##### Программа

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в МОБУ СОШ № 23

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 23 (МОБУ СОШ № 23), действующее на основании Устава.

Руководитель: Крышнева М.В.

Юридический адрес: 347942, Ростовская область, г. Таганрог, ул. 3-я Линия, 51

тел. (88634) 601-322

1. **Общие положения**
2. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 13 июля 2020г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Контроль и ответственность за организацию производственного контроля в МОБУ СОШ № 23 возлагается на директора школы Крышневу Марину Викторовну .
5. 1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. ***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.
9. ***Среда обитания***– совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. ***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.
11. ***Вредные воздействия на человека*** *–* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. ***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.
13. ***Безопасные условия для человека*** *–* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. ***Санитарно-эпидемиологическая обстановка*** *-* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. ***Гигиенический норматив*** *–* установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
16. ***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)*** *-* нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
17. ***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.
18. ***Профессиональные заболевания*** *–* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. ***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 представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
20. ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления)*** *–* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

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;
* организация питания детей.
1. **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**
2. 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
3. 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
4. 2.3. Производственный контроль включает:
5. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
6. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
7. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, используемых продуктов, материалов, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, предметов бытовой химии.
8. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
9. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
10. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
11. 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
12. 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» .
13. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
14. 2.4.1. Ответственным лицом за организацию производственного контроля является заместитель директора МОБУ СОШ № 23 по АХР Сушко Анна Петровна.

**3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Информировать ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.9. Контролировать выполнение предписаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» и своевременно отчитываться в их выполнении.

1. **4.** **Организация взаимодействия с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области»**

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

4.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
* СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
* 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;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
* Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
* 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;
* СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
* МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
* МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценкаосвещения рабочих мест. Методические указания;
* НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
* Приказ Министерства здравоохранения РФ 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».

**6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

**Заместитель директора по АХ**Р – Сушко Анна Петровна:

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
* за своевременное прохождение медосмотров, флюорографических исследований;
* за хранение и оформление ЛМК
* за санитарным состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

 **Медработник МОБУ СОШ № 23:**

* - за организацией качества питания и контроль качества готовой кулинарной продукции;
* - за санпросветработой;
* - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

 **Начальник лагеря МОБУ СОШ № 23:**

* - за организацию отдыха детей в оздоровительных лагерях в каникулярное время.

 **Ответственный за организацию питания в МОБУ СОШ № 23– Кислова Е.П.**

**7. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работуи в соответствии с перечнем ежегодно согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на приобретаемые товары, отделочные и строительные материалы моющие и чистящие средства. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

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

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

**9**. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Профессия | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1. | Педагогический состав: учитель, педагог-психолог | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот по ПЭВМСенсорные нагрузкиШумРабота в ОУ всех видов | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2. | Администрация: директор, зам. директора по УВР, зам. директора по АХР, секретарь, бухгалтер, библиотекарь, инженер-програмист | Электромагнитное поле широкополосного спектра частот по ПЭВМСенсорные нагрузкиШумРабота в ОУ всех видов | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Обслуживающий персонал:дворникрабочий КОЗсторожвахтеруборщик служебных помещений |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Физические перегрузкиРабота в ОУ всех видов |
| Работа в ОУ всех видов |
| Синтетические моющие средстваРабота в ОУ всех видов |

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

10.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

10.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

|  |
| --- |
| 1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. |
| 2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. |
| 3. Плодоовощная продукция с признаками порчи. |
| 4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. |
| 5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. |
| 6. Непотрошеная птица. |
| 7. Мясо диких животных. |
| 8. Яйца и мясо водоплавающих птиц. |
| 9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. |
| 10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. |
| 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. |
| 12. Любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления. |
| 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. |
| 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки. |
| 16. Простокваша-"самоквас". |
| 17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия). |
| 18. Квас. |
| 19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию. |
| 20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия. |
| 22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы. |
| 23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь. |
| 24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало. |
| 25. Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 26. Газированные напитки. |
| 27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров. |
| 28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов. |
| 29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 32. Окрошки и холодные супы. |
| 33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 34. Яичница-глазунья. |
| 35. Паштеты. |
| 36. Блинчики с мясом и с творогом. |
| 37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. |

