**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**Новочарская средняя общеобразовательная школа № 2**

**п. Новая Чара**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | Директор МОУ НСОШ № 2 |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н.Воложанина |  |
|  | 11 января 2021 года |

**Программа производственного контроля**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**
**(профилактических) мероприятий**
**Муниципального общеобразовательного учреждения Новочарская средняя общеобразовательная школа №2**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное общеобразовательноеучреждение Новочарская средняя общеобразовательная школа № 2 (МОУ НСОШ № 2) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Воложанина, (000) 123-21-13 |
| Юридический адрес: | 674159 Забайкальский край, Каларский район, п. Новая Чара, ул. Магистральная 22А. |
| Фактический адрес: | 674159 Забайкальский край, Каларский район, п. Новая Чара, ул. Магистральная 22А. |
| Количество работников: | 72 человека |
| Количество обучающихся: | 634 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 002261374 | от | 04.05.2016 |
| ОГРН | 1027500562671 |
| ИНН | 750600075 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 0000572 | от | 06.02.2012 |
|  |  |  |  |  |

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:

* 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 30.03.1999 № 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-эпидемиологические правила 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** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Е.Н.Воложанина | Директор | № 412 от 01.09.2020 |
| 2 | Н.И.Бондарь | Зам. директора по АХЧ | № 7 от 16.09.2014 |
| 3 | И.С.Грачева | Зам. директора по УВР | № 24 от 01.09.2020 |
| 4 | Н.А. Александрова | Ответственный попитанию | № 25 от 01.09.2020 |
| 5 | А.А.,Муравенко | Специалист по кадрам | № 15 от 09.04.2007 |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичностьконтроля** | **Лица,проводящиеконтроль** | **Нормативнаядокументация** | **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 помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | 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 |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля  |
| Наличие, целостность и тип ламп |
|  Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания  Быстров Е.К., спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства 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 образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР И.С.Грачева | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР И.С.Грачева | Электронный Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР И.С.Грачева | Электронный 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 | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | 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 | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | 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 | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 |
| Обследование – ежемесячно.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь региональный оператор по обращению с ТКО | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Петров П.П. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания  | План-график технического обслуживания | Журнал визуального производственного 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 продовольственного сырья | Каждая партия | Работник столовой. | 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 | Ответственный по питанию Н.А.Александрова, работник столовой | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию Н.А.Александрова | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | работник столовой | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Н.А.Александрова | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар  | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию Н.А.Александрова | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник С | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Н.А.Александрова | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно.Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадрам А.А.Муравенко | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 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 технологическоеоборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год ивнепланово (послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования) |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в годи внепланово (при закупкеновой мебели, книг и других товаров;послеремонтных работ) |
| ... |  |  |  |

**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** |
| Педагоги | 42 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 1 | 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 вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию Н.А.Александрова. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Н.А.Александрова |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник  |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию Н.А.Александрова |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Иванов И.И. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Н.А.Александрова |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Н.И.Бондарь |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадрам А.А.Муравенко |
| Классный журнал | 1 раз в 3 недели(выборочно) | Зам. директора по УВР И.С.Грачева |
| ... |  |  |

**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, вывестилюдей в безопасное место, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧН.И.Бондарь |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧН.И.Бондарь |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | Преподаватель по БЖ, Зам. директора по АХЧН.И.Бондарь |
| Ответственный по питанию Н.А.Александрова |
| Директор Е.Н.Воложанина |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель директора по АХЧ |  |  |  | Н.И.Бондарь |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  |  |  | Н.А.Александрова |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Специалист по кадрам |  |  |  | А.А.Муравенко |
|  |  |  |  |  |