

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Ханты – Мансийского района « Средняя общеобразовательная школа им. А.С. Макшанцева п. Кедровый

Юридический адрес: 628544, ХМАО – Югра, Ханты – Мансийский район, п. Кедровый, ул Ленина, 6 г

Фактический адрес: 628544, ХМАО – Югра, Ханты – Мансийский район, п. Кедровый, ул Ленина, 6 г

Учредитель: Комитет по образованию администрации Ханты – Мансийского района.

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

Реализация образовательных программ начального общего образования, основного общего образования, дополнительного образования. Учреждение состоит:

- 2-ух этажного корпуса в капитальном исполнении, включающего в себя 11 классовых комнат, библиотеку, 1 кабинет технологии девочек, 1 мастерскую (по обработке металла, дерева, обслуживающего труда), медицинский кабинет, 4 лаборантские, спортивный зал, тренажерный зал, административные помещения, гардеробы.

Лицензия № 333 выдана Службой по контролю и надзору в сфере образования ХМАО – Югры.

2. Общие положения

2.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, иными актами «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

1.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКОУ ХМР «СОШ им. А.С. Макшанцева п. Кедровый» с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

1.3. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.4. Организация производственного контроля в МКОУ ХМР «СОШ им. А.С. Макшанцева п. Кедровый», возлагается на директора МКОУ ХМР «СОШ им. А.С. Макшанцева п. Кедровый».

1.5. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.6. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.7. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количество или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение

вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляются опасностью для окружающих и характеризуются тяжелой течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).

3.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

3.3. Производственный контроль включает:

3.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

3.3.2. Организация медико-санитарных осмотров.

3.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

3.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

3.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

3.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

3.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду.

4. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

№ п/п	Нормативная документация	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.199 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2.	Закон РФ № 29 от 02.01.2000	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 200, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504) (Абзацы 6 и 7 п.2 ст.3;) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
3.	Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
4.	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
5.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)

6.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
7.	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	«Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства РФ, №26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, №31, ст.4431) (с изменениями н а 7 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 14 июня 2020 года)
8.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)
9.	Федеральный Закон №2 от 09.01.1996 г.	«О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
10.	СП 1.1.1058-01	«Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) (с изменениями на 27 марта 2007 года)
11.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12.	СанПин 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)
13.	СанПин 2.3.2.2722-2010	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями (дополнения и изменения № 19 к СанПиНу 2.3.2.1078-01)
14.	Решение комиссии ТС от 28.05.2010№299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (на 08.09.2020)

15.	СанПин 2.1.3678-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
16.	СанПин 2.3.2.1324-03 от 22 мая 2003 года № 98	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
17.	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»; ст. 5
18.	ТР ТС 007/2011	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
19.	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»; (Пункт 3 части 3 статьи 10; ст.4, ст.5 ст.14, ст.21, ст.17
20.	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»;
21.	ТР ТС 023/2011	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
22.	ТР ТС 024/2011	«Технический регламент на масложировую продукцию»;
23.	ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»;
24.	ТР ТС 025/2012	«О безопасности мебельной продукции»;
25.	СП 1.1.2193-07	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)
26.	СанПин 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
27.	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"
28.	СанПин 3.3686-21	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
29.	Р 2.2.2006-05	Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
30.	Приказ министерство здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. п 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
31.	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
32.	Приказ № 402 от 20.05.2005	Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями на 2 июня 2016 года)
33.	Приказ № 176 от 28.05.2001г.	О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации»
34.	СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

35.	Постановление Совета Министров Правительства РФ от 06.02.1993 года № 105	«О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»
36.	СП 52.13330.2016	«Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
37.	МУ 3.1.1.2438-09	«Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
38.	СП 3.1.3597-20	Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

5. Ответственные за организацию и осуществления производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность
1.	Ведерникова Ирина Александровна	директор
2.	Иванова Марина Николаевна	заместитель директора по УВР
3.	Змановская Галина Степановна	заместитель директора по АХЧ
4.	Борисова Татьяна Станиславовна	медсестра
5.	Томилина Любовь Алексеевна	кладовщик
6.	Кытманова Виктория Сергеевна	кладовщик

6. Порядок Проведения обязательных предварительных и периодических осмотров работников, предусмотренных частью Четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации. Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом Министерства здравоохранения российской Федерации от 28 января 2021 г. п 29н)

Перечень (должность) контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам

<p>- первичный: Все сотрудники</p> <p>- периодический: Все сотрудники</p> <p>Профессиональная гигиеническая подготовка: Пед. персонал, библиотечкарь, тех. персонал, водитель сотрудники пищеблока</p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>Ежегодно</p> <p>1 раз в два года</p> <p>ежегодно</p>
--	--