**11. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

11.1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Кислова Е.П. | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории  | Ежеквартально | Медицинский работникГасангаева Ф.М. | Журнал |

11.2. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов  |  2 раза в год | Заместитель директора по АХРСушко А.П.Ответственный по питаниюКислова Е.П. | Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов  | 1 раз в год | Заместитель директора по АХРСушко А.П.Ответственный по питаниюКислова Е.П | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Зам. директора по АХРСушко А.П. |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХРСушко А.П. | ЖурналАкт готовности школы к началу учебного года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХРСушко А.П.  | Журнал |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Зам. директора по АХРСушко А.П. | Журнал |

11.3. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Медицинский работникГасангаева Ф.М. | Журнал  |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Заместитель директора по АХР Сушко А.П. | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Заместитель директора по АХР Сушко А.П. | журнал |

11.4. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек  | 1 раз в год | Заместитель директора по АХРСушко А.П. |  |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год | Заместитель директора по АХРСушко А.П. | Журнал |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год | Заместитель директора по АХРСушко А.П. | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работникОтветственный по питаниюКислова Е.П. | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж  | По мере необходимости  | Заместитель директора по АХРСушко А.П. |  |

11.5. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. (Приложение 1,2,3,4)

11.6. Контроль наличия технологических документов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

11.7. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

- прослеживаемость пищевой продукции.

**12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья (гигиенический).
3. Журнал «С - витаминизации».
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

**13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| 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 | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевыепродукты (рыба, мясо, зелень) | 10 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 | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума |

**14.** **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 | Ответственноедолжностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить  |
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php)  | Директор МОБУ СОШ № 23М. В. Крышнева | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить в соответствующую службу | Заместитель директора по АХР Сушко А.П. | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заместитель директора по АХР Сушко А.П. | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети  |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | Пожарная служба, МЧС  |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | ДиректорМОБУ СОШ № 23М. В. Крышнева | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| Ответственный по питаниюКислова Е.П. |
| Заместитель директора по АХР Сушко А.П. |

**15. Программа   производственного   контроля**

**за работой оздоровительных лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул**

1. Функции по осуществлению  производственного   контроля  возложены на:

* Начальника пришкольного лагеря;
* Сушко А.П.– заместителя директора по АХР;
* Дружченко Н.В.– заместителя директора по АХР;
* Медработника МОБУ СОШ № 23;
* Уборщицу служебных помещений.
1. Предварительным  и  периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:
2. Начальник лагеря
3. Воспитатель
4. Медсестра
5. Уборщица служебных и производственных помещений.
6. Лицом, ответственным за осуществление  производственного   контроля, осуществляются следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|  1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.  | перед открытием смены | Медработник, начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.  | ежедневно | Директор МОБУ СОШ № 23 Крышнева М.В., начальник лагеря |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.  | ежедневно | заместитель директора по АХРСушко А.П.,начальник лагеря  |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Директор МОБУ СОШ № 23 Крышнева М.В., начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря, заместитель директора по АХЧ |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора  | ежедневно | ДиректорМОБУ СОШ № 23 Крышнева М.В., начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | Медработник, начальник лагеря |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 15. |  Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Медработник, начальник лагеря |
| 16. |  Контроль  за ведением медицинской документации по  контролю  за организацией питания.  | ежедневно | Заместитель директора по ВР Дружченко Н.В., медработник,начальник лагеря |
| 17 |  Контроль  за состоянием столовой  и  кухонной посуды  и  инвентаря, технологического  и  холодильного оборудования, мытьем посуды  и  оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 19. |  Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | Заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно | Медработник, начальник лагеря |
| 21. | Контроль за качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. | Заместитель директора по ВР Дружченко Н.В., медсестра, начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Медработник |
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | ежедневно | Начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.  | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом,экскурсией. | Начальник лагеря |
| 27. |  Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно | Медработник, начальник лагеря |
| 28. |  Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря, заместитель директора по АХРСушко А.П. |

1. Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» – 1 раз в год (по запросу).