*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение*
*«Основная общеобразовательная школа» с.Вознесенка*
*Хорольского муниципального округа Приморского края*
*(МКОУ школа с.Вознесенка)*

УТВЕРЖДАЮ

*Директор МКОУ школа с.Вознесенка»*

*Т.Л.Перцева*

*04.05.2021*

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий *муниципального казенного общеобразовательного учреждения МКОУ школа с.Вознесенка***

**Пояснительная записка**

| | |
|---|---|
| Наименование юридического лица: | *муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа» с.Вознесенка Хорольского муниципального округа Приморского края(МКОУ школа с.Вознесенка)* |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | *Перцева Татьяна Леонидовна8(42347)20460* |
| Юридический адрес: | *692273, с.Вознесенка, ул. Первомайская, д. 2а* |
| Фактический адрес: | *692273, с.Вознесенка, ул. Первомайская, д. 2а* |
| Количество работников: | *19* человек |
| Количество обучающихся: | *77* человек |
| ОГРН | *1022501225174* |
| ИНН | *2532006448* |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №40 от *31.03.2021* |

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение*
*«Основная общеобразовательная школа» с.Вознесенка*
*Хорольского муниципального округа Приморского края*
*(МКОУ школа с.Вознесенка)*

УТВЕРЖДАЮ

*Директор МКОУ школа*
*с.Вознесенка»*

_____*Т.Л.Перцева*

*04.05.2021*

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий *муниципального казенного общеобразовательного учреждения МКОУ школа с.Вознесенка***

**Пояснительная записка**

| | |
|---|---|
| Наименование юридического лица: | *муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа» с.Вознесенка Хорольского муниципального округа Приморского края(МКОУ школа с.Вознесенка)* |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | *Перцева Татьяна Леонидовна8(42347)20460* |
| Юридический адрес: | *692273, с.Вознесенка, ул. Первомайская, д. 2а* |
| Фактический адрес: | *692273, с.Вознесенка, ул. Первомайская, д. 2а* |
| Количество работников: | *19* человек |
| Количество обучающихся: | *77* человек |
| ОГРН | *1022501225174* |
| ИНН | *2532006448* |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №40 от *31.03.2021* |

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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, основное общее образование;*
- *дополнительное образование детей и взрослых;*

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 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»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;
- <...>

