

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЗЕЙ-ТУКЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МОУ «УЗЕЙ-ТУКЛИНСКАЯ СОШ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Узей-Туклинская СОШ»

Сидоров
12 *Сидоров* 2021 года



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МОУ «Узей-Туклинская СОШ»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Узей-Туклинская средняя общеобразовательная школа»	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Директор Сидоров Александр Евгеньевич 8(34130)6-62-39	
Юридический адрес:	427251, УР, Увинский район, д. Узей-Тукля, ул. Пислегина, д.2	
Фактический адрес:	427251, УР, Увинский район, д. Узей-Тукля, ул. Пислегина, д.2	
Количество работников:	32 человека	
Количество обучающихся:	152 человека	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 422	от 16 февраля 2015 г
ОГРН	1021800920338	
ИНН	1821004198	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 355	от 25 мая 2015 г

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «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.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).
 - 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 МОУ «Узей-Туклинская СОШ» возлагается на директора школы.
 - 1.4. Целью производственного контроля (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.
 - 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
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.

Д. обяза
ьное
ны
аз
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- Предоставление среднего общего образования;
- Предоставление дополнительного образования;
- Предоставление услуг по уходу и приему за детьми в ГПД;
- Предоставление услуг в сфере отдыха и оздоровления детей;
Организатор питания – ООО «Манго».

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5) СанПиН 3.5.1378-03;
2. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15) СанПиН 2.4.3648-20;
3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
4. «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)» СанПиН 3.1/2.4.3598-10;
5. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» СанПиН 2.1.4.1074-01;
6. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». СП 1.1. 2193-07;
7. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2. 1324- 03;
8. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» СП 3.1/3.3146-13;
9. «Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» СП 3.1.2.3117-13;
10. «Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.3108-13;
11. «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» СП 3.1.7.2614-10
12. «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14;
13. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» СП 3.5.3.3223-14.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Сидоров Александр Евгеньевич	Директор	05.09.2007
2	Поздеева Татьяна Михайловна	Заместитель директора по УВР	31.09.2009
3	Халтурина Татьяна Ивановна	Заместитель директора по ВР	30.08.2019
4	Бекчурин Михаил Аркадьевич	Заведующий хозяйством	02.09.2019
5	Редькин Борис Вениаминович.	Ответственный по ОТ, ТБ, ПБ, ГО и ЧС	28.08.2020

6	Столбова Екатерина Леонидовна	Ответственная за организацию питания	28.08.2020
7	Порошина Наталья Анатольевна	Заведующая производством	29.03.2021
8	Туманова Алевтина Ивановна	Сотрудник Узей-Туклинского ФАП	17.01.2020

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Вывоз пищевых и коммунальных отходов	2/3 наполняемость контейнера, своевремен. Вывоз и утилизация	1 раз в неделю	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал вывоза ЖБО, ТКО
Водоснабжение и канализация	Исправное состояние	Еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	График смены кипяченой воды
Качество уборки помещений, рекреаций, столовой, туалетов	Визуальный контроль	Ежедневно	Завхоз, Заведующие кабинетами	СП 2.4.3648-20	Визуально
Освещенность		Два раза в год	Директор, завхоз	СанПин 1.2.3685-21, СП 2.1.3678-20	Журнал лабораторн. Исследован
Микроклимат	Скорость движения и относительная влажность воздуха, кратность воздухообмена	В соответствии графиком проветривания еженев., 1 раз в год Центр гигиены	Завхоз, заведующие кабинетами	СанПин 1.2.3685-21	График проветривания, Журнал лабораторн. Исследован.
Шум		По мере необходимости	Завхоз		Журнал ПК
Состав воздуха		По мере необходимости	Завхоз	СанПин 1.2.3685-21	Журнал ПК
Дератизация		2 раза в год	Директор	СанПин 3.3686-21	Журнал ПК
Дезинсекция		2 раза в год	Директор	СанПин	Журнал ПК

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Технологическое оборудование и планировка пищеблока	1 раз в год	Зав. Производство м, завхоз	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Санитарное состояние пищеблока	Ежедневно	Зав. Производство м, завхоз	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Наличие санитарноэпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов готовой продукции	Ежедневно	Зав. Производство м	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, зав. Произ-ом	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Классные руководители	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Контроль за пищевыми отходами	Ежедневно	Заведующий производством	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия, зав. Производство м	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал ПК

