|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО |
|  | директор МБОУ СОШ с. Леонидово  О.Е.Харина |

**Программапроизводственного контроля**   
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**   
**(профилактических) мероприятий**   
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждениясредней общеобразовательной школы с. Леонидово имени Л.В. Смирных**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Леонидово им Л.В. Смирных | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Харина Оксана Евгеньевна, 8(42431) 96-1-16 | | | |
| Юридический адрес: | 694230, с. Леонидово ул. Поронайская, 33,  Поронайский район, Сахалинская область | | | |
| Фактический адрес: | 694230, с. Леонидово ул. Поронайская, 33,  Поронайский район, Сахалинская область | | | |
| Количество работников: | 42 человека | | | |
| Количество обучающихся: | 108 человек | | | |
| ИНН | 6507010092 | | | |
|  |  |  |  |  |

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».

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 и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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-Ф3 «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 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 | Харина Оксана Евгеньевна | Директор |
| 2 | Воронина Олеся Александровна | Зав. производством |
| 3 | Шевченко Елена Викторовна | Завхоз |
| 4 | Петухова Наталья Александровна | Мед.сестра |

6.Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичностьконтроля** | **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 | Ежеднев-но | Зав. производством Воронина О.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 |  | |
|  | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока | |
| Освещен-ность террито-рии и помеще-ний | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Завхоз Шевченко Е.В. | СП 2.4.3648-20 |  | |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зав. производством Воронина О.А. | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал бракеража сырой продукции | |
| 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| **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 | Согласно плану контроля | Зав. производством Воронина О.А. | 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 продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Согласно плану контроля | Зав. производством Воронина О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Отчет |
| Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | Зав. производством Воронина О.А. | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры | |  |
| Приготов-ление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Согласно плану контроля | Зав. производством Воронина О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |  |
| Поточность технологических процессов | Зав. производством Воронина О.А. |  |
| Температура готовности блюд | Выбороч-но |  | |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежеднев-но от каждой партии | Зав. производством Воронина О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |  |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Зав. производством Воронина О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Журнал |
| Обработкапосуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежеднев-но | Мед. Сестра Петухова Н.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | График отбора |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежеднев-но | Зав. производством Воронина О.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | | |
| Гигиеническая подготовкаработни-ков | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | Мед. Сестра Петухова Н.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. | |
| Состояниеработников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежеднев-но | Мед. Сестра Петухова Н.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 (при наличии денежных средств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 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 | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 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 |

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством повопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Зав. производством  Воронина О.А. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Зав. производством  Воронина О.А. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Мед. Сестра  Петухова Н.А. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Зав. производством  Воронина О.А. |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Зав. производством  Воронина О.А. |
| Книга записи санитарного состояния учреждения | Ежемесячно | Зав. производством  Воронина О. А. |

**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 | Завхоз Шевченко Е.В. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Шевченко Е.В. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Шевченко Е.В. |