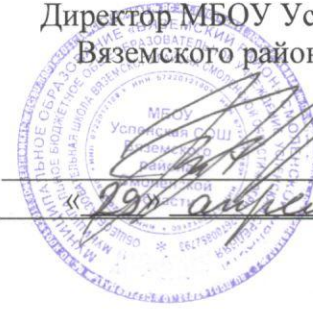


Утверждаю:
Директор МБОУ Успенской СОШ
Вяземского района Смоленской
области

В.Н.Пухов

20 21



**Программа (план)
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий**

в МБОУ Успенской СОШ Вяземского района Смоленской области

(наименование предприятия, организации, юридический адрес)

215162, Смоленская область, Вяземский район, д. Успенское, ул. Успенская, д.7

Реквизиты
регистрации

ИНН 6722012180, ОКПО 47659479

Разработано в соответствии со статьями 11, 29, 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Организация производственного контроля в МБОУ Успенской СОШ Вяземского района Смоленской области **с применением принципов ХАССП.**

г. Вязьма
2021

СОДЕРЖАНИЕ

| № | Наименование | Страницы |
|-----|--|----------|
| 1. | Общие положения | |
| 2. | Порядок организации и проведения производственного контроля | |
| 3. | Состав программы производственного контроля | |
| 4. | Функции ответственного за осуществление производственного контроля | |
| 5. | Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе | |
| 6. | Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих | |
| 7. | Перечень факторов и объектов производственного контроля. Критические точки. Точки и периодичность отбора проб, лабораторных исследований испытаний | |
| 8. | Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля. | |
| 9. | Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания. | |
| 10. | Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке | |
| 11. | 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, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе | |
| 12. | Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий | |
| 13. | Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю | |
| 14. | Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул | |
| 15. | План производственного контроля организации питания в МБОУ Успенской СОШ | |

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001, 10.01.2003, 30.06.2003, 22.08.2004, 09.05.2005, 31.12.2005) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками. Также Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организация производственного контроля в МБОУ Успенской СОШ» Вяземского района Смоленской области с применением принципов ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.3 Производственный контроль проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п 2.1. СП 1.1.1058-01)

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 над их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии)
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль над 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 над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

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

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

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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Вяземском районе.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор МБОУ Успенской СОШ Вяземского Смоленской области .

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

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

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

3.8. План производственного контроля организации питания (п.15)

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

4.7. Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над 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.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

| | | |
|----|---|-----------------------------|
| 1 | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; | ФЗ № 52 от 30.03.1999 |
| 2 | «О защите прав потребителей» с последующими изменениями и дополнениями | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 |
| 3 | «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | ФЗ № от 02.01.2000 |
| 4 | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 6 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 7 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 8 | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 9 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 10 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 11 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |

7. Перечень факторов и объектов производственного контроля. Критические точки. Точки и периодичность отбора проб, лабораторных исследований и испытаний

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и

периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7. 1. Вредные производственные факторы

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору с Вяземским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО У Роспотребнадзора

| Наименование участка | Фактор производственной среды | Кол-во точек | Периодичность | Основание (указать нормативный документ) |
|---|-------------------------------|---------------------------|--|--|
| Учебные классы, дошкольная группа, спальные помещения | Микроклимат | 10 | не реже 2 раза в год (теплый и холодный период года) | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» |
| Рабочее место | Освещенность естественная | 10 | 1 раз в год в темное время суток | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| | искусственная | 10 | 1 раз в год в темное время суток | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» |
| Все помещения | Температура воздуха | Ежедневно, самостоятельно | | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и |

| | | | | |
|--|---------------|---|---|-----------------------|
| Учебные классы, дошкольная группа, подсобные помещения | Дератизация | | Согласно договору | |
| столовая | питьевая вода | 1 | 1 раз в год (1 проба по хим. показат. - запах, мутность, цветность, 1 проба - по м/б показ.- 1 раз в год) | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |

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

| № | Занимаемая должность | Виды производственного контроля | Кратность |
|----|--|---|--|
| 1. | Директор школы | 1. Юридическая ответственность и визуальный контроль за выполнением санитарных правил «СП 2.4.990-00». 2. Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии. | Постоянно |
| 2. | Заместитель директора по УВР | 1. Контроль гигиенических требований к режиму дня согласно «СП 2.4.990-00» 2. Контроль учебно-воспитательного процесса в школе. 3. Контроль физического воспитания обучающихся. 4. Контроль трудового обучения и воспитания. 5. Контроль за профилактикой травматических несчастных случаев во время образовательного процесса. | Систематически в течение учебного года по плану ВШК. |
| 3. | Заместитель директора по ВР | 1. Контроль системы дополнительного образования, внеурочной деятельности, работы ГПД. 2. Контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев в период внеурочной деятельности, дополнительного образования, воспитательного процесса. | Систематически в течение учебного года по плану ВШК |
| 4. | Ответственный за питание, фельдшер ФАП «Успенское» | 1. Контроль над организацией рационального питания детей, организацией питьевого режима воспитанников, проведением витаминизации, хранением суточных проб 2. Контроль за ведением необходимой документации | Систематически в течение года |

| | | | |
|----|--------------------|--|-----------|
| 5. | И.о. завхоза школы | <p>1. Контроль за содержанием здания: поддержание воздушно-теплового режима, искусственной освещенности, отопительной системы в соответствии с требованиями «СП 2.4.990-00»</p> <p>2. Контроль за состоянием территории и помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля</p> <p>3. Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.</p> | Постоянно |
|----|--------------------|--|-----------|

9. 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. |

10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н, Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 и профессионально-гигиенической подготовке

| № п/п | Профессия | Кол-во работ-ков | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---|------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 1. | Педагоги: учителя, воспитатели, заместители директора по ВР и УВР, библиотекарь | 15 | <p>Работа в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</p> | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|-------------|----------------|
| 2. | Директор | 1 | Работа в школьных образовательных учреждениях | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | | | |
| 3. | Завхоз, рабочий по обслуживанию зданий | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | | |
| 4. | Учитель технологии | 1 | Пыль растительного происхождения | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | | |
| 5. | учитель информатики | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | | | |
| | | | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|-------------|----------------|
| 7. | Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту зданий, сторож, гардеробщица, мл. воспитатель. | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях | Совместный приказ Минтруда России № 988н и Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства | | | |
| | | | Хлор и его соединения | | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | | |
| | | | Подъём и перемещение груза вручную. | | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | | |
| | | | Хлор и его соединения | | | |
| | | | Синтетические моющие средства | | | |

11. 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, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе

| | Ситуации | Мероприятия |
|----|---|--|
| 1. | Отсутствие электроэнергии | <ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора - временная остановка работ - организация ремонтных работ |
| 2. | Отсутствие водоснабжения | <ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной |
| 3. | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | <ul style="list-style-type: none"> - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4. | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | <ul style="list-style-type: none"> - сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |
| 5. | Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения, разлив ртути | <ul style="list-style-type: none"> - сообщение ТУ Роспотребнадзора и ГО и ЧС - остановка работы - проведение дезинфекции |

12. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления Эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

12.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № п/п | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Сроки |
|--|--|---------------------------|-------------|
| 1. Основные организационно-административные мероприятия | | | |
| 1.1 | Проведение корректировки (при необходимости) перечня продукции | Директор | постоянно |
| 1.2 | Организация производственного контроля -заключение договора с аккредитованной испытательной лаборатории, аккредитованной в установленном порядке -организация лабораторного и инструментального контроля; -проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год. | Директор | постоянно |
| 2. Санитарно- гигиенические мероприятия | | | |
| 2.1 | Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства -постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями санитарных правил | Завхоз | ежедневно |
| 3. Медико-санитарные мероприятия | | | |
| 3.1 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Завхоз | По договору |

| | | | |
|---|--|----------|-----------|
| 3.2 | <p>Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка</p> <ul style="list-style-type: none"> -составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам; -составление по фамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований (с указанием профессий, подразделения); -заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований; -контроль за полнотой проведения медицинских обследований; -контроль за наличием личных медицинских книжек. | Директор | постоянно |
| 4. Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности | | | |
| 4.1 | <p>Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты; -организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок). | Директор | постоянно |
| 4.2 | <p>Регулярные проверки соответствия санитарным правилам и другой нормативной и технической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулярностью прохождения работниками медицинских осмотров; -соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве; -прохождением обучения и гигиенической аттестации работающих; -организацией инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима. | Директор | постоянно |

