

СОГЛАСОВАНО:
на заседании собрания трудового
коллектива от 29.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора МКОУ ХМР «ООШ с. Тюли»

Приказ от 29.08.2023 года № 50/2-О

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МКОУ ХМР «Основная
общеобразовательная школа с. Тюли»**

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021.).
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с 01.01.2021.)
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с 01.03.2021.).
5. СанПиН 1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.4.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2. 1.1. 1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий...».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
13. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
15. СанПиН 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
16. СанПиН 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
17. СанПиН 3.5.1878-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
19. СанПиН 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».

20. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
21. СанПиН 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулёза».
22. Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
23. Федеральный закон Российской Федерации от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
24. Федеральный закон Российской Федерации от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации».
25. Федеральный закон Российской Федерации от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
26. Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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».
28. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и др.

II. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п / п	Ф.И.О.	Д о л ж н о с т ь
1.	Пуминова Анастасия Александровна	И.о. директора школы
2.	Доронина Светлана Александровна Собольникова Юлия Игоревна	Кладовщик
3.	Явисенко Юрий Васильевич	Заведующий хозяйством
4.	Дружкова Елена Викторовна Собольникова Ольга Георгиевна	Повар

Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 2.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:
- 2.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
- 2.2.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.
- 2.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
- 2.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.
- 2.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- 2.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- 2.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.
- 2.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.
- 2.3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения.
- 2.4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.
- 2.5. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.6. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственно контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 2.7. Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ОУ осуществляется Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре». Надзорный орган предоставляет информацию о

государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

III. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Объекты контроля	Кратность	Точки отбора проб	Контрольные показатели
1. Бактериологическое обследование работников предприятия	1 раз	- при поступлении на работу, далее по эпид. показателям; - для работников пищеблока - 1 раз в год, по эпид.показаниям	Бактериологические показатели; бактериологические показатели
2. Вода питьевая	1 раз в год	Пищеблок, группы детей	Физико-химические показатели. Бактерии группы кишечных палочек
3. Смывы: оборудование, инвентарь, разделочные доски, посуда, руки работающих, санитарная одежда	1 раз в год	Пищеблок, столовая, группы детей, туалетная комната	общая бактериальная обсемененность
4. Измерение освещенности	1 раз в год	Группы детей, помещения ОУ	Уровень освещенности

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ОУ с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности. (СанПиН 1.1.1058-01)

IV. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

Должность	Количество работающих в данной должности	Кратность обследований	Сроки аттестации по гигиенической подготовке
<p>Директор, учителя, педагоги, воспитатели, младшие воспитатели, повара, другие работники ОУ.</p>	<p>30</p>	<p>При поступлении: 1. Профилактический прием (осмотр) врача-терапевта; 2. Профилактический прием (осмотр, консультация) нарколога; 3. Профилактический прием (осмотр, консультация) психолога; 4. Профилактический прием (осмотр) дерматовенеролога; 5. Профилактический прием (осмотр) врача-гинеколога; 6. Профилактический прием (осмотр) оториноларинголога; 7. Флюорография; 8. Исследование на яйца гельминтов; 9. Ультразвуковое исследование молочных желез; 10. ЭКИ; 11. Общий анализ крови, мочи, мазка, кала; 12. Психиатрическое освидетельствование.</p>	<p>1 раз в 2 года – работники детских дошкольных учреждений. 1 раз в год – работники образовательных учреждений, связанных с раздачей пищи детям</p>
		<p>Обследования в процессе работы: работники пищеблоков: 1. Профилактический прием (осмотр) врача-терапевта; 2. Профилактический прием (осмотр, консультация) нарколога; 3. Профилактический прием (осмотр, консультация) психолога; 4. Профилактический прием (осмотр) дерматовенеролога; 5. Профилактический прием (осмотр) врача-гинеколога; 6. Профилактический прием (осмотр) оториноларинголога; 7. Флюорография; 8. Исследование на яйца гельминтов; 9. Ультразвуковое исследование</p>	<p>При поступлении, далее 1 раз в год. При поступлении, далее 1 раз в год и по эпид. показаниям.</p>

