Утверждено
Директор школы
_____
Кирина В.И.
(Приказ № 3 от 10.01.2023 г.
по МБОУ ООШ с. Махоново)

ПРОГРАММА
производственного контроля
МБОУ ООШ с. Махоново на 2023 год

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

• соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

• осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки и утилизации;

• ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

• организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовка сотрудников;

• контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности учреждения или других существенных изменениях деятельности учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ. Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица осуществляющие контроль в учреждении:
• директор;
• заместитель директора;
• ответственный.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор школы.

Полное наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с.Махоново Добровского муниципального района Липецкой области
Юридический адрес	399161, Липецкая область, Добровский район, с. Махоново, ул. Ленина, д.37
Фактический адрес	399161, Липецкая область, Добровский район, с. Махоново, ул. Ленина, д.37 399161, Липецкая область, Добровский район, с. Махоново, ул. Ленина, д.17
ИНН	4805002135
КПП	480501001
ОГРН	1024800769916
Контактный телефон	8(47463)3-41-53
Эл. почта	maxonovo@mail.ru
Сайт	https://s4387mahonovo.nubex.ru
Учредитель	муниципальное образование Добровский муниципальный район
Осуществляемые виды деятельности	
Директор	Кирина Валентина Ивановна
Повар	Маканчук Татьяна Павловна Красильникова Светлана Леонидовна
Ответственный	Ведилина Вера Владимировна

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты законодательства	
1	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
2	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.3/2.4.3590-20
3	Профилактика новой короновирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1.3597-20
4	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи и условиях распространения новой короновирусной инфекции (COVID-19)	СП 3.1/2.4.3598-20

Профилактические мероприятия

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 помещений	Ежедневно	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	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 (возможность				

	контакта с дезсредствами и т. д.)				
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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Классный руководитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
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	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора	СанПиН 3.3686-21	Проведение дезинсекции и дератизации
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Зам. директора	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью,	Спецорганизация		

		по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Договор и акты выполненных работ
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал контроля концентрации и использования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального контроля санитарного состояния помещений
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	Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологически	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражный журнал

	м документам				
	Поточность технологических процессов		Повар		
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражный журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля концентрации и использования дезсредств
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Ответственный	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 №	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

				988н/1420н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	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	1 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год в аккредитованной организации
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
	Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей иерсинеозов		5 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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	1 проба	По микробиологическим показателям – 1 раз в год

	химическим и микробиологическим показателям	горячем, доготовочном (выборочно)		
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	1 раза в год
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения	Рабочее место	2 точки	1 раз в год
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	5 замеров	2 раза в год (в холодный и теплый периоды) в аккредитованной организации
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	5 замеров	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	5 замеров	1 раз в год

б) 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	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора

в) 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	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора

систем водоснабжения, канализации, отопления, электроплиты		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора