

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Долгомостовская средняя общеобразовательная школа им. Александра Помозова

Согласовано
председателем профсоюзного
комитета О.О.Коваленко 



УТВЕРЖДАЮ
директор школы
О.Н.Жукова
Приказ от 01.09.2023 № 43/13

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных прав и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Долгомостовская средняя общеобразовательная школа им. Александра Помозова
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Жукова Ольга Николаевна, (8391 63 91)4-69
Юридический адрес:	663750, Красноярский край, Абанский район, с. Долгий Мост, ул.Дзержинского,22
Фактический адрес:	663750, Красноярский край, Абанский район, с. Долгий Мост, ул.Дзержинского,22
Количество работников:	65 человек
Количество обучающихся и воспитанников:	297 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 005946895 от 26 декабря 2012г
ОГРН	1022400509120
ИНН	2401004912
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 7204-л от 25 января 2013г

1. Общие положения

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 11 (обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц), ст. 15 (санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства), ст. 17 (санитарно-гигиенические требования к организации питания населения), ст. 18 (санитарно-гигиенические требования к водным объектам), ст. 19 (санитарно-гигиенические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению), ст. 20 (санитарно-гигиенические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, воздуху в рабочих зонах производственных помещений, жилых и других помещениях), ст. 21 (санитарно-гигиенические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок), ст. 22 (санитарно-гигиенические требования к сбору, накоплению, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов производства и потребления), ст. 24 (санитарно-гигиенические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта), ст. 28 (санитарно-гигиенические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения), ст. 29 (организация и

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий), ст. 32 (санитарно-гигиенические требования к производственному контролю), ст. 34 (обязательные медицинские осмотры и медицинское освидетельствование), ст. 35 (профилактические прививки), ст. 36 (гигиеническое воспитание и обучение граждан, санитарно-гигиеническое просвещение населения и пропаганда здорового образа жизни), ст. 55 (ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации);

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст. 5 (права и обязанности граждан при осуществлении иммунопрофилактики), ст. 9 (национальный календарь профилактических прививок), ст. 10 (профилактические прививки по эпидемическим показателям) Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ (санитарно-гигиенические требования иммунопрофилактике инфекционных болезней);

- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции», ст. 12 (запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах);

- Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении», ст. 8 (обеспечение эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения), ст. 10 (обеспечение безопасной эксплуатации централизованных систем горячего водоснабжения, холодного водоснабжения и водоотведения, нецентрализованных систем горячего и холодного водоснабжения), ст. 23 (обеспечение качества питьевой воды), ст. 24 (обеспечение качества горячей воды), ст. 25 (производственный контроль качества питьевой воды, качества горячей воды);

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ст. 24 (декларирование соответствия), ст. 27 (знак обращения на рынке), ст. 32 государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов);

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 3 (обращение пищевых продуктов, материалов и изделий), ст. 15 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов), ст. 17 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении), ст. 18 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке), ст. 19 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозке), ст. 20 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации), ст. 22 (требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий), ст. 23 (требования к работникам, осуществляющим деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов), ст. 24 (требования к изъятию из обращения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий), ст. 25.1 (требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей), ст. 25.2 (организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления), ст. 25.3 (нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах);

- ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (за исключением статьи 6, абзацев второго, седьмого, двенадцатого - четырнадцатого части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18, статей 30 и 40) (требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции);

- ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, ст. 4, 5 (требования к маркировке пищевой продукции; обеспечение соответствия требований к пищевой продукции

в части ее маркировки);

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32, ст. 4-7 (правила обращения на рынке; требования безопасности; оценка (подтверждение) соответствия; маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза);

- ТР ЕАЭС 044/2017 от 23.06.2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45, разделы III, IV, V, VI, VII и X (требования безопасности упакованной питьевой воды (включая природную минеральную воду), требования к процессам ее хранения, перевозки, реализации, а также требования к маркировке и упаковке питьевой воды);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, разделы I - V, VIII (область применения; общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания; санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов; санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов; санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов; особенности организации общественного питания детей);

- 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», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3, разделы II, IV, VII, X (санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений; санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения; санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы; требования к обращению с отходами);

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, разделы III, IV, V, VI (санитарно-гигиенические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для детей факторов среды обитания, в т.ч. к микроклимату. Освещению, безопасности воды);