п/п	Персонал	Исследования	Период
1	Все работники	<p>осмотр терапевтом, психиатром, наркологом, дерматовенерологом, отоларингологом, стоматологом, инфекционистом*</p> <p>клинический анализ крови</p> <p>клинический анализ мочи</p> <p>биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы и холестерина</p> <p>электрокардиография</p> <p>флюорографическое обследование органов грудной клетки</p> <p>исследование крови на сифилис</p> <p>исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций; серологическое обследование на брюшной тиф</p> <p>исследования на гельминтозы</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>по медицинским и эпидемиологическим показаниям</p> <p>1 раз в год</p>

		исследования на протозоозы	1 раз в год
		Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	по медицинским и эпидемиологическим показаниям
	Все работники	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз в 2 года педагогические работники, 1 раз в год работники столовой
		Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости
		Производственный контроль по организации и соблюдению работниками санитарно-противоэпидемического режима	
		прививка против дифтерии;	1 раз в 10 лет прививка до 60 лет
		прививка против кори для лиц в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых против кори или привитых однократно
		Своевременность проведения вакцинации гепатита В лиц, в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации
		Своевременность проведения вакцинации против краснухи у женщин в возрасте до 25 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации
		Своевременность проведения вакцинации против гриппа	1 раз в год
2	Все женщины (дополнительно)	осмотр акушером-гинекологом	1 раз в год
		бактериологическое исследование на флору	1 раз в год
		цитологическое исследование на атипичные клетки	1 раз в год

3	Женщины в возрасте старше 40 лет (дополнительно)	маммография или УЗИ молочных желез	1 раз в 2 года
4	Работники мясного цеха/участка (дополнительно)	обследование на бруцеллез	1 раз в 2 года обследование на бруцеллез
5	Иностранцы граждане и жители стран СНГ (дополнительно)	обследование на ВИЧ-инфекцию	при смене работы
6	Директор, заведующий производством	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Списки сотрудников на прохождении медицинских профосмотров
7	Школьный врач	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно Журнал Здоровья
8	Дополнительные медицинские противопоказания		
9	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заражном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; 10) оспа		

7. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

7.1. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12)

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во	Кратность	Кем проводится/ Форма учета результатов

1.1.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третья блюда	1 блюдо	1 раза в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.2.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	В пищеблоках: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов – 20 смывов	2 раза в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.3.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, птица с/м, зелень).	10 смывов	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.4.	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; технической, кабинет химии (выборочно)	2 пробы	Микробиологические исследования 1 раз в квартал Органолептические показатели 1 раз в квартал Органические и неорганические примеси 1 раз в год Обобщенные показатели	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний

				1 раз в квартал Радиологические показатели 1 раз в год	
1.5.	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов (общее микробное число блюда, изготовленного на пищеблоке). КМАФАМ БГКП S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки собственного производства (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал (СанПин 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011)	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.6.	Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюда рецептуры	Исследуемый прием пищи (выборочно)	3 блюда	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний

1.9.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний
1.10.	Определение хлорактивного соединения, соответствие заявленному процентному отношению действующего вещества.	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала.	1 наименование средства	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГИЭ в ХМАО – Югре» Протокол испытаний

Примечание: В случае неудовлетворительных результатов анализов: смывов, продуктов, воды, показателей по условиям труда, лабораторные исследования и замеры физических факторов проводятся повторно

7.2. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный (Ф.И.О., должность)</i>
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий		Зам директора по УР
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно 1 раз в год	Акт осмотра	Заместитель по АХЧ Комиссия по осмотру зданий и сооружений
Контроль за системой электрооборудования	1 раз в 3 года 2 раза в год	Акты замеров сопротивления Акт осмотра	Заместитель директора по АХЧ Комиссия по осмотру зданий и сооружений

Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости 2 раза в год	Акты приёмки	Заместитель по АХЧ
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Ежедневно 2 раза в год	Акт осмотра Визуально	Комиссия по осмотру зданий и сооружений Заместитель по АХЧ
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно 2 раза в год	Визуально Акт осмотра	Заместитель по АХЧ Комиссия по осмотру зданий и сооружений
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	Заместитель по АХЧ
Контроль за откачкой сточных канализационных вод	Постоянно	Акты выполненных работ	Заместитель по АХЧ
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно 2 раза в год	Визуально Акт осмотра	Заместитель по АХЧ Комиссия по осмотру зданий и сооружений
Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп	Не реже 1 раза в год	Договор на хранения и утилизацию ртутьсодержащих ламп	Заместитель по АХЧ

