

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ с.Старый Олов

_____ Е.В.Кузнецова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа с.Старый Олов**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Старый Олов
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кузнецова Елена Васильевна, 8(924) 38-39-880
Юридический адрес:	673484 Забайкальский край, Чернышевский район, с.Старый Олов, ул. Юбилейная, д.15
Фактический адрес:	673484 Забайкальский край, Чернышевский район, с.Старый Олов, ул. Юбилейная, д.15
Количество работников:	22 человек
Количество обучающихся:	113 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 95 от 09.04.1997 г.
ОГРН	1022901364936
ИНН	2915002173
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6219 от 01.04.2016 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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»

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 работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Кузнецова Елена Васильевна	директор
2	Кузнецов Андрей Александрович	заведующий хозяйством
3	Попова Любовь Николаевна	заместитель директора по УВР
4	Простакишина Тамара Вениаминовна	Социальный педагог ответственный по питанию

5. 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 График проветривания	Ежедневно	МОУ СОШ с.Старый Олов	Зав.хозяйством Кузнецов А.А.	СП 2.4.3648-20 Журнал регистрации температуры и влажности
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 Попова Л.Н.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Попова Л.Н.		Классный журнал

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Попова Л.Н.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зав. хозяйством Кузнецов А.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зав. хозяйством Кузнецов А.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Ответственный за питание Простакишина Т.В. за работу в ФГИС «Меркурий» Кузнецова Е.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный за питание Простакишина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный за питание Простакишина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный за питание Простакишина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления	Каждый технологический цикл	Повар Ильина Н.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-	отчет

	блюд по технологическим документам	производства		20	
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Ильина Н.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством детского питания, работа с дошкольниками – ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Кузнецова Е.В.	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	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за питание Простакишина Т.В.	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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические	Салаты, сладкие блюда,	2 - 3 блюда	1 раз в год

исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	исследуемого приема пищи	
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			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток

Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	21	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном монитора		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	5	Работы в образовательной организации	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	Повар Ильина Н.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Ильина Н.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра ФАП Миронова В.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Ильина Н.Н.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Повар Ильина Н.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Повар Ильина Н.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Ильина Н.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Повар Ильина Н.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра ФАП Миронова В.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Кузнецова Е.В.
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Попова Л.Н. Н.П.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.

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	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Кузнецов А.А.
		Ответственный по питанию Простакишина Т.В.
		Директор МОУ СОШ с.Старый Олов

Директор МОУ СОШ с.Старый Олов

Кузнецова Е.В.