

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» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)..
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 образование, основное общее образование, среднее общее образование.
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».

1. Порядок организации и проведения производственного контроля
	1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
	2. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-вспомогательный процесс.
	3. Производственный контроль включает:
		1. Наличие официально изданных положений, приказов, инструкций, системы их внедрения и контроля их реализации, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Организация медицинских осмотров.
		3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
		4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
		5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.
		6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
		7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных испытаний определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
2. Состав программы производственного контроля
	1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.4).
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.10).
	3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.11).
	4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения: (п.12).
	5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 14).
3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Магасумова Альфия Разаковна | Директор |
| 2 | Хамидуллина Рафиля Вазировна | Ответственная по охране труда |
| 3 | Фазлыева Милавша Фахретдиновна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Фазлыева Милавша Фахретдиновна | Ответственная по питанию |
| 5 | Луканина Татьяна Анатольевна | Повар |
| 6 | Фаризов Фагил Нургалиевич | Рабочий по обслуживанию здания |

1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**
	1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п. 4).
	4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

8.5 Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений (сотрудников) учреждения.

* 1. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками химических факторов воздействия на человека.
	2. Информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Дуванском, Белокатайском, Кигинском, Мечетлинском, Салаватском районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
	3. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
1. Организация взаимодействия с Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Дуванском, Белокатайском, Кигинском, Мечетлинском, Салаватском районах.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством РФ».

1. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, предоставляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной****среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомадационной функции глаз (зрительное общееутомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата костей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг.– для мужчин, 10 кг. – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

1. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально- гигиенической подготовке.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\ п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п. п. приказа и объемпредварительного осмотра припоступлении на работу | Кратность периодичес- кого осмотра | Кратность профессиональ-но гигиеническойподготовки |
| 1 | Директор | 1 | Работы в организациях, деятельность которых | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  | связана с воспитанием иобучением детей |  |  |  |
| 2 | Заместитель директора по УВР | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Заместительдиректора по УР | 2 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Заместительдиректора по АХЧ | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Секретарь руководител я | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Электромагнитное поле широкополосногоспектра действия от ПЭВМ | Прил. № 1,п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 6 | Делопроизво дитель | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Специалист по ОТ | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Учитель физической культуры | 3 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Учитель начальныхклассов | 12 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Учитель | 25 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Педагог - библиотекарь | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Освещенность рабочей поверхности | Прил. № 1, п. 4.9 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| 12 | Педагог - организатор | 1 | Работы в организациях, деятельность которых | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  | связана с воспитанием иобучением детей |  |  |  |
| 13 | Социальный педагог | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14 | Педагог-дополнительного образования | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 15 | Педагог- психолог | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 16 | Вожатый | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 17 | Главный бухгалтер | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Электромагнитное поле широкополосногоспектра действия отПЭВМ | Прил. № 1,п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 18 | Бухгалтер | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Электромагнитное поле широкополосногоспектра действия от ПЭВМ | Прил. № 1,п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 19 | Шеф повар | 1 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки иреализации | Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор | Прил. № 1,п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Параметры нагревающегомикроклимата | Прил. № 1, п. 4.8 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| альдегидыалифатические (аккролеин) | Прил. № 1, п. 1.3Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Углерод оксид | Прил. № 1,п. 1.39 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
|  |  |  | пыль животного и растительного происхождения(мучная) | Прил. № 1, п. 3.4 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |  |  |
| Тяжесть трудового процесса | Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| 20 | Повар | 2 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки иреализации | Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор | Прил. № 1,п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Параметры нагревающегомикроклимата | Прил. № 1, п. 4.8 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| альдегидыалифатические (аккролеин) | Прил. № 1, п. 1.3Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Углерод оксид | Прил. № 1,п. 1.39 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| пыль животного и растительного происхождения(мучная) | Прил. № 1, п. 3.4 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Тяжесть трудового процесса | Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| 21 | Кухонный рабочий | 1 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки иреализации | Прил. № 1, п. 23 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор | Прил. № 1,п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Синтетические моющие в-ва | Прил. № 1,п. 1.48. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Тяжесть трудового процесса | Прил. № 1, п. 5.1 Приказа № 29н от28.01.2021г. |
| 22 | Инженер- программист | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Электромагнитное поле широкополосногоспектра действия отПЭВМ | Прил. № 1,п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |  |  |
| Освещенность рабочей поверхности | Прил. № 1,п. 1.49. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 23 | Уборщик служебных помещений | 5 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием иобучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Хлор | Прил. № 1,п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| Синтетические моющие в-ва | Прил. № 1,п. 1.48. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 24 | Сторож | 3 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 25 | Рабочий по обслуживан ию здания | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| локальная вибрация | Прил. № 1,п. 4.3.1. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| силикатосодержащие пыли | Прил. № 1,п. 3.2. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| пыль животного и растительного происхождения | Прил. № 1,п. 3.4. Приказа № 29н от 28.01.2021г. |
| 26 | Гардеробщи к | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 27 | Кладовщик | 1 | Работы в организациях, деятельность которыхсвязана с воспитанием и обучением детей | Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в год |

1. **Выполнение принципов ХАССП.**

Система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП

На пищеблоке МОБУ ООШ-детский сад д.Абдуллино внедрена и функционирует система пищевой безопасности на основе принципов ХАССП (далее – система ХАССП). В ходе анализа опасных факторов с учётом действующих санитарно- эпидемиологических правил и норм были выявлены следующие критические контрольные точки:

ККТ №1 – контроль биологического опасного фактора. Контроль проводится посредствам оценки органолептических показателей и проверки наличия

сопроводительной документации на пищевое сырьё и продукты питания, а также контроля температуры продукции, требующей особых режимов транспортировки.