Организация питания обучающихся		Ежедневно	Ответственный за орг. питания	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуальный
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи		Ежедневно	Классные руководители	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуальный
Контроль за рационом питания		Ежедневно	Заведующ. производством	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Медицинский осмотр		Ежедневно	Сотрудник ФАП	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Гигиеническая аттестация		1 раз в два года	Директор	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Соблюдение личной гигиены обучающихся		Ежедневно	Классные руководители	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Контроль за состоянием здоровья обучающихся		Ежедневно	Сотрудник ФАП	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Визуально
Проведение профилактич. Иммунизации		По графику	Сотрудник ФАП	В соответствии с прививочным календарем	График

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микроклимат	Складские, производственные помещения		2 раза в год
Исследование пищевой продукции	Витаминизация 3-х блюд		2 раза в год
	Микробиологические исследования Наличие яиц гельминтов.		

	возбудителей иерсиниозов		
	СП микрофлоры		
Шум			1 раз в год
Обследование на ОКИ			1 раз на лагерь
Помещения школы			
Освещенность Микроклимат ЭМП компьютерной техники	Учебные кабинеты, спортзал		1 раз в год 2 раза в год.

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:
приложение №8

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогические работники	22	Работы в образовательных учреждениях, перенапряжение голосового аппарата	1 раз в год	1 раз в два года
Директор	1	Работа в образовательных учреждениях, выездной характер	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	3	Подъем и перемещение груза вручную. Синтетические моющие средства, Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в два года
Учебно-вспомогательный персонал	4	Работы в образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр	1 раз в год	1 раз в два года
Сотрудники пищеблока	2	Работы при повышенных температурах, работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в год

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	Зав. производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Сотрудник ФАП

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. производством
Журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке	Ежедневно	Зав. производством
Журнал регистрации аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета инструментальных и лабораторных исследований, испытаний	По факту	Завхоз
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Сотрудник Центра гигиены и благопол.

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру электросетей - организация ремонтных работ	Завхоз
Отсутствие водоснабжения	- сообщение в «ЕДДС» - запас воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока	Завхоз
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования	Зав. производством, завхоз
Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в «ЕДДС» - остановка работы - организация ремонта отопительных систем	Завхоз

Программу разработали:

Директор
Заведующий хозяйством
Ответственная за организацию питания

А.Е. Сидоров
М.А. Бекчурин
Е.Л. Столбова

Согласовано:

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____ 20__ года

Режим питания: _____

Возрастная категория: _____

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	_____	_____												_____	_____
2	_____	_____												_____	_____
3	_____	_____												_____	_____

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Гигиенический журнал (сотрудники)

Начат « ___ » _____ 20__ г.

Окончен « ___ » _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра Медицинским работником (ответственным лицом) (допущен отстранен)
1.	_____	_____	_____	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____	_____	_____	_____

График проветривания

Проветриваемое помещение: _____

Дата: _____

Температура до начала проветривания	Время начала проветривания	Время окончания проветривания	Температура после проветривания	Ответственный	Подпись
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Дата: _____

Температура до начала проветривания	Время начала проветривания	Время окончания проветривания	Температура после проветривания	Ответственный	Подпись
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Журнал регистрации результатов производственного контроля

Начат « ___ » _____ 20__ г.
 Окончен « ___ » _____ 20__ г.

1. Контроль шума

Показатель	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф. И. О. проверяющего	Крайний срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственного)

стр. 1

2. Контроль этапов приготовления блюд

Показатель	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф. И. О. и подпись проверяющего	Крайний срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственного)

стр. 2

3. Дератизация

Показатель	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф. И. О. проверяющего	Крайний срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственного)
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

стр. 3

4. Дезинсекция

Показатель	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф. И. О. проверяющего	Крайний срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственного)
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

стр. 4

инского
ого рг
да, в
не
ес.

Санитарное состояние хозяйственной площадки

Показатель	Дата, время проведения контроля	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Должность, Ф. И. О. проверяющего	Крайний срок устранения нарушения	Должность, Ф. И. О. ответственного за устранение нарушений	Отметка об устранении нарушения (дата, время, подпись ответственного)

