



УТВЕРЖДАЮ

Директор: В.Ю. Панина
«09» января 2021 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий МОУ «Кипчаковская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 МОУ «Кипчаковская СШ» возлагается на директора Панину Веру Юрьевну.

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.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Скопинском районе.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МОУ «Кипчаковская СШ» Панина Вера Юрьевна.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля за работой оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности .

3.2. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями .

3.3. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

3.4. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

3.5. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования .

4. Общие сведения

1. Наименование учреждения: муниципальное общеобразовательное учреждение «Кипчаковская средняя школа»
2. Юридический адрес: 391238, Рязанская обл., Кораблинский район, с. Кипчаково, ул. Школьная, 3.
3. Фактический адрес: Рязанская обл., Кораблинский район, с. Кипчаково, ул. Школьная, 3, стр. 1
4. ОКПО ОГРН 24291551/1026200661838
ИНН/КПП 6206001464/620601001
5. Организационно-правовая форма: муниципальное бюджетное учреждение
6. Форма собственности: муниципальная
7. Вид экономической деятельности (по ОКВЭД) 85.14
8. Директор Панина Вера Юрьевна,
завхоз Панина Антонина Федоровна
повар Астахова Татьяна Константиновна
9. Телефон (49143) 95- 2-36, 95- 2-47 , Е-mail: blagodatnoe2006@yandex.r

5. Объектами производственного контроля:

- нормативно-методическое обеспечение производственного контроля;
- рацион питания (меню) обучающихся, воспитанников;
- продовольственное сырье, полуфабрикаты промышленного производства и пищевые продукты промышленного производства, непосредственно используемые в питании обучающихся, воспитанников;
- полуфабрикаты собственного производства, используемые в технологическом процессе;
- готовая кулинарная продукция (продукция общественного питания), используемая в питании обучающихся, воспитанников;
- технологические процессы, связанные с организацией питания обучающихся, воспитанников (технология приготовления пищи);
- технологические процессы транспортировки, приема, хранения пищевых продуктов;
- персонал пищеблока и педагогический персонал, задействованный в организации питания;
- хозяйственная зона участка, относящаяся к пищеблоку;
- производственные помещения пищеблока;
- складские помещения пищеблока и холодильное оборудование цехов;
- подсобные помещения пищеблока; иные помещения пищеблока;
- буфетные и их оборудование;
- места приема пищи;
- механическое технологическое оборудование пищеблока тепловое технологическое оборудование пищеблока;
- производственные столы и иное оснащение помещений;
- транспортная тара;
- кухонная посуда, столовая и чайная посуда;
- кухонный и разделочный инвентарь пищеблока;
- уборочный инвентарь и емкости для сбора отходов;
- система водоснабжения пищеблока;
- система канализации пищеблока ;

- система вентиляции пищеблока ;
- система освещения пищеблока (естественное и искусственное освещение);
- питьевая вода (водопроводная и используемая для организации питьевого режима);
- организация питьевого режима обучающихся, воспитанников;
- состояние здоровья обучающихся, воспитанников в связи с получаемым питанием - информация о рационе питания и услугах по организации питания для родителей (законных представителей) обучающихся, воспитанников;
- организация разъяснительной работы с обучающимися, воспитанниками и родителями и работы по защите прав потребителей;
- твердые бытовые отходы – ТБО (упаковка от пищевых продуктов и прочий мусор, кроме пищевых отходов);
- пищевые отходы;
- транспорт;
- рабочие места персонала (на предмет контроля вредных факторов производственной среды).

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания

Лица, ответственные за осуществление мероприятий производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Медсестра, ответственный за организацию питания
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, ответственный за организацию питания
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятием по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	директор
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, ответственный за организацию питания
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор,
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, заместитель директора по АХЧ
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор,
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор,
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор,

10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, заместитель директора по АХЧ
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач, игр за компьютером.	ежедневно	директор
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	директор
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Фельдшер, директор
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Директор /завхоз
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Фельдшер, директор
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор,
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Директор
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Фельдшер
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		директор
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Фельдшер, директор
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Фельдшер/директор
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Фельдшер, директор
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	директор
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	директор
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	директор
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Фельдшер, директор
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Фельдшер, директор

28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	директор
-----	--	-----------	----------

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	

Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Панина Вера Юрьевна

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- 1 Панину Антонину Федоровну
2. Чувилину Елену Васильевну, фельдшера Кипчаковского ФАП.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	ФИО	должность
административный, учебно-вспомогательный и педагогический персонал:		
1	Панина Антонина Федоровна	завхоз
2	Астахова Татьяна Константиновна	повар
3	Скробнева Наталья Викторовна	кухонный рабочий

Циклограмма производственного контроля пищеблока образовательного учреждения

Квартал	Мероприятия	Примечание
I	Проведение мероприятий контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	Данные исследования проводятся не реже одного раза в 6 месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок.
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, смывов на БГКП, обеда на калорийность Центром гигиены и эпидемиологии Рязанской области в Скопинском районе, ежеквартально	
	Оценка эффективности работы местной и общеобменной приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля	Если оценка эффективности была произведена внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций
	Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование	

	оборудования), наличия аварийного и резервного оборудования	
	Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования	
II	Проведение мероприятий контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении	
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, смывов на БГКП, обеда на калорийность Центром гигиены и эпидемиологии Рязанской области в Скопинском районе, ежеквартально	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
III	Проведение мероприятий контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
	Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров)	Проводится раз в год при исправной работе оборудования. При наличии признаков неисправности оценка и замена оборудования проводятся внепланово, незамедлительно
	Контроль своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования	
	Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией результатов в актах технического контроля	
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, смывов на БГКП, обеда на калорийность Центром гигиены и эпидемиологии Рязанской области в Скопинском районе, ежеквартально	
	Генеральная уборка помещений пищеблока	
	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Наладочные работы оборудования пищеблока	
IV	Генеральная уборка помещений пищеблока	
	Проведение мероприятий контроля	
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении	
	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, смывов на БГКП, обеда на калорийность Центром гигиены и эпидемиологии Рязанской области в Скопинском районе, ежеквартально	