

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Голынковская средняя школа»

(МБОУ «Голынковская СШ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Голынковская СШ»



Тимофеева Г.А.

«24» февраля 2021 г.



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

Пояснительная записка

| | | | |
|--|--|------|---------------|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Голынковская средняя школа» (МБОУ «Голынковская СШ») | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Тимофеева Галина Алексеевна, (48141) 5-77-41 | | |
| Юридический адрес: | 216740, Смоленская обл., Руднянский р-н, пос. Голынки, ул. Ленина, д.15 | | |
| Фактический адрес: | 216740, Смоленская обл., Руднянский р-н, пос. Голынки, ул. Ленина, д.15 | | |
| Количество работников: | 48 человек | | |
| Количество обучающихся: | 288 человек | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | | от _____ |
| ОГРН | 1026700645399 | | |
| ИНН | 6713003968 | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 4195 | от 24.10.2019 |

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:

- 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 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 «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» и другие;*

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
|--------------|---|--|
| 1 | <i>Тимофеева Галина Алексеевна</i> | <i>Директор</i> |
| 2 | <i>Сазоненкова Александра Александровна</i> | <i>Медицинский работник</i> |
| 3 | <i>Соловьева Елена Владимировна</i> | <i>Председатель Совета школы, представитель от родителей</i> |
| 4 | <i>Коваленкова Светлана Владимировна</i> | <i>Старший повар ответственный за питание</i> |
| 5 | <i>Клименкова Наталья Александровна</i> | <i>Зам.директора по ВР</i> |

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------------|
| 6 | Новикова Людмила Николаевна | Зам.директора по УВР |
| 7 | Воднев Николай Петрович | Заведующий хозяйством |

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 График проветривания | 1 раз в неделю | Сазоненкова А.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| ... | | | | | |
| 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 Новикова ЛН | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Новикова ЛН | | Классный журнал |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Новикова ЛН | | Классный журнал |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция | Ежедневно | Завхоз Воднев Н.П. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал уборки |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств | Количество средств | Ежедневно | Завхоз Воднев Н.П. | СП 2.4.3648-20 | Контроль и приобретение |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | 1 раз в неделю | Ст.повар Коваленкова СВ Завхоз | СП 2.4.3648-20 | Тетради регистрации приготовления |

Воднев НП

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 | Ст.повар Коваленкова СВ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| | Условия доставки продукции транспортом | | | | Контроль |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА Ст.повар Коваленкова СВ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал |
| | Время смены кипяченной воды | Ежедневно 1 раз каждые три часа | Ст.повар Коваленкова СВ | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Ст.повар Коваленкова СВ | | Журнал учета температуры и влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | Журнал учета температуры |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ст.повар Коваленкова СВ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал |
| | Поточность технологических процессов | | Ст.повар Коваленкова СВ | | Контроль |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | | Контроль |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Ст.повар Коваленкова СВ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Контроль |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Мед.работник Сазоненкова АА | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Контроль |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств в рабочих растворах | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Контроль |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА Ст.повар Коваленкова СВ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Контроль |
| ... | | | | | |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, пищеблока, – Согласно действующего законодательства Для остальных категорий работников – один раз в два года | Директор Тимофеева Г.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал Здоровья работников пищеблока |
| | | | | | |

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 | 1 раз 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 | 1 раз 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 | 2 раза 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, йогурт.

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 | 28 | 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 УВР | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | | |
| Работники пищеблока | 4 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | Согласно действующего законодательства |
| Обслуживающий персонал | 7 | Работа с дезинфицирующими средствами | 1 раз в год | Согласно действующего законодательства |

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 | Ст.повар Коваленкова СВ |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ст.повар Коваленкова СВ |
| Журнал «Здоровья» | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Мед.работник Сазоненкова АА |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ст.повар Коваленкова СВ |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Тимофеева ГА |
| Журнал неисправностей оборудования | По факту | Завхоз Воднев НП |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор Тимофеева Г.А. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам.директора по УВР Новикова ЛН |
| Журнал регистрации измерения температуры обучающихся для профилактики коронавируса | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА |
| Журнал регистрации измерения температуры сотрудников для профилактики коронавируса | Ежедневно | Мед.работник Сазоненкова АА |
| Журналы дезинфекции помещений | Ежедневно | Завхоз Воднев НП |
| График уборки и дезинфекции столовой | Ежедневно | Завхоз Воднев НП |
| | Ежедневно | Завхоз Воднев Н.П. |

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, первичные средства пожаротушения | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Воднев НП |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, организовать замену электропроводки | Завхоз Воднев НП |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Ответ. за питание Коваленкова С.В. |
| | | Директор Тимофеева ГА |
| | | |

Программу разработали:

Директор Тимофеева Г.А.



Тимофеева Г.А.

Медицинский работник



Сазоненкова А.А.

Согласовано:


