****

**Программа производственного контроля**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**
**(профилактических) мероприятий**
**Муниципального общеобразовательного учреждения**

**Дунаевская основная общеобразовательная школа**

**(МОУ Дунаевская ООШ)**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | **Муниципальное общеобразовательное учреждение Дунаевская основная общеобразовательная школа** |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | **Кошелева Светлана Григорьевна, 8(48250)44243** |
| Юридический адрес: | **172540, Тверская область, Бельский район, д.Дунаево, ул.Центральная, д.6** |
| Фактический адрес: | **172552, Тверская область, Бельский район, д.Дунаево, ул.Центральная, д.6** |
| Количество работников: | **9 человек** |
| Количество обучающихся: | **13 человек** |
| Свидетельство о государственной регистрации | **Серия 69 № 000498743 от 25.12.2002** |
| ОГРН | **1026901782456** |
| ИНН | **6918001658** |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | **Серия 69 Л 01 № 0001720 от 04.02.2016** |

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:

1. начальное общее, основное общее образование;
2. предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
4. 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»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
7. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
8. 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»;
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
10. 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»;
11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
13. 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»;
14. 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»;
15. 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»;
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
17. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
18. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
19. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
20. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
21. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
22. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
23. 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** |
| 1 | Кошелева Светлана Григорьевна | Директор, ответственный по питанию |
| 2. | Демещенкова Любовь Александровна | учитель начальных классов |
| 3. | Королёва Татьяна Михайловна | учитель, профорг |
| 4. | Кошелев Виктор Александрович | учитель |
| 5. | Давыдова Валентина Святославовна | учитель |
| 6. | Писарева Надежда Александровна | учитель  |

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 помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Директор школы | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
|  | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Директор школы | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуально-го производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
|  Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Директор школы | СП 2.4.3648-20 | Журнал результа-тов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Техник.,Обслуживающая организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Директор школы | 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 образова-тельной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Руководитель МО учителей-предметников | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Руководитель МО учителей-предметников | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Руководитель МО учителей-предметников | 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 | Директор школы | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфек-ции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Директор школы | 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 | Директор школы | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производ-ственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | ИП Семёнова Т.Г. |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | ИП Семёнова Т.Г. | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 |
| Обследование – ежемесяч-но.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | ИП Семёнова Т.Г. |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Директор школы,  региональный оператор по обращению с ТКО | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Директор школы | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквар-тально | Директор школы | План-график технического обслуживания | Журнал визуально-го 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 | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | 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 | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | График |
| Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |  |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Согласно плану контроля | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Ответственный по питанию | Справка |
| Температура готовности блюд | Выборочно | Отчет |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| 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 | Директор школы | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой 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 | Директор школы | 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 с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медсестра | 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.

**Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 2 раза в год |
| 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** |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 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 технологическоеоборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год |

**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 | 5 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной 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 |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Повар | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год |  |
| Уборщица | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Сторож | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**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 вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медсестра |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медсестра |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Ответственный за питание |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Директор |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный за питание |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Директор |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | МедсестраДиректор |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Директор |

**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, вывестилюдей в безопасное место, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Директор |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | Директор |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор |
| Ответственный попитанию |
| Директор |