Контроль за состоянием воздушно – теплого режима в помещении	С 1 ноября	Журнал учета температурного режима	Заместитель по АХЧ
- соблюдение правил проветривания	Каждую перемену		Учителя-предметники Заместитель директора по АХЧ
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Раз в месяц	Журнал контроля санитарного состояния школы	Заместитель по АХЧ
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно 2 раза в год	Акт осмотра	Заместитель по АХЧ Комиссия по осмотру зданий и сооружений
Контроль за соблюдением правильного и гигиенического рассаживания детей	2 раза в год		Медсестра
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели но ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Заместитель по АХЧ
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Заместитель директора по УР
Контроль за креплением технологического оборудования	1 раз в квартал	Акт осмотра	Комиссия по осмотру зданий и сооружений
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Заместитель по АХЧ

Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	Ежедневно		Мед. Сестра Комиссия по контролю за качеством питания
Контроль за контингентом питающихся	По мере необходимости	Акты и приказы по питанию Журнал учета посещаемости	Заместитель по АХЧ Классные руководители Социальный педагог
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители Дежурный учитель

7.3 План производственного контроля организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Удостоверения о качестве, сертификаты, ЭВСД, Журнал бракеража скоропортящихся продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				

2.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед. сестра	Примерное меню
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ведомость контроля за рационом питания. Сборник рецептов. Технологические карты
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по осмотру здания	Акт осмотра
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки бл.юд.	Каждая партия	Бракеражном комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Мед.сестра.	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	1 раз в неделю	медсестра	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежемесячно	Специалист по охране труда	Визуальный контроль

5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Справка
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Справка
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	1 раза в год Ежедневно	Медсестра Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заместитель директора по АХЧ	Инструкции режима обработки посуды, оборудования, инвентаря, и пр.
6.3.	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	2 раза в год	Заместитель директора по АХЧ	Акт приемки выполненных работ
6.4.	Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов	Ежедневно	Медсестра	
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся..				
7.1.	Контингент питающихся детей	По мере необходимости	Социальный педагог Заместитель по АХЧ	Документы, подтверждающие статус семьи, запросы. Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей на питание.

7.2.	Режим питания	Ежедневно	Зам. директора по УР	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Дежурный учитель Классные руководители	

7.4 График проведения сан-гигиен. мероприятий в столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи (в эпид.сезон с применением дез.средств).	После каждого приема пищи
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором (в эпид.сезон с применением дез.средств).	После каждого приема пищи
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи согласно инструкциям (в конце рабочего дня замачивается в дез.средстве).	После каждого приема пищи
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно инструкциям.	Ежедневно
5	Остатки пищи вывозятся по договору.	Ежедневно
6	Борьба с вредителями	2 раза в год
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	По мере необходимости Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	1 раз в неделю

7.4.1 Противоэпидемические мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19)

1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией в отношении всех сотрудников	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)
2	Обеспечение обработки рук сотрудников кожными антисептиками при входе	Ежедневно	
3	Обеспечение незамедлительной изоляции сотрудников пищеблока с признаками респираторных заболеваний	По необходимости	Гигиенический журнал (сотрудники)

4	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом всех помещений групповых ячеек общегородского пользования, пищеблока, уделив особое внимание дезинфекции поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оборудования, мебели, игр и игрушек	Ежедневно с кратностью каждые 2 часа	График обработки помещений
5	Наличие в запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук: средств для индивидуальной зашиты органов дыхания		
6	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Наглядные пособия, радиооповещения, обучение, инструктаж
7	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	Постоянно	Журнал учета включения рециркуляторов воздуха.
8	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений в отсутствие детей	После каждого занятия	График посещения столовой
10	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
11	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Инструкции по разведению дезинфицирующих средств
12	Организация работы персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной зашиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Гигиена персонала, наглядные пособия
14	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах для детей и сотрудников, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	Гигиена персонала, наглядные пособия правила мытья и дезинфекции рук
16	Исключение проведения массовых мероприятий	На период повышенной готовности	

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

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- «Гигиенический журнал (сотрудники)»
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- «Ведомость контроля за рационом питания»
- Акты сервисного обслуживания станции очистки питьевой воды;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, поставляемых поставщиком;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, демеркуризации ртути/содержащих отходов и т.д.)
- Личные медицинские книжки работников;
- Примерное двухнедельное меню.
- Журнал аварийных ситуаций
- Журнал учета регистрации времени, отработанного бактериюцидными обучаемыми и обучателем
- Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения
- Журнал генеральных уборок
- Санитарный журнал

8. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия в соответствии с требованиями РосПотребНадзора

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
Выполнение требований к территории ОУ			
1.	Вывоз мусора. Откачка септика.	Договор с ЖКХ	Заместитель по АХЧ
2.	Уборка территории школьного двора.	По необходимости Постоянно	Заместитель по АХЧ
3.	Подстричь кустарники, побелить стволы деревьев. Посадка зеленых насаждений по периметру территории двора.	Ежегодно. Май-июнь	Заместитель по АХЧ

