**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 с.Дур-Дур Дигорского района РСО-Алания**

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |
| Директор МКОУ СОШ №2 с.Дур-Дур |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Цопанова Л.Г./ |
| от 01 марта 2021г. |
|  |
|  |

**Программа** **производственного контроля** **за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических** **(профилактических) мероприятий** **Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №2 с.Дур-Дур**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 С.Дур-Дур Дигорского района РСО-Алания | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Цопанова Ляна Георгиевна, тел.89194202883 | | | |
| Юридический адрес: | 363403, с.Дур-Дур, ул.Маяковского, 18 | | | |
| Фактический адрес: | 363403, с.Дур-Дур, ул.Маяковского, 18 | | | |
| Количество работников: | 27 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 173 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 15 АБ 180190 | от | 22.10.2014 |
| ОГРН | 1021500882050 | | | |
| ИНН | 1507003963 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 2460 | от | 24.11.2016г. |

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:

* дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «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»;
* 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»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* 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 | Цопанова Ляна Георгиевна | Директор | № 38 от 01.09.2020 |
| 2 | Хосроев Альберт Аликович | Завхоз | № 38 от 01.09.2020 |
| 3 | Худалова Валентина Павловна | Зам. директора по УР | № 38 от 01.09.2020 |
| 4 | Цаллаева Таисия Николаевна | Ответственный по питанию | № 38 от 01.09.2020 |
|  |  |  |  |

**6.Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документа ция** | **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 | Ежедневно | Завхоз  Хосроев А.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| График проветривания | Ежедневно |
| **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 по УР  Худалова В.П. | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР Худалова В.П. | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР Худалова В.П. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция  Дезинсекция  Дератизация | Ежедневно | Завхоз  Хосроев А.А. | СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | Завхоз  Хосроев А.А | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезсредств | Ежедневно | Завхоз  Хосроев А.А | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| **Производственный контроль за организацией 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 | Завхоз Хосроев А.А. 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 Цаллаева Т.Н., завхоз Хосроев А.А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |  |
|  | Время смены кипяченной воды | Ежедневно 1 раз каждые три часа | Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н |  | График |  |
|  | Температура и влажность на складе | Ежедневно | завхоз Хосроев А.А. |  | Журнал учеты температуры и относительной влажности |  |
|  | | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
|  | Поточность технологических процессов |  | Повар |  | Справка |

**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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха | по 1 точке | 2 раза в год |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность |
| Освещенность | 2 помещения(выборочно) | по 5 точек в каждом | 1 раз в год в темное время суток |
| Шум | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | по 1 точке | 1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

**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 | 20 | 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 |
| Завхоз | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Работники пищеблока | 2 | 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 Цаллаева Т.Н. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Цаллаева Т.Н. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Цаллаева Т.Н. |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз Хосроев А.А. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз Хосроев А.А. |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н. |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Завхоз Хосроев А.А. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Цаллаева Т.Н. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР Худалова В.П. |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Завхоз Хосроев А.А. |

**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 | Завхоз Хосроев А.А. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Хосроев А.А. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Хосроев А.А. |
| Ответственный по питанию Цаллаева Т.Н. |
| Директор Цопанова Л.Г. |
|  |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Завхоз |  |  |  | Хосроев А.А. |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  |  |  | Цаллаева Т.Н. |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор |  |  |  | Цопанова Л.Г. |
|  |  |  |  |  |