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением № 4 от 28.01.2021, разделы I, II, III, VII, VIII, XXIV, XXVI, XXVII, XXXIV, XXIX, XLIII (область применения; общие требования по профилактике инфекционных болезней; санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной, дератизационной и дезинсекционной деятельности; профилактика вирусных гепатитов В и С; профилактика туберкулеза; профилактика острых кишечных инфекций; профилактика сальмонеллеза; профилактика брюшного тифа и паратифов; профилактика иерсиниоза; профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций; профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

28.09.2020 № 28, раздел I, II, п.п. 3.1-3.2.10 раздела III (область применения; общие требования; требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности);

- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16, разделы I, II (санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. № 988н/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» (требования к проведению обязательного предварительного медицинского осмотра при поступлении на работу и периодического медицинского осмотра);

- 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» (требования к порядку проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников образовательных учреждений);

- Постановление главного государственного санитарного врача по Красноярскому краю от 23.07.2021 № 43 «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям» (требования к проведению профилактических прививок сотрудниками образовательных учреждений по эпидемическим показаниям);

– о соответствии объекта контроля (его деятельности) критериям риска;

– об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска;

– о видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска;

– по вопросам, связанным с организацией и осуществлением государственного контроля (надзора).

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля (далее - ПК) 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.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1. Порядок организации и проведения производственного контроля

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).

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

Производственный контроль включает:

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

Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

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

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

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

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с территориальным отделом в г. Канске Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю

Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел в г. Канске Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю.

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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросвет работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев:

№ п/ п	Фамилия имя отчество	занимаемая должность	приказ о назначении
1	Жукова Ольга Николаевна	директор	№ 45/16 от 01.09. 2022г
2	Козырева Валентина Владимировна	зам. директора по АХР	
3	Михальченко Татьяна Юрьевна	зам. директора по УВР	
4	Рукоусева Кристина Ильинична	зам. директора по ВР	

5	Думанская Ольга Владимировна	шеф- повар
6	Лепёшкин Александр Николаевич	фельдшер
7	Петрова Ирина Александровна	Заместитель директора по дошкольному образованию (ГПД)

6. 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 опорно-двигательного 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.

7. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники, заместители директора по УВР, ВР	39	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Обслуживающий персонал: -уборщики служебных помещений,	21	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3.		
	- рабочие по текущему ремонту, - рабочий зелёного хозяйства, - младшие воспитатели, -вахтер, -гардеробщики, -водители, -секретарь руководителя		моющие средства	приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Работники пищеблока	6	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		

			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	Заместитель директора по АХР	1	Работа, связанная с мышечным напряжением Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

8. 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

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Пожар	Школе нанесён огромный ущерб, есть пострадавшие, приостановлены учебные занятия	первый обнаруживший звонит в пожарную часть	сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители
Авария в котельной	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы

Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Канске	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Канске	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Территориальный отдел Роспотребнадзора	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.
	3. Вспышка острых кишечных заболеваний	в г. Канске	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу		Зам. директора по АХР Козырева В.В. Ответственный по питанию Думанская О.В. Директор Жукова О.Н.

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление 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	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал регистрации температуры и влажности
Воздухообмен и обезвреживание воздуха:					
Проветривание	требования к проветриванию	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В., заведующие кабинетами/груп повыми	СанПин 2.4.2.2821 пункт 6.8; 12.11 СП 3.1/2.4.3598-20 Абзац 7 пункта 2.3	графики проветривани я
Обезврежива ние	требования к обезвреживанию	ежедневно по графику	зам. директора по АХР Козырева В.В., заведующие кабинетами/груп повыми	СП 3.1/2.4.3598-20 Абзац 7 пункта 2.3 Пункт 8.2 РЗ.5.1904-04	журнал учёта проведения обезвреживан ия
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательн ой деятельности	объём образовательной нагрузки обучающихся	при составлении и пересмотре расписания занятий, один раз в неделю (выборочно)	зам. директора по УВР Михальченко Т.Ю. зам. директора по ВР Рукосуева К.И.	СП 2.4.3648-20	расписание занятий (гриф согласования) электронный журнал
Использовани е ЭСО	соответствие гигиеническим нормативам	общая продолжите льность использован ия ЭСО на уроке/заняти и	зам. директора по УВР Михальченко Т.Ю. зам. директора по ВР Рукосуева К.И., старший воспитатель Петрова И.А.	СП 2.4.3648-20	тетрадь/схема учёта посещённых уроков/заняти й
Использовани е книжных учебных изданий	соответствие гигиеническим нормативам	общая продолжите льность использован ия на уроке/заняти и	зам. директора по УВР Михальченко Т.Ю. старший воспитатель Петрова И.А.	СП 2.4.3648-20	тетрадь/схема учёта посещённых уроков/заняти й
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					

