

Утверждаю:

Директор МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской»

Л.И. Малютина

Приказ № 14 от 10.02 2022г.

Программа производственного контроля на 2022-2023 учебный год

1. - Общее положение

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федерального закона от 01 марта 2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2005г)
- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ, в том числе статьей 25.2. «Организация питания детей и их оздоровления».
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28.

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 МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля 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.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, образование, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания,

предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от больного человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются острым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и осуществлением 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).

2.1.1. Объектами производственного контроля являются: общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, канализация, образовательная деятельность.

2.1.2. Производственный контроль включает:

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

2.1.1.1. Организация медицинских осмотров.

2.1.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.

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

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

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

2.3.7. 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

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

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

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

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательного учреждения (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для соответствующих подразделений учреждения.

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по снижению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам обучения обучающихся и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Зеленчукскому району

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 МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской» предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в МБОУ «ООШ №» ст. Кардоникской» и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О населения» санэпидблагополучии населения»	ФЗ №52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ №2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
6	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
7	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
8	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1 1058-01
9	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
10	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
11	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1, №2	СанПиН 2.2.2 /2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2/2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

Директор

- За организацию производственного контроля;
- за профилактику травматических и несчастных случаев;
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Кухрабочая

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полноту и правильность ведения и оформления соответственной документации;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние помещения для принятия пищи;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацию питания и качество приготовленной пищи.

Заведующий хозяйством

- за профилактику травматических и несчастных случаев;
- за температуру воздуха в холодное время года.

8. Перечень 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 (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз

Физические
нагрузки
ручно-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.

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

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель	11	Работы в школьных образовательных учреждениях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством, кухарочная, подсобный рабочий	3	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	0	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщица служебных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и	1 раз в год	1 раз в 2 года

			соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства		
8	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Сторожа	3	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.		

10. 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 Зеленчукскому району

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода.
3. Пожар.
4. Непредвиденные ЧС: ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
5. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	директор ОУ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	директор ОУ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	кухрабочая
6	Контроль за организацией	1 раз в месяц-	бракеражная

- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, пищевые продукты (рыба, зелень, мясо)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. Показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	1 помещения	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	1 помещение	Проводятся замеры после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «ООШ №2
ст. Кардоникской»**

Наименование объекта	Помещение для приема пищи
Адрес	ст. Кардоникская, ул. Ленина, 167
Размещение объекта	Помещение для приема пищи размещено на территории ОУ
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Печное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных вспомогательных помещений	и Обеденный зал на 20 мест
Доставка питания	Автотранспорт МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской»

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности готовых блюд, воды;
- Полнота и правильности ведения и оформления соответственной документации;

- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние помещения для приема пищи.

План производственного контроля организации питания в МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1	Документация поставщика на право поставок и продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража готовой продукции
3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпекаемой готовой продукции				
1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям	Ежемесячно	Комиссия за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
2	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды помещения для приема пищи.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещения для приема пищи, инвентаря и оборудования

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	-------------------------------------	-----------------	---	---------------------

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в помещении для приема пищи

7.1.	Кухрабочая	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинская книжка сотрудника.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей 1-4 кл.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

График

проведения генеральной уборки помещения для приема пищи в МБОУ «ООШ №2 ст. Кардоникской»

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим 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	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в неделю