

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гурьевский центр образования им. С.К. Иванчикова»

ПРИНЯТО

на заседании
Совета Центра образования
Протокол № 3
от «20» января 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
МОУ «Гурьевский ЦО
им. С.К. Иванчикова»
Т.И. Коновалова
Приказ № 3/5
от «20» января 2022 г.

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

**Муниципального общеобразовательного учреждения
«Гурьевский центр образования им. С.К. Иванчикова»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гурьевский центр образования им. С.К. Иванчикова»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Коновалова Татьяна Игоревна, 8 (905) 111-23-04
Юридический адрес:	301332, Тульская область, Веневский район, п. Метростроевский, ул. Почтовая, д.10
Фактический адрес:	301332, Тульская область, Веневский район, п. Метростроевский, ул. Почтовая, д.10
Количество работников:	63 человек
Количество обучающихся:	247 человека
Свидетельство о государственной регистрации	№ 0134/01394 от 16.12.2015
ОГРН	1157154024279
ИНН	7123005971
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 0133/02887 от 26.11.2015

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.

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 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.	Коновалова Татьяна Игоревна	Директор	№ 8 от 19.01.2022
2.	Неудачина Татьяна Константиновна	Зам. директора по безопасности	№ 81/1-Р от 07.09.2021
3.	Зацарная Екатерина Бекхановна	Зам. директора по УВР	№ 80/2-Р от 01.09.2019
4.	Фомина Людмила Александровна	Ответственный за организацию питания	№ 77/1-Р от 20.08.2021
5.	Махова Марина Александровна	Завхоз	№ 77/2-Р от 20.08.2021
6.	Кручик Ирина Витальевна	Повар	№ 83 от 02.09.2011
7.	Смирнова Лилия Владимировна	Повар	№74/4-Р от 09.09.2020

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 Махова М.А.	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 Махова М.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Завхоз Махова М.А.	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. дир. по УВР Зацарная Е.Б.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. дир. по УВР Зацарная Е.Б.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. дир. по УВР Зацарная Е.Б.		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 раза в месяц, Уничтожение по необходимости	Завхоз Махова М.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Махова М.А.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Махова М.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Махова М.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

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	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.	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 за организацию питания Фомина Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.	Журнал учета температуры	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 за организацию питания Фомина Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Кручик И.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфициру	Ежедневно	Повар Кручик И.В.; Повар Смирнова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	ющих средств в рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Кручик И.В.; Повар Смирнова Л.В.	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 – один раз в два года	Заместитель директора по безопасности Неудачина Т.К.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.	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	Салаты, сладкие блюда,	2 - 3 блюда	2 раза в год

исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	исследуемого приема пищи	
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			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения	2 раза в год

	Скорость движения воздуха	для детей и рабочие места (по 2 точке)	
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

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	21	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		
Работник здания	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным		

		напряжением		
Заместитель и директора	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	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	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар Кручик И.В.; Повар Смирнова Л.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор ЦО Коновалова Т.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по безопасности Неудачина Т.К.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз

		Махова М.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Махова М.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Фомина Л.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель директора по безопасности Неудачина Т.К.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Зацарная Е.Б.

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	Завхоз Махова М.А.

печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Махова М.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по безопасности Неудачина Т.К.
		Директор ЦО Коновалова Т.И.

Программу разработали:

Директор

Заместитель директора по безопасности

Заместитель директора по УВР

Ответственный за организацию питания

Завхоз

Коновалова Т.И.

Неудачина Т.К.

Зацарная Е.Б.

Фомина Л.А.

Махова М.А.



813101304 16.11.2015
402279
402277
813102287 20.11.2015