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|---|---|---|---|
| 1 | *Перцева Татьяна Леонидовна* | *Директор* | *№ 48-Л от 30.09.2016* |
| 2 | *Ходеева Татьяна Владимировна* | *Повар школы* | *№ 3 от 11.01.2093* |
| 3 | *Девяткина Валентина Павловна* | *Председатель ПК* | *№ 24 от 21.09.2019* |
| 4 | *Радченко Наталья Александровна* | *Завхоз школы* | *№ 25 от 12.03.2018* |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документац | Формы учета (регистрации) результатов |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **ия** | **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* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | 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* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | СП 2.4.3648-20 | *Журнал визуального производственного контроля* |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | *Ежемесячно* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | СП 2.4.3648-20 | *Журнал результатов производственного контроля* |
| | Условия работы оборудования | *По плану техобслуживания* | *Рабочий по текущему ремонту Рейн В.Р.спецорганизация (по необходимости)* | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | |
| Входной | Наличие | Каждая | *Завхоз школы* | СП | *Журнал учета* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| контроль поступающей продукции и товаров | документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | поступающая партия | *Радченко Н.А.* | 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | *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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | | |
| <...> | | | | | |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | |
| Режим | Объем | *При составлении* | *Зам.* | СП | *Расписание* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| образовательной деятельности | образовательной нагрузки обучающихся | *и пересмотре расписания занятий* | *директора по УВР Радецкая А.А.* | 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | *занятий (гриф согласования)* |
| | | *1 раз в неделю (выборочно)* | *Зам. директора по УВР Радецкая А.А.* | | *Классный журнал* |
| | | *1 раз в неделю (выборочно)* | *Зам. директора по УВР Радецкая А.А.* | | *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 школы Радченко Н.А.* | 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 конца года – еженедельно* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | 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* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | *Журнал регистрации результатов производственного* |
| | | *Обследование – 2 раза в месяц.* | *Спецорганизация* | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | *Уничтожение – по необходимости* | | | *контроля* |
| | Дератизация | *Профилактика – ежедневно* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | |
| | | *Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости* | *Спецорганизация* | | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | *1раза в неделю* | *Завхоз школы Радченко Н.А.региональный оператор по обращению с ТКО* | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | *Журнал регистрации результатов производственного контроля* |
| | Очистка хозяйственной площадки | | | | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | *Ежедневно* | *Завхоз школы Радченко Н.А.* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | *Журнал учета расходования дезсредств* |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | *Ежеквартально* | *Рабочий по текущему ремонту Рейн В.Р.* | 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* | *Повар Ходеева Т.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Перцева Т.Л.* | 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, повар школы Ходеева Т.В.* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Отчет* |
| | Время смены кипяченой воды | *Ежедневно 1 раз каждые 3 часа* | *Ответственный по питанию, повар школы Ходеева Т.В.* | | *График* |
| | Температура и влажность на складе | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию, повар школы Ходеева Т.В.* | | *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, повар школы Ходеева Т.В.* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Отчет* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | м документам | | | | |
| | Поточность технологических процессов | | *повар школы Ходеева Т.В..* | | *Справка* |
| | Температура готовности блюд | *Каждая партия* | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | *Ежедневно от каждой партии* | *повар школы Ходеева Т.В..* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Ведомость* |
| | Дата и время реализации готовых блюд | *Каждая партия* | *повар школы Ходеева Т.В..* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Журнал* |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | *Ежедневно* | *повар школы Ходеева Т.В..* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Журнал* |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | *Ежедневно* | *повар школы Ходеева Т.В..* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *Отчет* |
| <...> | | | | | |
| **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* | *Секретарь школы Волкова И.В.* | 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 пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | *Ежедневно* | *Работник ФАБа* | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | *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.*

| **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 квартал* |
| *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 наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)* | *Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала* | *5–10 смывов* | *1 раз в год* |
| *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, скорость движения воздуха, относительная влажность)* | *Помещения для детей и рабочие места* | *По 2 точке* | *2 раза в год* |
| *Уровень освещенности* | *2 помещения (выборочно)* | *По 3 точки* | *1 раз в год в темное время суток* |
| *Уровень шума* | *Помещения, где есть технологическое* | *По 3 точки* | *1 раз в год и внепланово – после* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *оборудование, системы вентиляции* | | *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)* |
| <...> | | | |

б) **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** *кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.*

в) **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

| **Профессия** | **Количество работников** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность медосмотра** | **Кратность подготовки** |
|---|---|---|---|---|
| *Педагоги* | *42* | *Работы в образовательных организациях*<br>*Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Директор* | *1* | *Работы в образовательных организациях*<br>*Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Завхоз школы* | *1* | *Работы в образовательных организациях*<br>*Подъем и перемещение груза вручную*<br>*Работа, связанная с мышечным напряжением* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Секретарь школы* | *3* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Работники пищеблока* | *7* | *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 | *Ответственный по питанию,повар школы Ходеева Т.В.* |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | *Ответственный по питанию,повар школы Ходеева Т.В.* |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | *Сотрудник ФАБа* |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | *Сотрудник ФАБа* |
| *График смены кипяченой воды* | *Не реже 1 раза каждые 3 часа* | *Ответственный по питанию,повар школы Ходеева Т.В.* |
| *Журнал регистрации результатов производственного контроля* | *По факту* | *Ответственный по питанию,повар школы Ходеева Т.В.* |
| *Ведомость контроля за рационом питания* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию,повар школы Ходеева Т.В.* |

д) **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 школы Перцева Т.Л.* |
| *Нарушение изоляции, обрыв электропроводов* | *Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку* | *Директор школы Перцева Т.Л.* |
| *Другие аварийные ситуации* | *Сообщить в соответствующую службу* | *Директор школы Перцева Т.Л.* |