



Программа производственного контроля муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа им.В.Б.Тугова с.Койдан» на 2021-2022 учебный год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ с.Койдан» возлагается на директора Бабоеву З.А.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарноэпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными

предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

- 2.3. Производственный контроль включает:

- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- 2.3.2. Организация медицинских осмотров.

- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

- 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6). 4

- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п.10).

- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области

5.1. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных	СанПиН 2.4.1. 2660-10

	организациях	
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	«СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронновычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- 07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- 10

7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор школы – Бабоева З.А.

Заместитель директора по ВР Болатчиева З.А.

- за организацию производственного контроля.
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорнодвигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессиональногигиенической подготовке

№	Профессия	К-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра
1.	Директор	1	Работа в ОУ, перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год
2.	Заместители директора, учителя, библиотекарь	97	Работа в ОУ, перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год
	Учитель химии	1	Работа, связанная с веществами объединенными химической структурой	1 раз в год
	Учитель информатики	4	Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра от ПЭВМ, зрительно-напряженные работы, связанные с работой на компьютерах	
	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год
	Повар,	7	Подъем и перемещение грузов	1 раз в год

			вручную, горячая готовка пищи	
	Уборщик служебных помещений	23	Синтетические моющие средства	1аз в год
	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	Подъем и перемещение грузов вручную, работа связанная с мышечным напряжением	
	Сторож		Работа связанная с напряжением внимания	

10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу	Фельдшер
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Завхоз
5	5 Контроль за качеством поступающих	постоянно	Зам по ВР

	продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.		
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно	бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Фельдшер
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала лица	постоянно	завхоз
11	Санпросветработа	постоянно	Директор, фельдшер
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам. директора по ВР

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	кратность	Место и количество замеров	примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в месяц	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, зона обработки овощей
на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара,

			спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	- 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «СОШ с.Койдан»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Койдан, ул. Дружбы, 54
ФИО директора лицея	Бабоева Зимфира Ахмедовна
ФИО отв. столовой	Болатчиева Зарият Анзоровна
Бракеражная комиссия (приказ)	Приказ № от 31.08.2021 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ с.Койдан»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Учетно-отчетная документация	При заключении договоров	
	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов Документация поставщика на право поставок продовольствия		Директор ОУ
	Договор с поставщиком продуктов питания Сопроводительная документация на пищевые продукты		Каждая поступающая партия Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции. Условия транспортировки	Постоянно	Каждая поступающая партия Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2.	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции: Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. Журнал бракеража готовой продукции
	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал бракеража готовой продукции.
3	Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.	Рацион питания 1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Примерное меню, согласованное с респотребнадзором, ассортиментный

			перечень
	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Журнал бракеража готовой продукции.
	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и

	продуктов.		относительной влажности
	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством Журнал температурного режима 13 питания.
5	Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. 5.1. Условия труда.		
	Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль
6	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования 6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль
	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Визуальный контроль
7	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке 7.1. Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
8	Контроль за контингентом питающихся режимом	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и

	питания и гигиеной приема пищи обучающихся 8.1. Контингент питающихся детей		качеством питания. Приказ об организации питания обучающихся.
8.1	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Акты по проверке организации питания школьной комиссии. Лабораторный контроль № Вид исследований Объект исследования (обследования) Количество, не менее Периодичность Учетно-отчетная форма
8.2	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки. Контроль проводимой витаминизации Третьи блюда	1 раз в квартал 1 блюдо 2 раза в год	Акт проверки 2 Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Суточный рацион питания 2-3 блюда исследуемого приема пищи 1 раз в год Акт проверки
8.3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП) Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов 1 раз в год	Акт проверки
8.4.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год	Акт проверки
8.5	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	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки