Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Краснохолмская средняя общеобразовательная школа № 1»

Приказ

от 30 августа 2023 года г. Красный Холм № 59/5

Об утверждении программы производственного контроля на 2023-2024 учебный год

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения бесперебойной и безопасной работы школьной столовой, соблюдения норм и правил, предъявляемых к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях

приказываю:

1. Утвердить Программу производственного контроля МБОУ «Краснохолмская сош № 1» на 2023-2024 учебный год (приложение 1).
2. Ответственным за осуществление производственного контроля:
   - осуществлять контроль в соответствии с утвержденной программой,
   - в случае выявления нарушений незамедлительно сообщать директору школы.
3. Возложить ответственность на заведующую школьной столовой Ларионову Т.А. за:
   - соответствие фактического рациона питания меню-требованию,
   - реализацию продуктов питания в соответствии со сроками реализации,
   - соблюдением технологии приготовления блюд,
   - соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, на пищеблоке.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Краснохолмская сош № 1» Е.В. Корина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C1DDCB7E3C65B46D7ABEEB948882AD1E
Владелец: Корина Елена Викторовна
Действителен: с 28.03.2023 до 20.06.2024

Приложение №1
к приказу от 30.08.2023 № 59/5

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Краснохолмская средняя общеобразовательная школа № 1»

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Краснохолмская средняя общеобразовательная школа № 1» (МБОУ «Краснохолмская сош № 1»)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Корина Елена Викторовна, (848237) 22-377			
Юридический адрес:	171660, Тверская область, г. Красный Холм, ул. Калинина, д.51			
Фактический адрес:	171660, Тверская область, г. Красный Холм, ул. Калинина, д.51			
Количество работников:	до 100 человек			
Количество обучающихся:	свыше 100 человек и менее 500 человек			
Свидетельство о государственной регистрации права	№	036753	от	26.12.2014 г.
ОГРН	1026901540522			
ИНН	6928002996			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Регистрационный № 267		от	05.06.2015 г.

1.1. 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 санитарноэпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. 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.

1.3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

1.4. 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»;
- ✓ ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- ✓ СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)»;
- ✓ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ✓ 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, почва, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- ✓ СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарноэпидемиологические правила;
- ✓ СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- ✓ Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- ✓ 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;
- ✓ СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- ✓ СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- ✓ СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

- ✓ СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- ✓ 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;
- ✓ МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ✓ МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- ✓ МР 4.3.0212-20 Методы контроля. Физические факторы. Контроль систем вентиляции;
- ✓ 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
- ✓ ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- ✓ НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- ✓ 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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Корина Елена Виктровна	директор
2	Селедкина Любовь Викторовна	заместитель директора по административно-хозяйственной части
3	Комарова Юлия Ивановна	заместитель директора по учебно-воспитательной работе
4	Дрожженикова Светлана Валерьевна	заместитель директора по воспитательной работе
5	Ларионова Татьяна Анатольевна	заведующий школьной столовой, кладовщик
6	Иванова Наталья Анатольевна	медицинская сестра

2. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объем 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					
				СП	
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	ежедневно	заведующий школьной столовой	2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
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	заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20	расписание занятий (гриф согласования)
		один раз в месяц (выборочно)			классный журнал
		один раз в месяц (выборочно)			классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемич еский режим	Дезинфекция (дезинсекция, дератизация)	ежедневно	заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.364820, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующ их и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые эта технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции сырья	Партия поступивших продуктов и продовольствен ного сырья	По необходимости	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой; Селедкина Л.В..,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции

			заместитель директора по АХЧ, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»		
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	ежедневно	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	Иванова Н.А., мед.сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	один раз в четверть	Иванова Н.А., мед.сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	каждый технологический цикл производства	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	ежедневно от каждой партии	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	суточная проба
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией	Иванова Н.А., мед.сестра	СП 2.4.3648-, 20СанПиН 2.3/2.4.3590-20	личные медицинские книжки

		мясомолочной и кремовокондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	ежедневно	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой; Иванова Н.А., мед.сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	гигиенический журнал (сотрудники)

3. Перечни

3.1. 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	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 санитарнопоказательной 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 школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год (в холодное и теплое время)
	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, сист вентиляции	по 1 точке	1 раз в год

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессио-нально-гигиенической подготовки
Педагоги	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХР	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Подъем и перемещение груза вручную		
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

3.3. 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	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой

Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	Иванова Н.А., медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Иванова Н.А., медсестра
График смены бутилированной воды	ежедневно	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	Дрожженикова С.В., зам.директора по ВР
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
Журнал регистрации температуры и влажности	ежедневно	Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	ежегодно по факту	Иванова Н.А., медсестра
Классный журнал	1 раз в четверть (выборочно)	Комарова Ю.И., зам.директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ

3.4. 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	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Селедкина Л.В., зам. директора по АХЧ
		Ларионова Т.А., заведующая школьной столовой
		Корина Е.В., директор