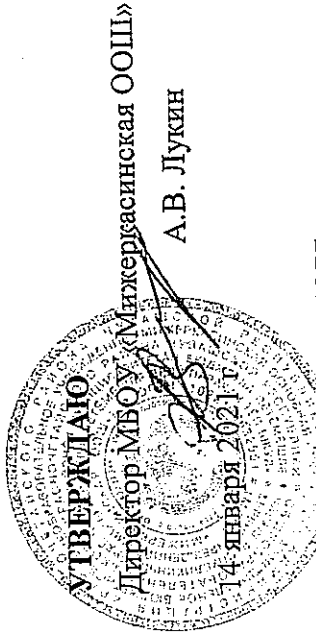


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Мижеркасинская основная общеобразовательная школа»
Красночетайского района Чувашской Республики



А.В. Лукин

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических**

(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Мижеркасинская основная общеобразовательная школа»
Красночетайского района Чувашской Республики

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Мижеркасинская основная общеобразовательная школа»
Красночетайского района Чувашской Республики

Наименование юридического
лица:

Ф. И. О. руководителя, телефон: *Лукин А.В., (3551) 31-2-39*

Юридический адрес: *429045, Чувашская Республика, Красночетайский район, с.Мижеркасы, ул. Октябрьская, 1*

Фактический адрес: *429045, Чувашская Республика, Красночетайский район, с.Мижеркасы, ул. октябрьская.1*

Количество работников: 25 человек

Количество обучающихся: 34 человек

Свидетельство о государственной регистрации: 21 № 000815454

ОГРН: 1022102632551

ИНН: 2110001900

Лицензия на осуществление образовательной

деятельности

№ 543 от 24.10.2011

от 15.12.2002 г.

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:

*дошкольное, начальное общее, основное общее образование;
предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.*

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»;

ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

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»;

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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

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;

СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды.

Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8.

Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.

Санитарные нормы

ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормы;

приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Лукин Анатолий Васильевич	Директор	№ 4 -К от 24.04.2008
2	Храмова Светлана Валерьевна	Ответственный по питанию	№ 9-У от 01.09.2020
3	Яруськина Лидия Юрьевна	Уполномоченный по охране труда	№ 36- К от 18.08.2008

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	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки	При составлении и пересмотре расписания	директор	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф)

и	обучающих ся	занятий		согласованья)			
					Один раз в неделю (выборочно)	директор	Классный журнал
					Один раз в неделю (выборочно)	директор	Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территорий, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	завхоз	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	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезинфектантов	Содержание действующих дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств

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	Директор, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»- завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции

	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Доставка продукции транспортом	Ежедневно	Ответственный по питанию Храмова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет							
				Сроки и условия хранения пищевой продукции		Ежедневно I раз каждые три часа	ответственный по питанию Храмова С.В.	Журнал учета температуры и относительной влажности					
				Время смены кипяченой воды		Ежедневно	завхоз	Журнал учета температуры					
		Температура и влажность на складе											
		Приготовленные пищевой продукции	Температура холодильного оборудования	Каждаго технологического цикла		завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет					
			Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам										
			Поточность технологических процессов						Повар				
			Температура готовности блюд							Отчет			

Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН	Ведомость
Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Уполномоченный по ОТ Яруськина Л.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ответственный по питанию Храмова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников				
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных работников – один раз в два года	Завхоз	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своеверности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Состояние работников пищеблока	Количество работников в с инфекционными заболеваниями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	ямы, поврежденными кожных покровов			
--	------------------------------------	--	--	--

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	2 раза 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	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	1 раз в год

соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доеготовочном (выборочно)		
--	---	--	--

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.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	9	Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового	1 раз в год	1 раз в 2 года

		аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	ежегодно
		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз, Директор
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Храмова С.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор

Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Директор
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Уполномоченный по ОТ Яруськина Л.Ю.

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия,	Ответственное должностное лицо
Пожар	направленные на ликвидацию Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Директор, завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз, Директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, завхоз Директор

Программу разработали:

Директор



Лукин А.В.

Ответственный по питанию

Храмова С.В.

Согласовано:



Уполномоченный по ОТ

Яруськина Л.Ю.