

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета МАОУ Яровской СОШ

Е.В. Иванова

Протокол № 1 от 16.02.2021г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ
Яровской СОШ

Н.П. Филиппова

Приказ № 35 -о от 17.02.2021г

**Программа
производственного контроля
МАОУ Яровской средней
общеобразовательной школы
на 2021-2025 годы**

Яр, 2021

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий
в МАОУ Яровской средней общеобразовательной школе.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Яровская средняя общеобразовательная школа Тюменского муниципального района

Юридический адрес: Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, село Яр

Фактический адрес: 625541, Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, село Яр, улица Источник, 93а,

Свидетельство о включении в единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ):
1234567890123 от 27.02.2012г

ИНН: 7224010093 по Тюменской области

ОГРН: 1037200553697

Лицензия: 72 Л 01 № 0001129 от 11.03.2015 г.

Свидетельство о государственной аккредитации: 72А 01 № 0000413 от 30.09.2015г.

Директор: Филиппова Наталья Петровна, 7 (3452)765600

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 и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
 - 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»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «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»;
 - 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 мебели»;
- 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	Филиппова Наталья Петровна	Директор
2	Решетова Татьяна Анатольевна	Завхоз
3	Мохирева Оксана Анатольевна	Зам. директора по УВР
4	Макаревич Анастасия Дмитриевна	Ответственный по питанию
5	Сысолятина Людмила Юрьевна	Медработник
6	Вершинина Ольга Викторовна	Зав. производством
7	Казакова Наталья Юрьевна	делопроизводитель

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	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.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Завхоз.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполнения, Центр гигиены и эпидемиологии
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и	2 раза в неделю	Завхоз.	Федеральный закон от	Согласно договора (1

хозяйственной площадки	пищевых отходов			24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	раз в 3 дня)
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

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

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зав.производством, Ответственный по питанию, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зав.производством, Ответственный по питанию, медработник		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение точности технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зав.производством, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Соответствие технологических карт	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал Бракеража

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зав.производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	готовой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник, зав.производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зав.производством, медработник.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Работники пищеблока – 1 раз в год, Для всех категорий работников – один раз в два года	Завхоз, делопроизводитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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 – Проводит организатор питания, предоставляет копии 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 соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (проводит школа)	Питьевая вода до и после очистки (пищеблок), питьевые фонтанчики	2 пробы	2 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке) и мед.кабинет	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки) и мед.кабинет	1 раз в год в темное время суток
Измерение электромагнитных полей ПВЭМ	Помещения, где есть технологическое оборудование	Компьютерный класс	1 раз в год
Шум	Помещения, где есть	Помещения (по	При

	технологическое оборудование, системы вентиляции	2 точки)	аттестации рабочих мест
Исследование дезинфицирующего средства 0, 015% рабочий раствор, таблетки	Мед.кабинет	2 пробы	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, йогурт, творог

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Все работники образовательного учреждения (согласно штатного расписания)	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 1 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)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УВР

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
Пожар	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	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
		Директор