12.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № п/п | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Срок выполнения | Контрольные точки |
|-------|--|---------------------------|-----------------|-------------------|
| 1. | Обеспечение наличия на объекте официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой | | | |

| | | | | |
|-----|--|----------------------|--|---------------------------|
| 2. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб, температуры воздуха внутри холодильного оборудования | Бракеражная комиссия | Ежедневно | |
| 3. | Организация лабораторных исследований и испытаний | Завхоз | В соответствии с графиком | Рабочие места |
| 4. | Организация предварительных и периодических медицинских осмотров | Директор | В соответствии с графиком | Все сотрудники |
| 5. | Организация прохождения флюорографического обследования | Директор | 1 раз в год | Все сотрудники |
| 6. | Организация проведения профилактических прививок | Директор | Вустановленные сроки | Все сотрудники |
| 7. | Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников | Директор | В соответствии с графиком | По списку |
| 8. | Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек | Директор | постоянно | |
| 9. | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | Директор | постоянно | |
| 10. | Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений - за состоянием здоровья сотрудников, соблюдением правил личной гигиены - за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий - за хранением и использованием уборочного инвентаря - за санитарно-гигиеническим и санитарнотехническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей | Завхоз | ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно | Все сотрудники, помещения |

12. 3. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

| Показатели | Кратность | Место замеров | Примечание исследования |
|---|-----------------|--|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание витамина «С» | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода 16 (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год | |

**Характеристика условий размещения объекта питания
МБОУ Успенской СОШ**

| | |
|--|--|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | д. Успенское, ул. Успенская, д. 7 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в отдельном здании |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Электроводонагреватель |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Кладовая, пищеблок, обеденный зал на 50 мест |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика и школы |

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовых блюд.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

14. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Пухов В.Н..

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложить на начальника летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, ежегодно назначаемого приказом директора школы.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники, занятые в работе летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

4. 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 лагеря | Фельдшер ФАП, начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 3. | Контроль над рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 4. | Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки | перед открытием лагеря | Директор, начальник лагеря |
| 5. | Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль над приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря | перед открытием лагеря | Директор, заведующий хозяйством |
| 7. | Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 8. | Контроль над состоянием источников водоснабжения | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 9. | Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 10. | Контроль над содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | Директор, начальник лагеря, заведующий хозяйством |
| 11. | Контроль над длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13. | Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования | ежедневно | Фельдшер ФАП, начальник лагеря |
| 14. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания | ежедневно | Директор, начальник лагеря |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------|--------------------------------|
| 15. | Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря | | Начальник лагеря |
| 16. | Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой | ежедневно | Начальник лагеря |
| 17. | Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18. | 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 |
| 19. | Систематический контроль над состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших | ежедневно | Фельдшер ФАП, начальник лагеря |
| 20. | Контроль над соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом | ежедневно | Фельдшер ФАП, начальник лагеря |
| 21. | Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |
| 22. | Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Вяземском районе в случае возникновения групповых инфекционных заболеваний и массовых отравлений, а также аварийных ситуаций и других нарушений санитарных правил, создающих угрозу их возникновения и распространения | по факту (в течение 1 часа) | Начальник лагеря |

15. План производственного контроля организации питания в МБОУ Успенской СОШ

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|--|---------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | 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 |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер ФАП | 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 | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | 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 пищеблок. |

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 |

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 здоровья |
| 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. |

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 питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
|------|-----------------------------|-----------|---|---|

| | | | | |
|------|----------------------|-----------|--|---|
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | 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. |

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия | Сроки |
|----------|--|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим 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 с мытьем окон. | 1 раз в неделю |