

Утверждаю
Директор МОУ Ермаковская СОШ

приказ № 28 от «01» сентября 2023

**Программа
производственного контроля за соблюдением требований санитарных
правил и выполнением санитарно – эпидемиологических
(профилактических) мероприятий
в МОУ Ермаковская СОШ на 2023-2024 уч.год.**

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 №14, ст.1650; 2020, №29 ст.4504), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 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 Ермаковская СОШ возлагается на директора школы.
- 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. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или)

социальных факторов среды обитания.

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 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 санитарноэпидемиологических (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.

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

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. 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.4);

3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.5);

3.3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля (п.6);

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (п.7 а);

3.5. 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 (п.7б);

3.6. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность (п.7г);

3.7. 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, территориального отдела (п.7д).

4. 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 санитарно-эпидемиологическом благополучии 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	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ
6	«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»;	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
7	«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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
8	«Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»	СП 1.1.1058-01
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
11	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20
12	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
13	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14	«Санитарно-эпидемиологические требования к	СанПиН 2.1.3684-21

	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»	
15	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	СанПиН 2.3.2.1324-03
16	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
17	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
18.	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
19	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
20.	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

№ п / п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Морнова Натапль Михайловна	директор, ответственный за организацию питания	приказ 32/22 от 01.09.2022 г.
2	Кукушкина Татьяна Викторовна	заместитель директора по УВР	приказ 32/22 от 01.09.2022 г.
3	Сафонова Галина Александровна	завхоз, ответственная за работу в ФГИС «Меркурий»	приказ 32/22 от 01.09.2022 г.

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 помещений Частота проветривания	Ежедневно	завхоз Сафонова Г.А.	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590	График проветриваний

	помещений Влажность воздуха склада пищеблока			20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов. Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	завхоз Сафонова Г.А	СП 2.4.3648- 20	Журнал визуального производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	завхоз Сафонова Г.А	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/20	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ в воздухе)				

	веществ, возможность контакта с дезсредствам и				
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. директор а по УВР Кукушкина Т.В.	СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)			Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	завхоз Сафонова Г.А	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно			СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590 20, СП 3.1/2.4.3598 -20
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	завхоз Сафонова Г.А	СП 2.4.364820, СП 3.5.3.3223-14	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика ежедневно	завхоз Сафонова Г.А		
		Обследование ежемесячно. Уничтожение - весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственно	1 раз в неделю	завхоз Сафонова Г.А, региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.368421,	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	й площадки			СанПиН 3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Потехин В.А.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	завхоз Сафонова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590 20	Журнал входящей продукции
	Температура и влажность на складе				Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Завхоз Сафонова Г.А., повар Белова Г.К.	СанПиН 2.3/2.4.3590 20	
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар Белова Г.К.		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Белова Г.К.	СанПиН 2.3/2.4.3590 20	Бракеражный журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	бракеражная комиссия		
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующей	Ежедневно	Завхоз Сафонова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590 20	

	щих средств в рабочих растворах				
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока - ежегодно. Для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года	Директор Морнова Н.М.	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Сафонова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни:

а) перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Учителя-предметники	12	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	директор	1	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Уборщик служебных помещений	2	Работы в образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
4	Работники пищеблока	2	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		

			Работы при повышенных температурах		
5	Рабочий	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2года
6	Водители	2	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2года
7	Сторож	2	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2года

б) 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	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Смывы на БГКП	2 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) 2 раза в год	
Измерение искусственной освещенности в одной точки	1 раз в год в темное время суток	2 помещения по 6 измерений	Измерение искусственной освещенности в одной точки
Измерение температуры и влажности в одной точки	2 раза в год Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения по 8 измерений	Измерение температуры и влажности в одной точки
Измерение скорости движения воздуха в одной точки	2 раза в год	2 помещения по 4 измерений	Измерение скорости движения воздуха в одной точки
Определение КМАФАнМ	2 раза в год	4 пробы	
Экспертное заключение о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим	2 раза в год	11 смывов- пищеблок	Экспертное заключение о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-

требованиям результатов лабораторных исследований			эпидемиологическим требованиям результатов лабораторных исследований
Определение патогенного стафилококка	2 раза в год	4 пробы-пищевлок	Определение патогенного стафилококка
Санитарно-паразитологическое исследование смывов с объектов внешней среды, с овощей и фруктов, с рук персонала на яйца гельминтов и цисты простейших	2 раза в год	15 проб- пищевлок	

в) **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность (п.7Г):**

молоко, сметана

Г) **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, территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:**

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	- сообщить в пожарную службу по тел: 101, 112 - вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший, ответственный за пожарную безопасность
Перебои в подаче электроэнергии	- сообщение в Филиал МРСК Центра Ярэнерго по тел: +7 485 432-17-92	Директор Морнова Н.М., завхоз Сафонова Г.А.
Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в МУП ЖКХ г. Любим по тел.: 74854322041. - остановка работы; - организация ремонта отопительных систем	Директор Морнова Н.М., завхоз Сафонова Г.А.
Перебои в работе систем водоснабжения, канализации	- сообщение в аварийную службу водоканала г. Любим 8-920-107-22-26 - доставка воды в нужном количестве; - остановка работы пищеблока.	Директор Морнова Н.М., завхоз Сафонова Г.А.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования ОАО «Алгоритм»	Директор Морнова Н.М., завхоз Сафонова Г.А.
Создание аварийной ситуации либо случаев возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний	- сообщение в Управление Роспотребнадзора	Директор Морнова Н.М., завхоз Сафонова Г.А.

д) перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
6. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
7. Личные медицинские книжки каждого работника.
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
9. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
10. Журнал учета температуры в холодильниках
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.