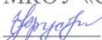


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МКОУ «СОШ а. Верхний Учкулан»
 /Уурсова Ф.А./



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «СОШ а. Верхний
Учкулан» /З.С.-М.Биджиева /

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно- противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
МКОУ «СОШ а. Верхний Учкулан»

Оглавление

Введение.....	
...	
1. Общие положения.....	
2. Контроль санитарного состояния и организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаевской Республике, Карачаевского района	
3. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления.....	
4. Контроль условий труда работающих.....	
5. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров.....	
6. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.	
7. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.....	
8. План производственного контроля организации питания в МКОУ "СОШ а. Верхний Учкулан"	
9. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.	

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана с целью обеспечения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

Характеристика условий размещения объекта питания
МКОУ «СОШ а. Верхний Учкулан»

Название объекта	Школьная столовая -пищеблок	
Адрес	Место нахождения Учреждения: 369233, КЧР, Карачаевский р-н, а. Учкулан, ул. Хрущева, дом 8	
Холодное водоснабжение	Имеется	
Горячее водоснабжение	установлен водонагреватель	
Отопление	имеется	
Вентиляция	Естественная	
Освещение	Комбинированное	
Набор производственных и вспомогательных помещений		Пищеблок, обеденный зал
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика	

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

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Биджиева Зульфа Солтан-Муратовна	Директор
2	Хачирова Фазиля Сагитовна	Педагог-организатор, ответственный по питанию
3	Урусова Медина Азретовна	Зам. директора по УВР

1. Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствие с

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

•СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 муниципальном казенном общеобразовательном учреждении « Средняя общеобразовательная школа а. Верхний Учкулан» (далее МКОУ «СОШ а. Верхний Учкулан») возлагается на директора (руководителя школы).

1.4. Целью производственного контроля 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.

1.6. 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, медико-санитарные, 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. Контроль санитарного состояния и организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по КЧР, Карачаевском районе

2.1. Производственный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием организуется и контролируется руководителем школы посредством визуального наблюдения за:

- санитарным содержанием территории объектов - ежедневно;
- состоянием внутренней отделки помещений - ежемесячно;
- укомплектованностью осветительными приборами - ежемесячно;
- целостностью оконного остекления, его санитарным состоянием, чистотой светильников - ежемесячно;
- обеспеченностью оборудованием - ежемесячно;
- функциональным состоянием инвентаря - ежемесячно;
- соблюдением персоналом правил личной и производственной гигиены - ежемесячно;
- организацией сбора, временного хранения, периодичностью удаления отходов - ежедневно;
- проведением санитарной уборки помещений - еженедельно;
- наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, наличием моющих и дезинфицирующих средств - еженедельно;

- устранением выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил.

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

3. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления

3.1. Производственный контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля.

3.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- соблюдения требований санитарных правил по условиям сбора, транспортирования для захоронения или утилизации отходов производства и потребления;
- периодичности вывоза с территории школы отходов в соответствии с установленными лимитами накопления;
- наличия документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличия разработанных мероприятий по ликвидации и предотвращению случаев аварийного загрязнения при обращении с отходами производства и потребления.

3.3. Ответственным за проведение мероприятий по контролю за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления является руководитель школы.

4. Контроль условий труда работающих

4.1. Производственный контроль за обеспечением безопасных условий труда на рабочих местах организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля, а также лабораторными исследованиями и инструментальными измерениями факторов среды на рабочих местах

5. Контроль за организацией и проведением медицинских осмотров

5.1. Производственный контроль за организацией и проведением медицинских осмотров работающих организуется и контролируется руководителем школы, осуществляется в виде визуального контроля.

5.2. Визуальный контроль предусматривает проверку:

- наличия разработанного и утвержденного списка контингента работающих с вредными производственными факторами;
- наличия и своевременную подготовку поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- наличия и своевременного заключения договора с лечебным учреждением, имеющим соответствующую лицензию, на проведение предварительного и периодического медицинского осмотра;

- соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров работающих;
- наличия заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра работающих;
- выполнение рекомендаций врачебной комиссии.

5.3. Предварительный медицинский осмотр проводится с целью определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе.

5.4. Периодический медицинский осмотр проводится с целью:

- динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления заболеваний, начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска по развитию профессиональных заболеваний;
- выявления заболеваний, состояний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников;
- своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников;
- предупреждения несчастных случаев на производстве.

Ответственность за проведение периодического медосмотра работающих несет – руководитель школы.

5.5. Работники, не прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, не допускаются к исполнению трудовых обязанностей в соответствии со ст. 77, 212. Трудового кодекса РФ. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе в соответствии с п. 4 ст.32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 N 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"

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог	Исследование крови на сифилис Мазки на

			Врач-стоматолог	<p>гонореею при поступлении на работу</p> <p>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>
--	--	--	-----------------	--

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года. Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

6.Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение

	характера в области глаз, снижение зрения).	гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний</p> <p>пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	<p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг –</p> <p>для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>

7. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журналы инструктажей (вводного, повторного, на рабочем месте).
- Журнал регистрации инструкций по охране труда.
- Списки должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

8. 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, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по КЧР, Карачаевском районе

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;

8. Обвалы, обрушения.

9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

Директор

- За организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

Ответственный за питание

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
 - За организацией питания и качественного приготовления пищи.
- Санитарное состояние столовой.

Заведующий хозяйством

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
 - исправность холодильного и технологического оборудования;
 - за температурой воздуха в холодное время года;
 - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
 - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

**9. План производственного контроля организации питания в МКОУ «СОШ а.
Верхний Учкулан»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные 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)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за	Журнал бракеража готовой

			организацией и качеством питания. медсестра.	продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 12 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.

3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль
------	--	-----------	--	---------------------

	оборудования в них.		качеством питания.	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	График приема пищи.

			питания	
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

ГРАФИК проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	
6	Борьба с насекомыми и грызунами.	
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1

•