|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНА** |
|  | приказом МБОУ СШ  с. Преображенье  Измалковского района  Липецкой области  от 02 апреля 2021г. № |

**Программа производственного контроля**   
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических**   
**(профилактических) мероприятий**   
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Средняя школа с. Преображенье Измалковского муниципального района Липецкой области»**

**(МБОУСШ с. Преображенье Измалковского района Липецкой области)**

2021год

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование юридического лица** | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с. Преображенье Измалковского муниципального района Липецкой области» |
| **Ф. И. О. руководителя, телефон** | Дорохина Татьяна Алексеевна,  8 (47478)3-62-34 |
| **Юридический адрес** | 399012, Липецкая область, Измалковский район, село Преображенье, улица Стаханова, дом 10 |
| **Фактический адрес** | 399012, Липецкая область, Измалковский район, село Преображенье, улица Стаханова, дом 10 |
| **Количество работников** | 28 |
| **Количество обучающихся** | 46 |
| **ОГРН** | 1124807000768 |
| **ИНН** | 4809006028 |
| **Лицензия на осуществление образовательной деятельности** | Серия 48ЛО1 №0001798 |

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением 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, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3.Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

начальное общее, основное общее и среднее 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-Ф3 «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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «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-эпидемиологическиеправила 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** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Дорохина Таьяна Алексеевна | Директор |
| 2 | Агибалова Ирина Анатольевна | Ответственный по питанию |

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** | | | | | |
| **Микро**  **климат** | Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График  проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| **Шум** | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производст  венного  контроля |
| Условия  работы  оборудования | По плану тех-  обслуживания | Обслуживающая организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план  техобслуживания |
| **Освещен-ность территории и помещений** | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие целостность и тип ламп | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| **Входной контроль поступающей продукции и товаров** | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая  поступающая  партия | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательст  ва и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | |
| **Режим образова-тельной деятельности** | Объем  образователь  ной нагрузки  обучающихся | При составлении и пересмотре  расписания занятий | Агибалова И.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание  занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Агибалова И.А. | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Агибалова И.А. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | |
| **Санитарное состояние помещений и оборудования** | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | 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 | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 |  |
|  | Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганиза-  ция | Журнал регистрации результа-товпроизвод-ственного контроля |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 |
|  |  | Обследование – ежемесяч-но.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| **Санитарное**  **состояние хозяйствен-**  **ной площадки** | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Завхоз Люльчев Ю.Н. | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| **Рабочие**  **Растворы**  **дезсредств** | Содержание действующих веществ дезинфицирую-  щих средств | Ежедневно | Завхоз Люльчев Ю.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал  учета  расходования  дезсредств |
| **Внутренняя отделка помещений** | Состояние  отделки | Ежеквартально | Завхоз Люльчев Ю.Н. | План-график  Технического  обслуживания | Журнал визуального производствен-ного контроля |
| **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 продовольствен  ного сырья | Каждая патия | Повар Зиборова О.А., ответственный за работу ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия  доставки  продукции  транспортом | Справка |
| **Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья** | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Повар Зиборова О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Согласно плану контроля | Повар Зиборова О.А. | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Повар Зиборова О.А. | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура  холодильного  оборудования | Ежедневно | Повар Зиборова О.А. | Журнал  Учета  температуры |
| **Приготов-ление**  **пищевой**  **продукции** | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологичес-  ким документам | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию питания Агибалова И.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность  технологическихпроцессов |  | Повар Зиборова О.А. | Справка |
| Температура  готовности  блюд | Выборочно | Повар Зиборова О.А. | Отчет |
| **Готовые**  **блюда** | Суточная  проба | Ежедневно от каждой партии | Повар Зиборова О.А.,  фельдшер Шеховцова Д.Н. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая  партия | Ответственный по питанию Агибалова И.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| **Обработка**  **посуды и инвентаря** | Содержание действующих веществ дезинфицирую  щих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Повар Зиборова О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежеднев-но | Повар Зиборова О.А. | Отчет |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | |
| **Гигиеническаяподготовка**  **работников** | Прохождение  Работником  Гигиенической  аттестации | 1 раз в 2 года | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиеническо-  го обучения |
| **Состояние**  **работников** | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Поар Зиборова О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиеническийжурнал (сотрудники) |

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 (при наличии денежных средств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям** | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения школы** | | | |
| **Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность**) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| **Уровень шума** | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год |
| **Аэроионный состав воздуха** | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год |

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

**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** |
| **Учителя** | 15 | Работа в организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25, приложение к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 №29н) | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной   Деятельностью. |
| **Директор** | 1 | Работа в организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25, приложение к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 №29н) | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| **Завхоз** | 1 | Работы в образовательной организации | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| **ОП** | 9 | Работы в образовательной организации | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный за питание Голубева О.М.. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный за питание Голубева О.М. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Директор, повар Зиборова О.А. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Повар Зиборова О.А. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Ответственный за питание Агибалова И.А. |
| Журнал аварийных ситуаций | По акту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Агибалова И.А. |

**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** **должностноелицо** |
| **Пожар** | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший, действия сотрудников согласно инструкции |
| Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Люльчев Ю.Н. |
| Ответственные за учебную работу Агибалова И.А., за воспитательную работу Зиборова Г.В. |
| Директор |

Программу производственного контроля разработала директор школы

Дорохина Т.А.