|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Библиотека\Downloads\2024-10-30_13-49-19.png |  |

**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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 и среднее 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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* 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»;
* 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* 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»;
* приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
* <…>.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Хапсирокова Ирина Мухадиновна | Директор | №92/3 от 11.01.2022 г |
| 2 | Выков Замахчари Насипович | Заместитель директора по АХР | №92/3 от 11.01.2022 г |
| 3 | Копсергенова Фатима Ахмедовна | Заместитель директора по УВР | №92/3 от 11.01.2022 г |
| 4 | Копсергенова Фатима Ахмедовна | Ответственный по питанию | №92/3 от 11.01.2022 г |
| 5 | Гозгешева Фоза Аслановна | Социальный педагог  Член бракеражной комиссии | №92/3 от 11.01.2022 г |
| 6 | <...> |  |  |

**6. Профилактические 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 помещений* | *Ежедневно* | *Заместитель директора по АХР* | *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* | *Заместитель директора по АХР* | *СП 2.4.3648-20* | *Журнал визуального производственного контроля* |
| *Наличие, целостность и тип ламп* |
| *Шум* | *Наличие источников шума на территории и в помещениях* | *Ежемесячно* | *Заместитель директора по АХР* | *СП 2.4.3648-20* | *Журнал результатов производственного контроля* |
| *Условия работы оборудования* | *По плану техобслуживания* |  | *СП 2.4.3648-20, план техобслуживания* |
| *Входной контроль поступающей продукции и товаров* | *– Наличие документов об оценке соответствия сертификат);* | *Каждая поступающая партия* | *Повар*  *Ответственный по питанию* | *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 (наличие загрязняющих воздух веществ, 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* | *Заместители директора по УВР* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21* | *Расписание занятий (гриф согласования)* |
| *1 раз в неделю (выборочно)* | *Заместители директора по УВР* | *Классный журнал* |
| *1 раз в неделю (выборочно)* | *Заместители директора по УВР* | *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)* | *Заместитель директора по АХР*  *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* | *Заместитель директора по АХР* | *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* | *Медсестра*  *Заместитель директора по АХР* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| *Кратность и качество генеральной уборки* | *Еженедельно* | *Заместитель директора по АХР* | *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* | *Заместитель директора по АХР* | *СанПиН 3.3686-21* | *Журнал регистрации результатов производственного контроля* |
| *Обследование – 2 раза в месяц.*  *Уничтожение – по необходимости* | *Спецорганизация* |
| *Дератизация* | *Профилактика –ежедневно* | *Заместитель директора по АХР* | *СанПиН 3.3686-21* |
| *Обследование – ежемесячно.*  *Уничтожение – весной и осенью, по необходимости* | *Спецорганизация* |
| *Санитарное состояние площадки для сбора отходов* | *Вывоз ТКО и пищевых отходов* | *При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно* | *Дворник* | *СанПиН 2.1.3684-21* | *Журнал регистрации результатов производственного контроля* |
|  |  |
| *Рабочие растворы дезсредств* | *Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств* | *Ежедневно* | *Медсестра*  *Заместитель директора по АХР* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20* | *Журнал учета расходования дезсредств* |
| *Внутренняя отделка помещений* | *Состояние отделки* | *Ежеквартально* | *Рабочий по обслуживанию здания* | *СП 2.4.3648-20, 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* | *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, кладовщик* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Отчет* |
| *Время смены кипяченой воды* | *Ежедневно 1 раз каждые 3 часа* | *Ответственный по питанию* | *График* |
| *Температура и влажность на складе* | *Ежедневно* | *Медсестра* | *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* | *Ответственный по питанию* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Отчет* |
| *Поточность технологических процессов* | *Повар* | *Справка* |
| *Температура готовности блюд* | *Каждая партия* | *Отчет* |
| *Готовые блюда* | *Суточная проба* | *Ежедневно от каждой партии* | *Медсестра* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал* |
| *Дата и время реализации готовых блюд* | *Каждая партия* | *Ответственный по питанию* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал* |
| *Обработка посуды и инвентаря* | *Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах* | *Ежедневно* | *Медработник* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал* |
| *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* | *Для работников пищеблока – ежегодно.*  *Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года* | *Медсестра* | *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 заболеваниями, повреждениями кожных покровов* | *Ежедневно* | *Медработник* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Гигиенический журнал (сотрудники)* |
| *Медосмотр* | *Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно* | *Медработник* | *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 № 988н/1420н* | *Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения* |
| *Профилактика заболеваний* | *Вакцинация* | *По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям* | *Медработник* | *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* | *2 – 3 блюда исследуемого приема пищи* | *1 раз в квартал* |
| *Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре* | *Суточный 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* | *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)* | *10 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* | *По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год* |
| *Исследование параметров микроклимата производственных помещений* | *Рабочее место* | *2* | *2 раза в год (в холодный и теплый периоды)* |
| *Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения* | *Рабочее место* | *2* | *1 раз в год в темное время суток* |
| *Исследование уровня шума в производственных помещениях* | *Рабочее место* | *2* | *1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума* |
| *Помещения для детей и работников* | *Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)* | *Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские* | *Не менее 10% помещений* | *2 раза в год (в холодный и теплый периоды)* |
| *Оценка состояния воздушной среды помещений* | *Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный* | *Не менее 10% помещений* | *После ремонтных работ, установки новой мебели* |
| *Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации* | *Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный* | *Не менее 20% помещений* | *1 раз в год, в темное время суток* |
| *Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей* | *Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)* | *Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских* | *1 раз в год* |
| *Оценка параметров шума* | *Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские* | *Не менее 10% помещений, подлежащих оценке* | *1 раз в 2 года* |
| *Оценка уровней вибрации* | *Мастерские* | *Все помещения* | *1 раз в 2 года* |

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

**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* | *92* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью* |
| *Директор* | *1* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала* |
| *Заместитель директора по АХР* | *1* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Подъем и перемещение груза вручную* |
| *Работа, связанная с мышечным напряжением* |
| *Делопроизводитель* | *1* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Работники пищеблока* | *6* | *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* | *Медсестра* |
| *Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях* | *Ежедневно* | *Медсестра* |
| *Гигиенический журнал (сотрудники)* | *Ежедневно перед началом рабочей смены работников* | *Медработник* |
| *Ведомость контроля за рационом питания* | *Ежедневно* | *Медработник* |
| *Журнал регистрации результатов производственного контроля* | *По факту* | *Директор* |
| *Журнал учета расходования дезсредств* | *Ежедневно* | *Заместитель директора по АХР* |
| *Ведомость контроля за рационом питания* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию* |
| *Журнал учета проведения генеральной уборки* | *Ежемесячно* | *Заместитель директора по АХР* |
| *Гигиенический журнал (сотрудники)* | *Ежедневно* | *Медработник* |
| *Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения* | *По факту* | *Медсестра* |
| *Классный журнал* | *1 раз в неделю (выборочно)* | *Заместитель директора по УВР* |
| *<...>* |  |  |

**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* | *1.Заместитель директора по безопасности*  *2.Первый обнаруживший* |
| *Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи* | *Сообщить в соответствующую службу* | *Заместитель директора по АХР* |
| *Нарушение изоляции, обрыв электропроводов* | *Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку* | *Заместитель директора по АХР* |
| *Другие аварийные ситуации* | *Сообщить в соответствующую службу* | *Заместитель директора по АХР* |
| *Ответственный по питанию* |
| *Директор* |
| <...> |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель директора по УВР |  |  |  | Ф.А. Копсергенова |
| Заместитель директора по АХР |  |  |  | З.Н. Выков |