



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.
ВОСКРЕСЕНСКОЕ
ВОСКРЕСЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ ____

С. Воскресенское

**О внесении изменений в приказ № 143/1 от 29.08.2019 г. и корректировке
программа производственного контроля соблюдения санитарных
правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МОУ «СОШ с. Воскресенское»**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МОУ «СОШ с. Воскресенское» контроля, за организацией питания обучающихся в и охраны здоровья детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В связи с Постановлением Главного санитарного врача от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" скорректировать и утвердить программу производственного контроля (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).(приложение 1)

2. Согласно Постановления Правительства от 08.10.2020 № 1631, внести новые сведения в три раздела, заменить отмененные СанПиН на действующие, а при отсутствии замены – исключить их.

3. В разделе «Объекты лабораторных исследований» использовать рекомендуемую номенклатуру исследований из приложения 5 к МР 2.4.0179-20 утвердить порядок, периодичность проведения и перечень испытаний в сфере питания.

4. Секретарю Черкасовой Н.В. ознакомить с приказом ответственных лиц под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Н.П.Зайцева

Директор

С приказом ознакомлены:

Заместитель директора ВР

А. Н. Привалова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ с.
Воскресенское»

_____ Н.П.Зайцева

11 января 2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения
«СОШ с. Воскресенское»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное учреждение «СОШ с. Воскресенское» (МОУ «СОШ с. Воскресенское»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Зайцева Нина Петровна, (917)311-85-85		
Юридический адрес:	413030, г. Воскресенский район, Саратовская область, с. Воскресенское, ул. Крайняя д.10		
Фактический адрес:	413030, г. Воскресенский район, Саратовская область, с. Воскресенское, ул. Крайняя д.10		
Количество работников:	50 человек		
Количество обучающихся:	256 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	2126432037862	от 10.12.2012
ОГРН	1026401179518		
ИНН	6409904493		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности		3257	от 30.01.2017

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».

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, основное общее и среднее 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 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;
- 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. Санитарно-эпидемиологические 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;
- 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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Зайцева Нина Петровна	Директор	№ 143 от 29.08.2019
2	Привалова Анастасия	Зам. директора по ВР	№ 143от 29.08.2019

	Николаевна		
3	Ермак Ирина Владимировна	Зам. директора по УВР	№ 143 от 29.08.2019
4	Борзова Людмила Ивановна	завхоз	№ 143 от 29.08.2019
5	Киселева Людмила Николаевна	ответственный по питанию	№ 143 от 29.08.2019
5	Сотникова Татьяна Николаевна	Специалист	№ 143 от 29.08.2019
6	Филиппов Михаил Александрович	Инженер по АХР	№ 143 от 29.08.2019

6. 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	Инженер по АХР Филиппов М.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температур 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	Зам. директора по УВР Ермак И.В..	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ермак И.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ермак И.В.		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Инженер по АХР Филиппов М.А.	СП 2.4.3648-20 СанПиН3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Инженер по АХР Филиппов М.А..	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
...					

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Кладовщик Сотникова Т.Н., ответственный за работу в ФГИС«Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Сотникова Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовления пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Киселева Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Киселева Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая	Соблюдение технологии	Каждый технологиче	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.	отчет

продукция	приготовлен я блюд по технологичес ким документам	ский цикл производства	Киселева Л.Н. медик	3590-20	
Суточная проба	Партия приготовлен ной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Узбякова Н.Н.	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеничес кая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Медработ ник Киселева Л.Н.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременност и прохождения медосмотров и гигиеническог о обучения
Состояние работников	с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработн ик Киселева Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Гигиенически й 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

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 исследуем ого 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 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
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово после ремонта систем вентиляции

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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	26	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		

		работы в школе		
директор	1	Зрительно напряженные работы, связанные за экраном компьютера		
Инженер по АХР	1	Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Работа в школе	1 раз в год	ежегодно

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 Сотникова Т.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Сотникова Т.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Киселева Л.Н.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Сотникова Т.А.
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Зайцева Н.П.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Инженер по АХР Филиппов М.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник Киселева Л.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Медработник Киселева Л.Н.

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Киселева Л.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Киселева Л.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ермак И.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	ХААСП Инженер по АХР Филиппов М.А.

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	Инженер по АХР Филиппов М.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Инженер по АХР Филиппов М.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Инженер по АХР Филиппов М.А.
		Ответственный по питанию Привалова А.Н.
		Директор Зайцева Н.П.

Программу разработали:

Директор

Зайцева Н.П.

Инженер по АХР

Филиппов М.А.

Ответственный по питанию

Сотникова Т.Н.

Согласовано:

