

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТРОСТЯНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА

(МБОУ Тростянская ОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Тростянской ОШ

Т.Н. Листишенкова

Приказ от 31 августа 2022 года № 93 б

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

***муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
Тростянской основной школы***

2022

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Тростянская основная школа (МБОУ Тростянская ОШ)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Листишенкова Тамара Николаевна, 8(48149) 5-66-26		
Юридический адрес:	216462, д. Прилепово, д. 64, Починковский район, Смоленская область		
Фактический адрес:	216462, д. Прилепово, д. 64, Починковский район, Смоленская область		
Количество работников:	14		
Количество обучающихся:	23 человека		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2156733154950	от	10.06.2015
ОГРН	1096712000637		
ИНН	6712009244		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3974	от	09.07.2015

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями).

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 и основное 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 № 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-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», п. VIII. Особенности организации общественного питания детей;*
- *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
1	Листишенкова Тамара Николаевна	Директор
2	Царева Зоя Викторовна	Заместитель директора по УВР
3	Царева Зоя Викторовна	Ответственный по питанию
4	Зиновьева Ирина Николаевна	Повар
5	Платонова Дарья Валерьевна	Рабочая по комплексному обслуживанию здания

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация
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	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН

	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>		<i>Повар</i>	<i>1.2.3685-21</i>	<i>Журн учет тем ы и влаж на с пищ</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Рабочая по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журн визу прои нног конт</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журн резу прои нног конт</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочая по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Повар</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журн учет вход конт тов прод</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)</i>				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении расписания занятий: 1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расп заня (гри согл</i>
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарное состояние помещений и</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Рабочая по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Граф теку убор дези</i>

оборудования					пом
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Рабочая по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журн учет пров гене убор
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно	Рабочая по обслуживанию здания	СанПиН 2.4.3648-20, СП 3.5.2.3472-17 3.5.3.3223-14	Журн реги резу прои нног конт
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – по необходимости	Рабочая по обслуживанию здания Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Рабочая по обслуживанию здания	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-3, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журн реги резу прои нног конт
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Рабочая по обслуживанию здания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журн учет расх дезс

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	Повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декл свид ва и доку каче безо и пр
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отч
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар		Град
	Температура и влажность на складе. Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Повар		Журн учет тем ы и отн ой влаж
Приготовление	Соблюдение технологии	Каждый	Ответственны	СанПиН	Отч

пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам	технологический цикл	й по питанию	2.3/2.4.3590-20	
	Температура готовности блюд				Отч
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведо
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Рабочая по кухне	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Жур
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Рабочая по кухне	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отч
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	Администрация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личн мед книж Ведо конт свое ти прох мед и гиги го о
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Администрация	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гиги й ж (сot

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	1 раз в год
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	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	При плановой или внеплановой проверке
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 2 точки	При плановой или внеплановой проверке
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	При плановой или внеплановой проверке
Аэрионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 2 точки	При плановой или внеплановой проверке

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и неблагоприятный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	8	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

		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с работой за экраном компьютера</i>		<i>года</i>
<i>Рабочая по КОЗ</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>
<i>Операторы газовой котельной</i>	<i>4</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

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	<i>Повар</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Повар</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	<i>Дежурный учитель</i>
График смены кипяченой воды	Ежедневно	<i>Повар</i>
Бракеражный журнал	По факту	<i>Пред. комиссии</i>
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	<i>Рабочая по КОЗ</i>

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
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Администрация</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Директор</i>

Программу разработал:

Директор

Т.Н. Листишенкова

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МБОУ Тростянской ОШ
на 2022/2023 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;
- следить за сбалансированностью и калорийностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом правильном питании;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№ п/п	Направления работы	Сроки	Ответственный
1.	Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	ежемесячно	Зиновьева И.Н.
2	Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой	октябрь февраль	Классные руководители
3	Проверка соблюдения графика работы столовой	постоянно	Листишенкова Т.Н.
4	Проверка качества готовой продукции	ежедневно	Листишенкова Т.Н.
5	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	1 раз в четверть	Царева З.В.
6	Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 раз в четверть	Листишенкова Т.Н.
7.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	постоянно	Царева З.В.
8.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды)	постоянно	Листишенкова Т.Н.
9	Проверка качества продуктов питания от поставщика в соответствии с Сертификатами	ежемесячно	Листишенкова Т.Н.
10	Проверка правильности расчёта за питание	1 раз в четверть	Листишенкова Т.Н.