

ОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МКОУ «СОШ с. Коста Хетагурова»
Тевзадзе М.В.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ «СОШ с. Коста Хетагурова»
Кулаев Б.Ч./



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в МКОУ «СОШ
с. Коста Хетагурова»**

Пояснительная записка

| | |
|--|---|
| Наименование юридического лица | МКОУ «СОШ с. Коста Хетагурова» |
| Ф. И. О. руководителя, телефон | Кулаев Борис Черменович |
| Юридический адрес | 3692220, Карачаевский район, с. Коста Хетагурова, ул. Л.С. Колиева,12 |
| Фактический адрес | 3692220, Карачаевский район, с. Коста Хетагурова, ул. Л.С. Колиева,12 |
| Количество работников | 63чел (с внешними совместителями) |
| Количество обучающихся | 276 |
| ОГРН | 1020900775818 |
| ИНН | 0905007725 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №373, 03.10.2016г., (св-во 09№000257) |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
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-ФЗ «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 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»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
|-------|----------------------|---|
| 1 | Кулаев Б.Ч. | Директор |
| 2 | Хетагурова Л.К. | Педагог-организатор, ответственный по питанию |
| 3 | Баскаев А.А. | Зам. директора по АХР |
| 4 | Хетагурова Е.А. | Председатель родительского комитета ОУ |
| 5 | ... | |

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Вода водоемов для купания и бассейнов;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|-------|--|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед началом учебного года | Директор |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | ЗДАХР |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю | Педагог-организатор |
| 4. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | ЗДАХР |
| 5. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | Директор ЗДАХР |
| 6. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Ответственный за орг. питания |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | ЗДАХР |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------------|-------------------------------|
| | Контроль за вывозом мусора | ежедневно | ЗДАХР |
| 9. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Специалист по ОТ и ТБ |
| 10. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | ЗДАХР, Повар |
| 11. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Повар |
| 12. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Ответственный за орг. питания |
| 13. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | ежедневно | Директор РГБУЗ КЦГРБ |
| 14. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования. | ежедневно | Ответственный за орг. питания |
| 15. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | | ЗДАХР |
| 16. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением. | ежедневно | Ответственный за орг. питания |
| 17. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | ежедневно перед раздачей пищи. | Ответственный за орг. питания |
| 18. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Фельдшер ФАП |
| 19. | Контроль за организацией питьевого режима | ежедневно | Ответственный за орг. питания |
| 20. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | РГБУЗ КЦГРБ |
| 21. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | ежедневно | Классные руководители |
| 22. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | ЗДАХР |

План производственного контроля организации питания

| № 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 | Директор школы | Договор |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Повар, директор школы | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Повар, начальник лагеря | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

| | | | | |
|------|--|------------|---|---|
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

| | | | | |
|------|---|---------------------------|---|--|
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пиблок. |

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

| | | | | |
|------|---|-----------|---|--|
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима и относительной влажности. |

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

| | | | | |
|------|---|-----------|---|---------------------|
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
|------|---|-----------|---|---------------------|

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

| | | | | |
|------|--|-----------------|---|---------------------|
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

| | | | | |
|------|---------------------------------------|----------------|---|--|
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды |

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.

| | | | | |
|------|-----------------------------|-----------|--|-------------------------------|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством | Приказ об организации питания |
|------|-----------------------------|-----------|--|-------------------------------|

| | | | | |
|------|----------------------|-----------|--|---|
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | питания. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

Лабораторный контроль

| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма | |
|---|--|--|------------------------------------|---|-----------------------|-------------------|
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | | 1 раз в квартал | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по кратким химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|--------------|--------------|-------------------|
| | Исследование смывов на УПМ в медкабинете | | 5 смывов | 2 раза в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 8 | Исследование материалов на стерильность в медкабинете | | 2 пробы | 2 раза в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |
| 9 | Исследование воздуха в медкабинете | | 2 пробы | 2 раза в год | Акт проверки | ФБУЗ «ЦГиЭ в КЧР» |

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений столовой при
МКОУ «СОШ с. Коста Хетагурова»

| № | Мероприятия | Сроки |
|----|--|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений | 1 раз в неделю |
| 9 | Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе | Ежедневно |
| 10 | Влажная уборка помещений медицинского кабинета | Ежедневно |
| 11 | Влажная уборка помещений спортивного зала | Ежедневно |

Перечень лиц, подлежащих ежегодному медицинскому осмотру

| № | ФИО сотрудника | Должность |
|---|--------------------------------|-----------------------|
| | Кулаев Борис Черменович | Директор |
| | Мисикова Альбина Владимировна | Заместитель директора |
| | Баскаев Артур Александрович | Заместитель директора |
| | Биджиева Люба Гобаиевна | Повар |
| | Бораева Аксана Аслановна | Уборщик |
| | Тамаев Валерий Урузмагович | Сторож |
| | Смирнов Владимир Викторович | Учитель |
| | Черкасова Марина Александровна | Учитель |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |