

Муниципальное общеобразовательное учреждение Горекацанская основная общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Горекацанская ООШ
Н.В.Молчанова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
«Горекацанская ООШ»**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение
Горекацанская основная общеобразовательная школа
муниципального района «Улётовский район»
Забайкальского края

Ф. И. О. руководителя, телефон:	Молчанова Надежда Владимировна 89965155993
Юридический адрес:	Забайкальский край, Улётовский район .с.Горекацан.ул.Шоссейная 3А
Фактический адрес:	Забайкальский край, Улётовский район с.Горекацан.ул.Шоссейная 3А
Количество работников:	18 человек
Количество обучающихся:	54 человека
Свидетельство о государственной регистрации	30.04.2014 серия 75АА №659605
ОГРН	1027500803417
ИНН	7522002820
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6219 от 01.04.2016 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного

государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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(ГКП), начальное общее, основное общее образование;
4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Молчанова надежда Владимировна	директор
3	Зверобоева Елена Иннокентьевна	заместитель директора по УР
4	Миронова Татьяна Вячеславовна	заместитель директора по ВР
5	Шкедова Виктория Алексеевна	ответственный по питанию
6	Щербакова А.С.	повар школьной столовой

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, Проводящие контроль	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	Горекцанская ООШ	Уборщики помещений 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	Зам. директора по УВР Зверобоева Е.И.	Расписание занятий

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Зверобоева Е.И.	Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования				
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Головина Т.С. Шипицина Т.Г.	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Головина Т.С. Шипицина Т.Г.	Журнал расхода дезинфицирующих средств
			Ответственный за питание Шкедова В.А. за работу в ФГИС «Меркурий» Романовы Е.В.	
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	1 раз в неделю	Повар школьной столовой	документы о качестве продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Повар школьной столовой	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Повар школьной столовой	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся Десятидневное меню	Ежедневное меню, десятидневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Шкедова В.А.	
Готовящаяся	Соблюдение	Каждый	Повар школьной соловой	отчет

пищевая продукция	технологии приготовления блюд по технологическим документам	технологический цикл производства		
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Шкедова В.А.	Бракеражный журнал
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации			Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов			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

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	1 раз 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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 - 10 смывов	1 раз в год

наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	персонала		
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	1 раз 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, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко, йогурт

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	10	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	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	Повар школьной столовой Щербакова А.С.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар школьной столовой Щербакова А.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар школьной столовой Щербакова А.С.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Молчанова Н.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщики помещений
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар школьной столовой Щербакова А.С.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Уборщики помещений
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар школьной столовой Щербакова А.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Молчанова Н.В.
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Зверобоева Е.И.

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	Директор Н.В.Молчанова Повар школьной столовой

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Отвественный ГО ЧС Дежурный учитель
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Отвественный ГО ЧС Дежурный учитель

Директор



Н.В.Молчанова