



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Крюковской СОШ

Т.Н.Вербина

01.09.2021г.

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

**Пояснительная записка**

<b>Наименование юридического лица:</b>	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Крюковская средняя общеобразовательная школа			
<b>Ф. И. О. директора, телефон:</b>	Вербина Татьяна Николаевна 8(86397)2-56-51			
<b>Юридический адрес:</b>	347073 Ростовская область, Тагинский район, х. Крюков, ул. Школьная, д.24-а			
<b>Фактический адрес:</b>	347073 Ростовская область, Тагинский район, х. Крюков, ул. Школьная, д.24-а			
<b>Количество работников:</b>	27			
<b>Количество обучающихся:</b>	137			
<b>Свидетельство о государственной регистрации</b>	Регистрационный № 1653	от 17.04.2012 г.	Срок действия	До 17.04.2024 г.
<b>ОГРН</b>	1026101644216			
<b>ИНН</b>	6134007930			
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	№ 2730	от 02.08.2012г.	Срок действия	бессрочно

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 общее образование;
  - начальное общее образование;
  - основное общее образование;

- среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

**Раздел 1. 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»;
- 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 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях».

## Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Вербина Татьяна Николаевна	Директор	№ 95 от 01.09.2021
2	Аксенова Людмила Ивановна	Завхоз	№ 95 от 01.09.2021
3	Бычкова Анна Анатольевна	Зам.директора по ВР Ответственный по питанию	№ 95 от 01.09.2021
4	Уласевич Ольга Ивановна	Зам.директора по УВР	№ 95 от 01.09.2021
5	Вербина Светлана Васильевна	Секретарь	№ 95 от 01.09.2021

## Раздел 3. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
<b>Помещения пищеблока</b>			
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 квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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,	10 смывов	1 раз в год

	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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
2	3	4	5	6
Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в

				дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям
Педагоги, прочий персонал	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их реализации (органолептическая оценка готовых блюд)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

**Раздел 6. Мероприятия программы производственного контроля организации питания обучающихся**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока,	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Комиссия по контролю	Журнал санитарного состояния,

		обеденный зал			Акт проверки
3.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01	Ежедневно	Завхоз, повар	Журнал учета температурного режима
4.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Комиссия по контролю	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Комиссия по контролю	Акт проверки
8.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Комиссия по контролю	Акт проверки
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Раковины для мытья рук в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Дежурный учитель	Визуальный
10.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Комиссия по контролю	Акт проверки
11.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
12.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Комиссия по контролю	Акт проверки
13.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого	1 раз в четверть	Комиссия по контролю	Акт проверки

		изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08			
14.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Ответственный по питанию классные руководители	Протоколы родительский собраний
15.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
16.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников  Журнал здоровья	1 раз в четверть	Комиссия по контролю	Акт проверки
17.	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 12		Администратор по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований

**Раздел 7. 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 Аксенова Л.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Аксенова Л.И.
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Ответственный по питанию Аксенова Л.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Аксенова Л.И.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Повар Вчерашнева Н.А.

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Вербина Т.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Аксенова Л.И.

**Раздел 8. 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
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Аксенова Л.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Аксенова Л.И.
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать первичные средства пожаротушения	Первый обнаруживший
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Аксенова Л.И.
		Ответственный по питанию Бычкова А.А.
		Директор

Программу разработали:

Завхоз  
Ответственный  
по питанию  
Секретарь

Л.И.Аксенова  
А.А.Бычкова  
С.В. Вербина