4.	Окрашивание мусорных баков		Июнь	Рабочие
5.	Проверка спортивных сооружений на прочность		Ежегодно до 01.06. и 01.09.	Комиссия по осмотру здания
6.	Ремонт прыжкового сектора: яму дополнить песком		Ежегодно до 25.08	Рабочий
7.	Провести ремонт элементов военизированной полосы препятствий		До 25.08	Заместитель по АХЧ

Выполнение требований к зданию ОУ

1.	Побелка, покраска помещений	Согласно смете	Ежегодно до 01.08.	Уборщики служебных и бытовых помещений
2.	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп, мытье защитных плафонов		Постоянно	Заместитель по АХЧ уборщики

Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ

1.	Укомплектование мебели, соответствующей росту – возрастным особенностям учащихся: маркировка, наличие списка учащихся с указанием роста и номера посадочного места.	Договор	Ежегодно до 05.09.	Заместитель по АХЧ
2.	Наличие актов испытания (приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме.		Ежегодно до 01.09.	Заместитель по АХЧ
3.	Закупка обогревателей-рециркуляторов в холодный, горячий цехи, раздачу. Наличие паспортов на каждый.	Договор	До 01.09.2023	Заместитель по АХЧ

Выполнение требований к воздушно – тепловому режиму

1.	Промывка системы отопления в помещениях школы	Договор	Ежегодно до 10.08.	Заместитель директора по АХЧ
2.	Утепление воздуховодов системы вентиляции	Договор	До 10.08.	Заместитель директора по АХЧ

Выполнение требований к пищеблоку ОУ

1.	Организация горячего питания (поставка продуктов).	Муниципальный контракт	Ежеквартально	Контрактный управляющий
----	--	------------------------	---------------	-------------------------

2.	Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит, мисорубки, холодильников.	Договор	По мере необходимости	Заместитель директора по АХЧ
3.	Укомплектование посудой, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами.	Договор	По мере необходимости	Заместитель директора по АХЧ
4.	Нанесение соответствующей маркировки на столовый инвентарь		постоянно	Повар
5.	Обеспечение спец. одеждой	Договор	1 раз в год	Заместитель директора по АХЧ

9. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Комитет по образованию 2. Органы местного самоуправления. 3. ЖЭК -3 4. Роспотребнадзор по ХМАО-Югре	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Комитет по образованию 2. Органы местного самоуправления. 3. ЖЭК -3 4. Роспотребнадзор по ХМАО-Югре	1. Временная остановка работы. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия после ликвидации аварии. 4. Проведение лабораторных исследований
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых	1. Комитет по образованию 2. Органы местного самоуправления.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

водоснабжения, их отсутствие	кишечных заболеваний.	3. ЖЭК -3 4. Роспотребнадзор по ХМАО-Югре	1. Прекратить работу столовой. 2. Подать заявку на подключение резервного источника питания 3. Провести мероприятия по ремонту коммунаций. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Комитет по образованию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по ХМАО-Югре	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Комитет по образованию 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по ХМАО-Югре	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

10. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Отчет о выполнении Программы производственного контроля предоставлять ежегодно.

11. План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2022-2023 год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июль

2	Приобретение спец.одежды	Июль
3	Озеленение школьной территории	Июнь-август
4	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь
5	Благоустройство школьной территории	Апрель- август
6	Озеленение территории	Июнь
7	Текущий ремонт школьных помещений	Июнь- август
8	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года
9	Приобретение и установка обучающихся в холодном цехе и местах порционирования пищи	Июль
10	Дератизация	Май, сентябрь

12. Отчет о выполнении

Программы производственного контроля за 2021 - 2022 уч. год

В 2021 - 2022 уч. г. в МКОУ ХМР СОШ им. А.С. Макшанцева п. Кедровый были выполнены следующие работы:

1. Произведен текущий косметический ремонт.
2. Благоустроена школьная территория.
3. Доукомплектована столовая и кухонная посуда.
4. Организована работа лагеря с дневным пребыванием на дистанционной основе детей в летние каникулы.
5. Проведен медицинский осмотр сотрудников.
6. Организация питания учащихся.
7. Произведена промывка системы отопления.
8. Проведена аккарицидная обработка территории.
9. Проведена дератизация территории и помещений.
10. Произведен лабораторный контроль.
11. Проведено гигиеническое обучение сотрудников.
12. Произведена поверка весов в столовой.
13. Установлены в местах общего пользования, в производственных цехах столовой, учебных кабинетах дозаторы дез.средств, жидкого мыла, диспенсеры для бумажных полотенец.

