

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С. СТАРАЯ ПОРУБЁЖКА ПУГАЧЕВСКОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
И.И.ЛОБОДИНА»**

Приказ

от 28 августа 2023 г

№ 107

**Об утверждении программы
Производственного контроля
на 2023-2024 учебный год.**

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МОУ «СОШ с. Старая Порубёжка имени И.И. Лободина» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2023-2024 учебный год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.09.2024 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор _____



Артёмова М.В.



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Старая Порубёжка Пугачевского района Саратовской области имени Героя Советского Союза И.И. Лободина»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Артёмова Марина Владимировна 8(84574)3-71-92
Юридический адрес:	413718, Саратовская обл., Пугачевский район, с. Старая Порубежка, ул. Лободина, д. 21А.
Фактический адрес:	413718, Саратовская обл., Пугачевский район, с. Старая Порубежка, ул. Лободина, д. 21А.
Количество работников:	26 человек
Количество обучающихся:	133 человек
Свидетельство о государственной регистрации юридического лица	№ 000064 серия Ю-27 от 13.02.2001
ОГРН	1026401867293
ИНН	6445907002
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2700 от 23.05.2016

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:
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 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»;
 - 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»;
 - 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 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	Артёмова Марина Владимировна	Директор	№135 от 01.09.2022г
2	Белова Татьяна Александровна	Завхоз, ответственный по питанию	№135 от 01.09.2022г
3	Чумакова Альбина Ивановна	Зам. директора по УВР	№135 от 01.09.2022г

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 помещений. Частота проветривания помещений.	Ежедневно	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20,	График проветриваний

	Влажность воздуха склада пищеблока			СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз Белова Т.А. 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	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Папка с сертификатами и декларациями
	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 дез. средствами 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 Чумакова А.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Чумакова А.И.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Чумакова А.И.		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 Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Белова Т.А.	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	Завхоз Белова Т.А.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		

Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Завхоз Белова Т.А., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов 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	Завхоз Белова Т.А. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Белова Т.А., повар Семина А.К.		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Семина А.К.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры холодильного оборудования
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Белова Т.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	технологически м документам				
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Семина А.К.		Наличие проб
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	Директор Артёмов М.В.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Белова Т.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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.

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	По необходимости
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз 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			
Микроклимат (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точке	1 раз 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 3 точки	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

- б) **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** сметана, молоко, творог, яйцо, масло сливочное, мясо, птица, рыба.
- 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	16	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной 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		

Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Библиотекарь, секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
		Подъем и перемещение груза вручную		
Уборщик служебных помещений	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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	Повар Семина А.К.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Семина А.К.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз Белова Т.А.

Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Завхоз Белова Т.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Артёмова М.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Белова Т.А.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Белова Т.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	По факту	Завхоз Белова Т.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Чумакова А.И.
Журнал учета регистрации и контроля эксплуатации рециркуляторов	Ежедневно	Завхоз Белова Т.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 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 Белова Т.А.

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Белова Т.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Белова Т.А.
		Завхоз Белова Т.А.
		Директор Артёмов М.В.