



***Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических)
мероприятий в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Гимназия
имени Героя Советского Союза
Ивана Михайловича Макаренкова с. Ольговка»
Добринского муниципального района
Липецкой области***

2023год

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия имени Героя Советского Союза Ивана Михайловича Макаренкова» с.Ольговка Добринского муниципального района Липецкой области
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Беляева Алена Валерьевна, 8(47462) 3-80-30
Юридический адрес:	Липецкая область, Добринский район, ж.-д. ст.Плавица, ул.Школьная, д.1.
Фактический адрес:	Липецкая область, Добринский район, ж.-д. ст.Плавица, ул.Школьная, д.1.
Количество работников:	91
Количество обучающихся:	564
ОГРН	1024800567857
ИНН	4804004115
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№973 от 26 мая 2015 года, выдана Управлением образования и науки Липецкой области
Места ведения образовательной деятельности:	Липецкая область, Добринский район, ж.-д. ст.Плавица, ул.Школьная, д.1. Липецкая область, Добринский район, д.Большая Плавица, ул. Центральная, д.220 Липецкая область, Добринский район, с.Демшинка ул.Школьная, д.11

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия 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.

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

- 1) Федеральный закон от 30.09.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.ст. 11, 17, 19, 22, 24, 28, 29, 32, 34, 35, 36
- 2) Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» ст. 4, 9, 10, 12
- 3) Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ст. 3-5, 15, 18-20, 22-25, 28
- 4) Федеральный [Закон](#) от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» ст. 3, 5, 9-13, 17
- 5) Федеральный закон № 77-ФЗ от 18.06.2001г. «О предупреждении и распространении туберкулеза в РФ» ст. 8
- 6) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) ст.ст.1- 5, ст.7 (за искл. абз. 2,7,12-14 ч.5), части 6-12, ст.8, ст.17, ст.39
- 7) Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011) ст. 4 п.п. 4.1., 4.2.
- 8) «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) ст.ст. 5-7, 18, 19
- 9) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) ст. 5
- 10) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) гл. 1-3, п.7-12 гл. 4, гл.7, гл.9-15
- 11) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) главы IV, V, п.88-91 главы IX, главы XI-XII
- 12) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016) IV, V (за искл. п. 14), VII, VIII, IX.
- 12) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС 040/2016) IV, V, VII, VIII, IX.
- 13) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.п.1.3.-1.12., глава II, п.3.4.1, п.п.3.4.3-3.4.19, п.п. 3.5- 3.5.15
- 14) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII
- 15) СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции» раздел 4, раздел 6
- 16) СП 3.1./2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) раздел 1; раздел 2; п. 3.1

17) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел III, раздел IV, раздел V, раздел VI

18) Приказ от 28.01.2021г. № 29н «Проведение 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 приложение 1, приложение 2

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Беляева Алена Валерьевна	Директор
2	Калаева Татьяна Михайловна	медсестра
3	Ращепкина Татьяна Дмитриевна	Зам. директора, ответственная за организацию питания
4.	Панина Лариса Васильевна	тьютор, ответственная за организацию питания в филиале д.Б.Плавица
5	Дорофеева Елена Николаевна	учитель, ответственная за организацию питания в филиале с.Демшинка
6	Кулакова Инесса Евгеньевна	Председатель профкома
7	Илюхина Оксана Александровна Глотова Ольга Александровна Верзилина Татьяна Викторовна	повар
8	Бобков Михаил Викторович	завхоз

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<i>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</i>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	повар	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности

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 Ращепкина Т.Д.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)			Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)			Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз Бобков М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	График проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Бобков М.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при	Ежедневно	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания

	формировании меню и приготовлении пищи		Дорофеева Е.Н..		
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственные по питанию Ращепкина Т.Д., Панина Л.В., Дорофеева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой 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	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	1 раз в год

микробиологическим показателям	доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Уровень напряженности ЭМП, статистического напряжения, яркости, освещенности экранов и рабочих мест с использованием ВДТ	Помещения с использованием ПЭВМ и ВДТ	По количеству рабочих мест	При организации и реорганизации рабочих мест. После организации технических мероприятий.
Исследование мебели и ее расстановка	Мебель в классах и помещениях	В соответствии с количеством	1 раз в год самостоятельно

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	51	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное		

		профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
зам директора	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
техперсонал	29	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 холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственный по питанию
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора .
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов

**местного самоуправления, органов, уполномоченных
осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

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

Программу разработали:

Завхоз

Бобков М.В.

Ответственный по питанию

Ращепкина Т.Д