		молочных желез; 10.ЭКИ; 11.Общий анализ крови, мочи, мазка, кала; 12. Психиатрическое освидетельствование. 13. Исследование на энтеровирусы, норовирусы. 14. Исследование на патогенную кишечную группу. Работники детских дошкольных учреждений (садов): 1. Профилактический прием (осмотр) врача-терапевта; 2. Профилактический прием (осмотр, консультация) нарколога; 3. Профилактический прием (осмотр, консультация) психолога; 4. Профилактический прием (осмотр) дерматовенеролога; 5. Профилактический прием (осмотр) врача-гинеколога; 6. Профилактический прием (осмотр) оториноларинголога; 7. Флюорография; 8. Исследование на яйца гельминтов; 9. Ультразвуковое исследование молочных желез; 10.ЭКИ; 11.Общий анализ крови, мочи, мазка; 12. Психиатрическое освидетельствование.	
--	--	---	--

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

- профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 2 раз в год.
- аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится 1 раз в год в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.
- аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

V. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

VI. Перечень контрольных мероприятий и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований отношении

№ п/п	Наименование объектов контроля	Контрольные точки	Перечень ингредиентов	Периодичность контроля	Исполнитель
1.	Производственные помещения	Условия труда	Микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха)	2 раза в год (в теплый и холодный период года)	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре» Директор школы
			Замеры уровня шума от работы холодильного оборудования и системы вентиляции	1 раз в год.	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре» Директор школы
			Освещенность во всех помещениях.	1 раз в год в темное время суток	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре» Директор школы
2.	Санитарно-техническое		Покраска потолков, стен.	Не менее 1 раза в год.	Директор школы
3.	Санитарное состояние	Качество Дезинфекционных работ	Проведение санитарных дней	1 раз в месяц	Завхоз.
			Проведение генеральных уборок.	1 раз в неделю	Завхоз.
			Контроль за температурным режимом в холодильном оборудован.	Постоянно	Завхоз.
			Обеспеченность маркированным, разделочным, гастрономическим и уборочным инвентарем	Постоянно	Завхоз.
			Обеспечение работников спец.одеждой, личными медицинскими книжками	Постоянно	Завхоз.
			Контроль за прохождением медицинских осмотров и гигиеническим обучением.	Постоянно	Завхоз.
			Обеспеченность транспорта, занятого перевозкой пищевых продуктов санитарными паспортами	Постоянно	Поставщик
			Контроль дезинфицирующих средств: сухое вещество, растворы.	1 раз в месяц	Завхоз.

		Качество дезинсекционных работ	Отсутствие на объекте членистоногих	1 раз в месяц	Директор школы, фельдшер ФАП
4.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Полный химический анализ	По всем показателям СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год 1 проба	ФБУЗ «ЦГиЭ 1 ХМАО-Югре»
		Краткий химический анализ	В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 (по 10 показателям)	1 раз в год 1 проба	ФБУЗ «ЦГиЭ 1 ХМАО-Югре»
		По микробиологическим показателям	В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год 1 проба	ФБУЗ «ЦГиЭ 1 ХМАО-Югре»
5.	Контроль за качеством реализуемой продукции	Бактериологическое исследования	В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	Один раз в 6 месяцев	ФБУЗ «ЦГиЭ 1 ХМАО-Югре»
		Холодные закуски		2 пробы в год	
		Гарниры		2 пробы в год	
		Вторые блюда		2 пробы в год	
		Физико-химические показатели			
		Термообработка пищевых продуктов (вторые блюда)		Один раз в 6 месяцев 2 продукта	
6.	Качество проведения генеральных уборок, личной гигиены, соблюдения режима мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, тары, оборудования	Бактериологические исследования.	Показатели группы кишечной палочки, в соответствии МУК 42016-94, МУК 2657- 82 •	10 смывов на БГКП один раз в год	ФБУЗ «ЦГиЭ 1 ХМАО-Югре»

