

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Майнский многопрофильный лицей имени В.А.Яковлева»



УТВЕРЖДАЮ

Директор лицея

Л.Н.Дёмина

Приказ №449 от 30.12. 2020 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Майнский многопрофильный лицей имени
В.А.Яковлева»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Майнский многопрофильный лицей имени В.А.Яковлева»	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Дёмина Лариса Николаевна, (88244) 2-10-40	
Юридический адрес:	433130, Ульяновская область, р.п.Майна, ул. Советская, д. 11	
Фактический адрес:	433130, Ульяновская область, р.п.Майна, ул. Советская, д. 11	
Количество работников:	105 человек	
Количество обучающихся:	824 человека	
Свидетельство о государственной регистрации	№73-73/010- 73/010/015/2015-235/1	от 18.06.2015
ОГРН	1027300766360	
ИНН	7309900313	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№3447	от 26.03.21

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».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Дёмина Лариса Николаевна	Директор
2	Захаров Юрий Сергеевич	Зам. директора по АХД
3	Трубникова Елена Николаевна	Зам. директора по УР, ответственная за питание
4	Волкова Светлана Викторовна	Зам. директора по УР
5	Кривоногова Ольга Александровна	Зам. директора по УР
6	Мосина Наталья Ивановна	Главный бухгалтер
7	Беспалова Ольга Николаевна	Заведующая канцелярией
8	Добродей Наталья Геннадьевна	Соцпедагог
9	Милидонова Ольга Анатольевна	Старший повар

6. 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					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХД	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХД	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов				
	Наличие, целостность и тип ламп				

Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХД	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Зам. директора по АХД, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Ст.повар Милидонова О.А	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с				

	дезсредствам 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 УВР Трубникова Е.Н., Волкова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Трубникова Е.Н., Волкова С.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по Трубникова Е.Н., Волкова С.В.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХД	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 конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХД	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХД	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-	

			по АХД	14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХД, региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХД	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочие по обслуживанию здания	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	Ответственный за питание, старший повар, зам по АХД, соцпедагог	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, старший повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Старший повар		График

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Старший повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, старший повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Старший повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Старший повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Старший повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Качество блюд	По графику	Родители, учащиеся, общественность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработники	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Старший 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	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зав. канцелярией Беспалова О.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработники	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

витаминации блюд			
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения лица			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	по 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	по 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	по 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, яйца

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	62	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном компьютера		
Заместитель директора по УР	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном компьютера		
Заместитель директора по АХД	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заместитель директора по ВР	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном компьютера		
Секретарь	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Бухгалтер	3	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторожа	3	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организации		года
Вахтёр	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Гардеробщик	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщица служебных помещений	10	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочие по зданию	3	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работа в образовательной организации	1 раз в год	ежегодно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зам по АХД
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам по АХД
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ст.повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Секретарь Беспалова О.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХД
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХД
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Трубникова Е.Н.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХД
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Замдиректора Кривоногова О.А.

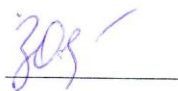
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Волкова С.В.
-----------------	-------------------------------	---------------------------------------

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХД
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХД, электрик
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХД
		Ответственный по питанию
		Директор


Программу разработали:

Заместитель директора по АХД



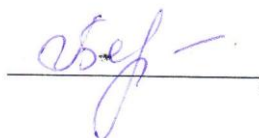
Ю.С.Захаров

Ответственный по питанию



Е.Н.Трубникова

Согласовано: заведующая канцелярией



О.Н.Беспалова