ККТ №2 – контроль химической опасности. Контроль проводится путём оценки наличия и корректности сопроводительной документации по качеству и безопасности продуктов питания.

ККТ №3 - контроль биологических опасных факторов при хранении пищевого сырья и продуктов в холодильном оборудование и в складских помещениях – с помощью контроля условий хранения пищевого сырья и продуктов (температура, влажность);

ККТ №4 – контроль физических опасных факторов перед раздачей готовых блюд

– с помощью проведения бракеража и контроля органолептических показателей готовой продукции (ТК).

Все выявленные критические контрольные точки управляются при помощи мероприятий, установленных в Плане ХАССП (ПЛ-01).

Полный перечень документации, разработанной в рамках системы ХАССП содержится в отдельном документе - Перечень документации системы ХАССП. В документации системы ХАССП описаны все мероприятия, реализуемые Учреждением для предупреждения попадания физических, химических (в том числе аллергенных) и биологических опасных факторов.

1. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения
	1. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.
	2. Авария на системе водопровода, канализации.
	3. Отключение тепла в холодный период года.
	4. Непредвиденные ЧС (пожар, разлив ртути т т.д.).
	5. Наводнения, ураганы.
	6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
2. 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** |
|  | Температура воздуха |  |  | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН1.2.3685-21 |  |
|  | помещений |  |  | График проветриваний, |
| Микроклимат | Частота проветривания помещений | Ежедневно | Директор, повар | помещений столовой |
| 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 | Рабочий по обслуживанию здания(понеобходимости) | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум (контроль осуществляется при наличии источников шума) | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания(по необходимости) | СП 2.4.3648-20,плантехобслуживания |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | – наличие документов об |  |  |  |  |
|  | оценке соответствия |  |  |  |  |
|  | (декларация или |  |  |  |  |
|  | сертификат); |  |  |  |  |
|  | – соответствие упаковки и |  |  |  |  |
|  | маркировки товара |  |  |  |  |
|  | требованиям |  |  |  |  |
|  | действующего |  |  |  |  |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | законодательства и нормативов (объем информации, наличиетекста на русском языке и | Каждая поступающая партия | Повар | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
|  | 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 | Зам. директора по УР | СП 2.4.3648-20, СанПиН1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю | Зам. директора | Классный журнал |
|  |  | (выборочно) | по УР |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР |  | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствияученической мебели росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Зам. директора по УР | СанПиН 1.2.3685-21, МР2.4.0242-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Рабочий по обслуживанию здания | 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 иоборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Рабочий по обслуживанию здания | 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 30.06. 2023 года – еженедельно | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598- 20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
|  |  | Профилактика – ежедневно | Рабочий по обслуживанию здания | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Санитарно- противоэпидемический режим | Дезинсекция | Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |  | производственного контроля |
| Дератизация | Профилактика – ежедневно | Рабочий по обслуживанию здания | 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 | Сторож, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Кратность промывки идезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4°C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществдезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | 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 | Справочная информация с официального сайта«Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Рабочий по обслуживанию здания | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Повар | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Повар | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическимдокументам | Каждый технологический цикл | Повар | 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 | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществдезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Дляработников пищеблока – ежегодно.Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по ОТ | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевременности прохождениямедосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока синфекционными заболеваниями,повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический –ежегодно | Директор | 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 прохождениямедосмотров и гигиенического обучения |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических | Директор | СП 2.4.3648-20,СанПиН 2.3/2.4.3590-20, | Личные медицинские книжки |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок поэпидемическим показаниям |  | приказ Минздрава от21.03. 2014 № 125н |  |

1. **Перечни**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименова- ние****помещения** | **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| Помещения пищеблока | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные | 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 (горячий напиток) | 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 – 10смывов | 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 | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, | 2 пробы | По химическим показателям – 1 раз в год, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | холодном, горячем, доготовочном (выборочно) |  | микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях (при наличии источников шума) | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонтаоборудования, являющегосяисточником 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 | 1 раз в год |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | и кабинетов, 100%мастерских |  |
| Оценка параметров шума (при наличии источников 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 пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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 температурногорежима в холодильном оборудовании | Ежедневно |  Повар |
| Журнал учета температуры ивлажности в складских помещениях | Ежедневно | Повар |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Повар |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Повар |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно |  Повар |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Помощник повара |

24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Ответственная по ОТ |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Ответственная по питанию |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Ответственная по питанию |
|  |  |  |

**5. 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 | Рабочий по обслуживанию здания |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Рабочий по обслуживанию здания |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор |
| Рабочий по обслуживанию здания |
|  |
|  |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор |  |  |  | Магасумова А.Р. |
| Ответственная по питанию |  |  |  |  Фазлыева М. Ф.  |
| Зам. директора по УВР |  |  |  | Фазлыева М.Ф. |
| Рабочий по обслуживанию здания |  |  |  | Фаризов Ф.Н. |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Повар |  |  |  | Луканина Т.А. |