

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Солянская средняя общеобразовательная школа»
ЧЕРЛАКСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
646263 Омская область, Черлакский район, с. Соляное, ул. Школьная, 17 тел./факс (38153) 5-22-76

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«11»августа 2022г.

 И.Н.Белоусько



Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)
мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Солянская СОШ» на 2022-2023 учебный
год

с. Соляное
2022 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Солянская СОШ» (МБОУ «Солянская СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Белоусько Ирина Николаевна, 8(38153)5-22-76
Юридический адрес:	646263, Омская область, Черлакский район, ул. Школьная, 17
Фактический адрес:	646263, Омская область, Черлакский район, ул. Школьная, 17
Количество работников:	67 человек
Количество обучающихся:	417 человек
ОГРН	1025502100975
ИНН	5539011107
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 158-п от 25 марта 2015 года

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». Программа предполагает применение принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

— *Принцип 1. Проведение анализа рисков;*

Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

— *Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ);*

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

— *Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ);*

Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

— *Принцип 4. Установление системы мониторинга (ККТ);*

Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

— *Принцип 5. Установление корректирующих действий;*

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

— *Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП;*

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

— Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Документирование и записи всех процедур

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:

Основной (по коду ОКВЭД ред.2): 85.14 - Образование среднее общее

Дополнительные виды деятельности по ОКВЭД:

56.29.2 деятельность столовых и буфетов при предприятиях и учреждениях

82.30 деятельность по организации конференций и выставок

85.12 образование начальное общее

85.13 образование основное общее

85.11 образование дошкольное

85.41 образование дополнительное детей и взрослых

85.41.9 образование дополнительное детей и взрослых прочее, не включенное в другие группировки

85.41.91 деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления

93.11 деятельность спортивных объектов

93.29.9 деятельность зрелищно-развлекательная прочая, не включенная в другие группировки

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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- 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».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Белоусько Ирина Николаевна	Директор
2	Кайзер Маргарита Ивановна	Заместитель директора по УР
3	Вольф Любовь Александровна	Заместитель директора по ВР, ответственный за питание
4	Гридина Галина Васильевна	Заместитель директора по ХР
6	Скачкова Ирина Николаевна	Повар
7	Блюменштейн Валентина Александровна	Повар
8	Калинина Наталья Васильевна	Лаборант, кладовщик
9	Воловоденко эрна Давыдовна	Кухонный рабочий

6. Профилактические 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	Заместитель директора по ХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по ХР	СП 2.4.3648-20	Журнал
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Декларация или сертификат на товар, товарная накладная, маркировка товара
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной	Объем образовательной нагрузки	При составлении и	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20,	Расписание занятий (гриф)

деятельности	обучающихся	пересмотре расписания занятий	зам. директора по УР	СанПиН 1.2.3685-21	согласования)
Ученическая мебель и оборудование	<p>Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</p> <p>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</p>	<p>1 раз в неделю (выборочно)</p> <p>1 раз в неделю (выборочно)</p> <p>2 раза в год (август, январь)</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Зам. директора по УР</p> <p>Зам. директора по УР</p> <p>Заместитель директора по ХР</p> <p>Заместитель директора по ХР</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</p> <p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Классный журнал</p> <p>Классный журнал</p> <p>Справка</p>
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	<p>Кратность и качество текущей уборки</p> <p>Кратность и качество генеральной уборки</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Еженедельно</p>	<p>Заместитель директора по ХР</p> <p>Заместитель директора по ХР</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</p>	<p>График текущей уборки и дезинфекции помещений</p> <p>Журнал учета проведения генеральной уборки</p>
Санитарно-противоэпидемический режим	<p>Профилактика – еженедельно</p> <p>Обследование, уничтожение – по необходимости</p> <p>Дезинсекция</p>	<p>Заместитель директора по ХР</p>	<p>Заместитель директора по ХР</p>	<p>СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Журнал</p>

	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по ХР	СанПиН 3.3686-21	
	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Обследование, уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, рабочий по комплексному обслуживанию зданий	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств		Ежедневно	Заместитель директора по ХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заместитель директора по ХР	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал
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	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

продовольственного сырья	Температура холодильного оборудования	Кладовщик	Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Повар	Отчет
	Полнота технологических процессов	Повар	Справка
Готовые блюда	Температура готовности блюд		Отчет
	Суточная проба	Повар	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Повар	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Кухонный рабочий	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Кухонный рабочий	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников			
Гигиеническая подготовка работников	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Директор школы	Личные медицинские книжки
	Прохождение работником гигиенической аттестации		
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, пореждениями кожных покровов	Кладовщик	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Директор школы	Личные медицинские книжки

		периодический – ежегодно		приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020, № 988н/1420н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование 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	1 раз в год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год

Помещения для детей и работников	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1 смыв	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 смыв	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)	1 проба	1 раз в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, кабинеты технологии	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, кабинеты технологии, спортивный зал	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, кабинеты технологии, зал спортивный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, кабинеты технологии (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко, фрукты

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Директор, заместитель директора, педагоги	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с использованием ЭСО		
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном системы видеонаблюдения		
Заведующий хозяйственной частью, рабочие по комплексному обслуживанию	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Подъем и перемещение груза вручную		
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	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 в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по ХР
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по ХР
Личные медицинские книжки (медосмотр, вакцинация)	По факту	Секретарь
Классный журнал	1 раз в неделю(выборочно)	Зам. директора по УР

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	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по ХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по ХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по ХР
Программу разработали:		Директор

Заместитель директора по УР

М.И.Кайзер




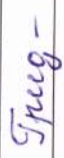




Заместитель директора по ХР

Г.В.Гридина

Заместитель директора по ВР,
ответственный за питание

Л.А.Вольф

С программой ознакомлены:

Директор		И.Н. Белоусько
Заместитель директора по УР		М.И. Кайзер
Заместитель директора по ВР		Л.А. Вольф
Заместитель директора по ХР		Г.В. Гридина
Кладовщик		Н.В. Калинина
Повар		И.Н. Скачкова
Повар		В.А. Блюменштейн
Кухонный рабочий		Э.Д. Воловоденко