 31-5-85. Медсестра Бочарова О.М. 31-5 -85.

Пояснительная записка

. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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».

. 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.

. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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»;
- 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 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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 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»;
- ...

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Корчаков Роман Александрович	Директор	№ 17 от 30.04.2013
2	Рябченко Александр Викторович	Зам. директора по АХЧ	№ 75 от 01.08.2015
3	Цыбулевская Светлана Викторовна	Зам. директора по УВР	№ 81 от 15.12.2005
4	Полоусова Алина Витальевна	Ответственный по питанию	№ 122 от 01.09.2020
5	Зыкова Анна Николаевна	Специалист по кадрам	№ 82 от 01.09.2012
6	...		

3. 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 помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Корчаков А.И. спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов				

в (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);					
— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)					

...

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	Зам. директора по УВР Цыбулевская С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Цыбулевская С.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Цыбулевская С.В.		Классный журнал

...					
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	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	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	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В. П.П., региональный оператор по обращению	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН	Журнал регистрации результатов производс
	Очистка хозяйствен				

	ной площадки		с ТКО	3.5.2.3472-17	твенного контроля
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Корчаков А.И.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
...					

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 Славгородская В.С. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Синичкин Г.Э.	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 Полоусова А.А., кладовщик Славгородская В.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время	Ежедневно 1	Ответственный		График

	смены кипяченой воды	раз каждые 3 часа	по питанию Полоусова А.А.		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Славгородская В.С..		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Полоусова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Славгородская В.С.		Справка
	Температура готовности и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Славгородская В.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Полоусова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Бочарова О.М..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Полоусова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам Зыкова А.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Бочарова О.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

...					
-----	--	--	--	--	--

4. 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 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	1 раз 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
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 и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)
...			

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 медосмот	Кратность подготовк
-----------	-----------------------	--	--------------------	---------------------

	в		ра	и
Педагоги	39	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Полоусова А.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Полоусова А.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены	Медработник Бочарова О.М.

	работников	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Бочарова О.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Полоусова А.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Корчаков Р.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В..
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Полоусова А.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Бочарова О.М.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Зыкова А.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Цыбулевская С.В..
...		

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	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Рябченко А.В.
		Ответственный по питанию Полоусова А.А.
		Директор Корчаков Р.А.
...		

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Рябченко А.В.

Ответственный по питанию

Полоусова А.А.

Согласовано:

Специалист по кадрам

Зыкова А.Н.