Санитарно-противоэпидемический режим	дезинфекция дезинсекция дератизация	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.	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	количество средств	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СП 2.4.3648-20	журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	журнал расхода дезинфицирующих средств
Порядок уборки:					
Текущая уборка	требования к проведению текущей уборки	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СП 3.1/2.4.3598-20 Пункты 12.3,12.4, СанПин2.4.2.28 21-10	журнал учёта текущих уборок
Генеральная уборка	требования к проведению генеральной уборки	1 раз в неделю	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СП 3.1/2.4.3598-20 Абзацы 1 и 5 пункта 2.3	журнал учёта генеральных уборок
Уборочный инвентарь	требования к уборочному инвентарю	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.	СанПин 2.4.2.2821-10 пункт 12.11	контроль/осмотр
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	шеф – повар Думанская О.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Козырева В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	вся пищевая продукция	ежедневно	Шеф – повар Думанская О.В., фельдшер Саргсян Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет

Рацион питания	набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	шеф – повар Думанская О.В., заместитель директора по АХР Козырева В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	ежедневное меню, двухнедельное меню	один раз в месяц	шеф – повар Думанская О.В., заместитель директора по АХР Козырева В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	чек – лист/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	каждый технологический цикл производства	шеф – повар Думанская О.В., Фельдшер Саргсян Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	партия приготовленной пищевой продукции	ежедневно от каждой партии	повар Карсакова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ведомость
Дезинфекционные средства для мытья посуды	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	ежедневно	фельдшер Саргсян Е.А. шеф – повар Думанская О.В., зам. директора по АХР Козырева В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	график, инструкция
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	прохождение работником гигиенической аттестации	для работников, деятельность которых	фельдшер Саргсян Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	личные медицинские книжки, ведомость

		связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно; для остальных категорий работников – один раз в два года			контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	ежедневно	фельдшер Саргсян Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	гигиенический журнал (сотрудники)
Термометрия	требования к проведению термометрии	ежедневно	вахтёр Лобарев М.Д., фельдшер Саргсян Е.А., зам. директора по АХР Козырева В.В	СП 3.1/2.4.3598-20 Пункт 2.2 СанПиН 2.1.3.2 630-10	журнал учёта термометрии
СИЗ и противокоронавирусные средства:					
СИЗ	требования к применению СИЗ	ежедневно в соответствии и с регламентом использования	фельдшер Саргсян Е.А., зам. директора по АХР Козырева В.В, Шеф – повар Думанская О.В.	пункт 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20	журнал учёта выдача СИЗ
противокоронавирусные средства	требования к наличию	ежедневно в соответствии и с регламентом использования	фельдшер Саргсян Е.А., зам. директора по АХР Козырева В.В, Шеф – повар	пункт 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20	учёт наличия/ есть запас

			Думанская О.В.		
Ограничение контактов:					
Ограничение контактов	требования к ограничению	разметка о дистанции 1.5 – 2м, дистанция между рабочими столами, закрепление кабинета за классами	зам. директора по УВР Береговская Л.В. Михальченко Т.Ю., зам. директора по АХР Козырева В.В., фельдшер Саргсян Е.А	региональные НПА Пункт 3.2 СПЗ.1/2.4.3598-20	приказ

9. 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	шеф – повар Думанская О.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	шеф – повар Думанская О.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	фельдшер школы Лепёшкин А.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	фельдшер школы Лепёшкин А.Н.
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	при поступлении продуктов	шеф – повар Думанская О.В.
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.	по меню	шеф – повар Думанская О.В., фельдшер школы Лепёшкин А.Н.
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	фельдшер школы Лепёшкин А.Н.
Рабочий лист ХАССП	по графику	член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	по графику	председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	директор Жукова О.Н.
Журнал аварийных ситуаций	по факту	зам. директора по АХР Козырева В.В.

Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	шеф – повар Думанская О.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	фельдшер Лепёшкин А.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	фельдшер Лепёшкин А.Н.
Электронный журнал учёта успеваемости и посещаемости учащихся	1 раз в неделю (выборочно)	зам. директора по УВР Михальченко Т.Ю.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	зам. директора по АХР Козырева В.В.

10. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока, учебные кабинеты, мастерская, спортзал и иные помещения.

а) Организация, объём, номенклатура и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

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 (БГКП)	Третьи блюда	1 блюдо	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 на этаже (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля.

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
 - обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
 - увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
 - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;
 - привлечение родителей к участию в производственном контроле.
- Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Программу разработали:
 Заведующий хозяйством
 Шеф – повар
 Фельдшер

Программа согласована с председателем ПК

 В.В. Козырева
 О.В. Думанская
 А.Н. Лепёшкин
 О.О. Коваленко