\Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Каксинвай Малмыжского района Кировской области

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|   | Директор МКОУ ООШ с. Каксинвай  |
|    | Каримова Ф.Х. |  |
|   | 22 августа 2023 года |

**Программа**

**производственного контроля**

 **на 2023-2024 учебный год**

 с. Каксинвай -2023

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | *Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Каксинвай Малмыжского района Кировской области* |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Каримова Фелюра Хамидовна, 8(83347) 65-1-98 |
| адрес: | 612933 Кировская область Малмыжский район с. Каксинвай ул. Молодежная, 21 |
|  |  |
| Количество работников: | 17 человек |
| Количество обучающихся: | 19 человек |
| ОГРН | 1024300611521 |
| ИНН | 4317004587 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 0424 | от | 15 октября 2015г. |
|  |   |   |   |   |

1. Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/XA00MDO2NS/) Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «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 образование;*
* *дополнительное образование детей и взрослых;*
* *предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.*

**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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/)*«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
* [*Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901717430/)*«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
* [*Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902312609/)*«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
* [*Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901751351/)*«О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
* [*СП 1.1.1058-01*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/)*«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
* [*СП 2.4.3648-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/)*«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
* [*СП 2.2.3670-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/)*«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
* [*СанПиН 2.3/2.4.3590-20*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)*«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
* [*СанПиН 2.1.3684-21*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/)*«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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/)*«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
* [*СанПиН 3.3686-21*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/)*«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;*
* [*СанПиН 2.3.2.1078-01*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901806306/)*«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
* [*СанПиН 2.3.2.1324-03*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901864836/)*«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
* [*ТР ТС 005/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902299529/)*«О безопасности упаковки»;*
* [*ТР ТС 007/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902308641/)*«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
* [*ТР ТС 021/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/)*«О безопасности пищевой продукции»;*
* [*ТР ТС 022/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320347/)*«Пищевая продукция в части ее маркировки»;*
* [*ТР ТС 023/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320562/)*«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
* [*ТР ТС 024/2011*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320571/)*«Технический регламент на масложировую продукцию»;*
* [*ТР ТС 025/2012*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902352816/)*«О безопасности мебельной продукции»;*
* [*ТР ТС 033/2013*](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/478487/)*«О безопасности молока и молочной продукции»;*
* [*приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473071/)*«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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573473070/)*«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 | Каримова Фелюра Хамидовна | *Директор* |
| 2 | Воронцов Василий Викторович | *повар* |

**6. Профилактические мероприятия**

**по осуществлению производственного контроля:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект****контроля** | **Определяемые****показатели** | **Периодичность****контроля** | **ответственное лицо** | **Нормативная****документация** | **Формыучета****результатов****контроля** |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** |
| Микроклимат | Температура воздуха помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | ежедневно | директор | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля  |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | повар, директор | 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами 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 | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствияученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Зам. директора по УВР | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 |
| **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 | директор | 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 31.12. 2021 года – еженедельно | директор | 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 |  | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Обследование – ежемесячно.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | уборщик служебных помещений | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| **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 | повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | 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 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Справка |
| Поточность технологических процессов | Повар | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Справка |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | 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 | директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Личные медицинские книжки. |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | Личные медицинские книжки |

**7. Перечни**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование помещения** | **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 | 1 раз в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз 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 пищевые продукты (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 | 1 раз в год  |
| Помещения для детей и работников | Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Оценка состояния воздушной среды помещений | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели |
| Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| Оценка параметров шума | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 1 раз в 2 года |
| Оценка уровней вибрации | Мастерские | Все помещения | 1 раз в 2 года |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:**кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**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 | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работник пищеблока | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |
| главный бухгалтер | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| уборщик помещений | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| машинист( кочегар) котельной | 4 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**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](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22)[холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22) | Ежедневно | Воронцов В.В. |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Воронцов В.В. |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Ямбаева Л.Г. |
| [Бракеражный](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) журнал | Ежедневно | Ямбаева Л.Г. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | директор |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Ямбаева Л.Г. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Зам. директора по УВР |

**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 подачеэлектроэнергии, в работесистем водоснабжения,канализации, отопления | Сообщить в соответствующую службу | директор |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | директор |

Программу разработали: директор Ф.Х.Каримова

 повар В.В.Воронцов