

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Елизаветинская средняя общеобразовательная школа Азовского района
(МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района)**

Утверждаю:



**Программа производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
Елизаветинской средней общеобразовательной
школы Азовского района**

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Елизаветинская средняя общеобразовательная школа Азовского района (МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Борзунова Нина Ивановна, 8-863-42-304-88			
Юридический адрес:	346741, РО, Азовский район, ст.Елизаветинская, пл.Павших Борцов,1			
Фактический адрес:	346741, РО, Азовский район, ст.Елизаветинская, пл.Павших Борцов,1			
Количество работников:	23 человека			
Количество учащихся:	76 человек			
Свидетельство о государственной регистрации на земельный участок	№	61-АЖ233058	от	06.06.2011
ОГРН	1026100510105			
ИНН	6101029494			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	5887	от	01.10.2015

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. 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.

1.7. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
6. 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;
7. СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
8. СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
9. СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
10. Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
11. 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;
12. СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

13. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
14. СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
15. СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
16. МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
17. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
18. СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
19. ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
20. НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
21. Приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1.	Борзунова Нина Ивановна	Директор
2.	Гурова Елена Алексеевна	Учитель, зам. директора по ВР
3.	Белова Светлана Сергеевна	Ответственный по питанию

4. 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 График проветривания	Ежедневно	Директор школы, зав. кабинетами	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал регистрации температуры
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки учащихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Директор школы	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приёмка пищевой продукции	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный за организацию питания	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение	Сроки и условия	Ежедневно	Ответственный	СанПиН	Отчет

пищевой продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции		по питанию	2.3/2.4.359 0-20	
	Время смены кипяченной воды		Ответственный по питанию		График
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Раздатчица	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Директор школы	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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	Директор школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор школы	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

5. 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, 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 для обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	5 смывов	1 раз в год

	сырые пищевые продукты (овощи, зелень)		
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			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:

кефир, сметана, молочные продукты.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	12	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		
Уборщица служебных помещений	2	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники буфета-раздаточной	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

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 по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Директор школы
Ведомость контроля за рационом питания (Журнал бракеража)	Ежедневно	Директор школы
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор школы
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор школы
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор школы
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Директор школы, зав.уч.каб.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор школы
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Директор школы

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	Директор школы
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор школы
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор школы
		Ответственный по питанию

**Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ
Елизаветинской СОШ Азовского района**

Название объекта	Комната для приема пищи
Адрес	ст.Елизаветинская, пл.Павших Борцов, д.1
Размещение объекта	Приспособленное помещение школы
Холодное водоснабжение	Скважина
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Школьная котельная
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации по питанию;
- Качество мытья посуды;
- Исправность холодильного оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние комнаты для приема пищи.

План производственного контроля организации питания в МБОУ Елизаветинской СОШ Азовского района

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на готовую продукцию.	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража готовой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и	Ассортиментный перечень

	ассортиментному перечню .		качеством питания	вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
<i>4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием комнаты приема пищи.</i>				
4.1.	Условия труда. Производственная среда комнаты приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

5. Контроль за состоянием комнаты приема пищи, инвентаря и оборудования				
5.1.	Инвентарь и оборудование комнаты приема пищи.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в комнате приема пищи				
6.1.	Раздатчица	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи учащихся				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания учащихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или

				социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.

График проведения генеральной уборки комнаты приема пищи

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка комнаты приема пищи проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Включение обеззараживающего бактерицидного рециркулятора	Ежедневно, до после каждого приема пищи
4	Остатки пищи утилизируются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	При наличии (ежедневно)
6	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР

Ответственный по питанию



Бурлуцкая Н.В.

Белова С.С.

Таблица 1. Какие изменения произошли в контроле качества и безопасности питания

Показатель	Как было (СанПиН 2.4.5.2409-08)	Как стало (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Контрольные мероприятия	Брали из нормативных актов. Проводить контроль на принципах ХАССП СанПиН питания не требовал. Но такое требование содержали другие акты	Школе надо определить и проводить контрольные мероприятия на основе принципов ХАССП (п. 2.1)
Порядок и периодичность проведения мероприятий, исследований	Брали из нормативных актов	Школа должна установить самостоятельно (п. 2.1)
Бракераж	Проводили для продукции, которую закупили, и блюд, которые приготовили. Результаты фиксировали в унифицированных формах	Требований к бракеражу и учетным формам нет. При этом использовать продукцию можно, если есть документы о ее качестве и безопасности (п. 2.2). А блюда — если они соответствуют требованиям технических регламентов (п. 2.3)
Учетные документы	Оформляли журнал здоровья	Надо вести гигиенический журнал (п. 2.22)
	Не вели	Необходимо заполнять график смены кипяченой воды, если вильевой режим организовали таким способом (п. 8.4.5)
	Не вели	Понадобится сформировать журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8)

Таблица 5. Какие разделы изменить в программе производственного контроля

Что изменить	На что опираться	Обязательно ли корректировать
Раздел «Объекты лабораторных исследований» Скорректировать перечень испытаний в сфере питания — теперь школа вправе самостоятельно определять порядок и периодичность, в которой их нужно проводить	Можно использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к МР 2.4.0179-20	Если не хотите менять периодичность, оставьте раздел неизменным
Раздел «Мероприятия по безопасности и методы контроля» Прописать контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на стадиях ее изготовления (п. 2.1 и сноска 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Этапы определяет группа ХАССП	Порядок и периодичность контрольных мероприятий можно определить самостоятельно	Это единственная процедура по принципам ХАССП, которую обязательно нужно внести в программу (ч. 2, п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011)
Добавить новое мероприятие — контролировать содержание действующих веществ дезинфектантов в рабочих растворах (п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		Надо установить, чтобы выполнить требование СанПиН
Раздел «Формы учета и отчетности» Актуализировать названия отдельных учетных документов. Например, заменить журнал здоровья на гигиенический журнал. Также надо добавить к документам учета новые. Это должны быть документы по системе мониторинга ХАССП, которые определила рабочая группа. Например, отчеты, журналы	Новые названия форм нужно брать из СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Чтобы описать документы по ХАССП, используйте ГОСТ Р 51705.1-2001	Скорректировать названия документов нужно обязательно, чтобы они соответствовали новым СанПиН

Прошито и пронумеровано

20 (двадцать) листов

Директор школы:

Н.И. Борзунова Н.И. Борзунова

