

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Клюквенская основная общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ

Директор *И.Л.Калашникова*

21.04.2021г

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

муниципального казённого общеобразовательного учреждения

«Клюквенская основная общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Клюквенская основная общеобразовательная школа»
Ф.И.О. руководителя, телефон	Калашникова И.Л., т.8-352-369-02-23
Юридический адрес	641623, Курганская обл, Макушинский район, с.Клюквенное, ул.Глинских, д. 32
Фактический адрес	641623, Курганская обл, Макушинский район, с.Клюквенное, ул.Глинских, д. 32
Количество работников	24
Количество обучающихся	27
ОГРН	1024501763406
ИНН	4513002748
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 576 от 28.11.2016г выдана Департаментом образования и науки Курганской области, серия 45Л01 № 0000727

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановления Главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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, ввода в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности МКОУ «Клюквенская ООШ»

3. Виды деятельности, которые осуществляет МКОУ «Клюквенская ООШ»: начальное общее, основное общее образование.

4. 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 условиям труда»,
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»,
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,
- 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»,

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

№ п/п	Ф И О	Занимаемая должность
1	Калашникова Ирина Леонидовна	Директор
2	Сиренко Галина Анатольевна	Завхоз
3	Лушникова Ольга Николаевна	Ответственный по питанию
4	Симонова Ольга Анатольевна	Замдиректора по УВР

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 помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.359 0-20, СанПиН 1.2.3.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал результатов производственного контроля

	Условия работы оборудования	по плану техобслуживания			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)				
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами ит.д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года - еженедельно	Завхоз	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 Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Завхоз Спецорганизация Курганский ЦД	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дератизация	Профилактика - ежедневно Обследование – ежемесячно Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз Спецорганизация Курганский ЦД	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Санитарное состояние хозяйственной площади	Вывоз ТКО очистка хозяйственной площадки	1 раз в неделю	Завхоз, Региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	2 раза в год	Рабочий по обслуживанию здания	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и	Качество и безопасность поступивших продуктов и	Каждая партия	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о

сырья	продовольственного сырья				качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждое блюдо	Повар		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию		Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Кух.рабочий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работниками гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Директор	СП 2.2.3648-20, 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 и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по приказу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни.

7.1.) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды 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, овощные, яичные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	Оборудование,	5-10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	инвентарь, в складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование 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	По химическим показателям 1 раз в год, Микробиологическим показателям – 2 раза в год
Помещения школы			
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в теплый и холодный периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования

7.2). Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	11	Работы в школьных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		

Директор	1	Работы в школьных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном монитора		
Работники пищеблока	3	Работы в школьных образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную		

7.4. 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	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом работы	Ответственный по приказу
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Кухонный рабочий
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Замдиректора по УВР

7.5. 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, отдел Роспотребнадзора по Макушинскому муниципальному округу.

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	Сообщить директору, в соответствующую службу	Директор, завхоз
Непредвиденные ЧС (смерчи, ураганы, наводнения, обрушения)	Сообщить директору, в соответствующую службу	Директор
Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз

График
проведения уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимума	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан.правилам	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников.
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть).
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).