

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБОУ

«ОШ №11 ШАХТЕРСКОГО М.О.»

Т. Н. Бондарчук

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## **Программа**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемиологических**

**(профилактических) мероприятий в**

**ГБОУ «ОШ №11 ШАХТЕРСКОГО М.О.»**

**на 2024-2029 учебный год**

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная школа №11 Шахтерского м.о.»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бондарчук Тамара Николаевна, +7(949)324-04-68
Юридический адрес:	806203, ДНР, Шахтерский м.о., г. Шахтерск, ул. Белинского, д. 25
Фактический адрес:	806203, ДНР, Шахтерский м.о., г. Шахтерск, ул. Белинского, д. 25
Количество работников:	31 человек
Количество обучающихся:	170 человек
Свидетельство о государственной регистрации юридического лица	АА03 №07255
ОГРН	1229300078259
ИНН	9304009964
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	от "14" июня 2023 г. № 1044 серия 90А02

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 санитарноэпидемиологическом 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:

- Начальное общее образование
- Основное общее образование

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-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 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 № 1420 н «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»

## **1. Цель производственного контроля**

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

## **2. Объекты производственного контроля**

2.1. Помещения учреждения;

2.2. Помещения школьной столовой;

2.3. Технологическое оборудование;

2.4. Рабочие места;

2.5. Сырье, полуфабрикаты;

2.6. Готовая продукция;

## 2.7. Отходы производства и потребления.

### **Контролируется:**

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.

## **3. Ответственный за осуществлением производственного контроля**

Заместитель директора

### **4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

#### 4.1. Директор школы:

-общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

-организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;

-контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений;

-организация производственного контроля;

-контроль за своевременным прохождением медосмотров;

контроль за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- обеспечение безопасных условий образовательной деятельности;

- контроль качества по воспитанию и обучению;

#### 4.2. Заместитель директора:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за организацией досуговой деятельности учащихся, за санитарнопросветительской работой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### 4.3. Завхоз:

- за санитарным состоянием помещений и оборудования, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;

- за состоянием территории;

- контроль за состоянием: освещенности; систем теплоснабжения; систем водоснабжения; систем канализации.

#### 4.4. Медсестра:

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.

Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- контроль за состоянием здоровья сотрудников и учащихся;

### 5. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетноотчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключение договоров/контрактов	Руководитель общеобразовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню

<b>3.2</b>	Наличие нормативнотехнологической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические карты
<b>4. Контроль за соблюдением условия и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
<b>4.1</b>	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
<b>4.2</b>	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
<b>5. Контроль за условиями сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
<b>5.1</b>	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.</b>				
<b>6.1</b>	Производственные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6.2</b>	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
<b>7.1</b>	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания

<b>7.2</b>	Санитарнопротивоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимов питания и гигиены приема пищи обучающимися</b>				
<b>8.1</b>	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи.
<b>8.2</b>	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
<b>8.3</b>	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт по проверке организации питания

## 7.ГРАФИК

### проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой производится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столовой производится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка помещения	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещения с мытьем окон	2 раза в месяц

<b>Организация лабораторных исследований Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	8 помещений (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медицинская сестра
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра.

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.

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Зам.директора Директор

**Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий хозяйством
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, действующих в организации и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор

4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Директор
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медицинская сестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
8	Анализ состояния санитарноэпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинская сестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Предоставление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Директор