7.	Контроль качества проводимых мероприятий по профилактике иерсиниозов	Бактериологические исследования.	На иерсиниоз, в соответствии с инструкцией 15-6/42-89	1 раз в год 5 смывов	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре»
	овощи			3 продукта	
8.	Контроль качества проводимых мероприятий по профилактике паразитарных заболеваний	Бактериологические исследования	На яйца/глист, в соответствии МУК 32988-00 МУК 1440-76	1 раз в год 5 смывов	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре»
	овощи			3 пробы	
9.	Контроль качества проводимых мероприятий по профилактике сальмонеллеза	Бактериологические исследования	В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год 5 смывов	ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре»
	Мясо птицы			1 проба	
	яйцо			1 проба	
10.	Бракераж поступившего сырья и пищевых продуктов	Органолептика	постоянно	каждая партия	кладовщик
11.	Органолептическая оценка приготовления блюд			постоянно	кладовщик, бракеражная комиссия
12.	Обеспеченность технологическими картами, контроль за сопроводительными документами			постоянно	Завхоз
13	Контроль за сопроводительными документами			постоянно	Завхоз, кладовщик

VII. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

В данном разделе реализуются принципы: обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

- Гигиенический журнал (здоровья) работников пищеблока.
- Журналы бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
- Журнал С-витаминизации готовых блюд.
- Ветеринарные справки, свидетельства о качестве товара.
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
- Журнал учёта дезинфицирующих средств.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
- Мероприятия по проведению производственного контроля, журнал контроля.

Журнал аварийных ситуаций, журналы визуального контроля санитарно-технического состояния помещений.

Лабораторные исследования:

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
- Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

- Журнал состояния здоровья и термометрии обучающихся.
- Журнал состояния здоровья и термометрии сотрудников.
-

VIII. 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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Аварийная ситуация	Мероприятия по предупреждению ситуации	Мероприятия по ликвидации возникшей аварийной ситуации
Прорыв водопровода, отключение водоснабжения	Осмотр водопроводных труб, замена ржавых труб. Покраска по необходимости.	Закрытие ОУ. Ремонт водопровода
Порыв трубы теплосетей	Осмотр тепловых труб, замена труб. Опрессовка. Замена электрических котлов, рециркуляционных насосов при необходимости.	Закрытие ОУ (отопительный сезон) Ремонт теплосетей
Инфекционные заболевания	1) соблюдение санитарно-гигиенических требований. 2) строгий контроль хранения продуктов питания. 3) своевременное прохождение медосмотров. 4) проведение дезинфекции, дератизации. 5) приобретение продуктов питания, имеющих сертификаты.	Карантин. Дезинфекционные мероприятия
Отключение электричества	1) своевременная замена электрических проводов в группах, кабинетах, коридорах ОУ. 2) замена сгоревших ламп.	Ремонт электропроводки
Прорыв канализационной системы	1) осмотр канализационных труб. 2) своевременная замена труб.	Закрытие ОУ. Ремонт канализационных труб
Выход электрооборудования из строя	1) своевременная замена устаревшего оборудования. 2) постоянный контроль за электропроводкой	Ремонт электрооборудования. При необходимости закрытие ОУ.

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля	ежегодно	директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	при необходимости	директор

3	Представление информации о результатах проверок, производственного контроля	По требованию ТО Роспотребнадзора	директор
4	Соблюдение ТБ и ОТ на рабочем месте	Постоянно	заведующий хозяйством
5	Бесперебойная работа котельных	Постоянно	заведующий хозяйством, обслуживающие организации (по контракту)
6	Косметический ремонт зданий дошкольной группы (при наличии финансирования)	июнь	заведующий хозяйством
7	Косметический ремонт в зданиях школы (при наличии финансирования)	июль-август	заведующий хозяйством
8	Покраска и ремонт игрового уличного оборудования на прогулочных площадках	июнь-август	заведующий хозяйством
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	при выявлении незамедлительно	заведующий хозяйством
10	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний	по графику	заведующий хозяйством, фельдшер ФАП
11	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в ОУ	постоянно	фельдшер ФАП

IX. Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
Наличие договора со специализированной организацией по обслуживанию технологического холодильного и другого оборудования и контроль его выполнения	Постоянно	директор
Своевременное проведение ремонтных работ, в том числе косметических в производственных и складских помещениях.	Постоянно	директор
Обеспечение противошумовых и других мероприятий, предотвращающих неблагоприятное воздействие на детей и проведение работ по конкретным жалобам населения.	Постоянно	директор
Проведение уборки территории с учетом сезонности (поливка, гололед, уборка снега, скос травы).	Постоянно	Дворник

Программу разработал заведующий хозяйством: Явисенко Ю.В. Явисенко