

Производственный контроль МКОУ «Тиличикская средняя школа»

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в МКОУ «Тиличикская средняя школа» возлагается на директора или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

Целью производственного контроля 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.

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

Порядок организации и проведения производственного контроля

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).

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

Производственный контроль включает:

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

Организация медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

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

Своевременное информирование органов учредителя, Управления (территориального отдела)

Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

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

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия потенциально опасных (вредных) производственных факторов, продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду их обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с Приложением 1 к Настоящей Программе.

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»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020.
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям	СанПиН 2.4.3648-20
5	«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)»	СП 3.1/2.4.3598-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике	СанПиН 3.3686-21
7	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	«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 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

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

Директор МКОУ «Тиличическая средняя школа»;
Заместитель директора по воспитательной работе;
Заместитель директора по АХЧ.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Камчатскому краю:

Отключение электроснабжения на срок более 24 час.

Аварии на системе водопровода, канализации.

Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах теплоснабжения в холодный период года.

Пожар.

Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди учащихся: более 20% от численности класса, школы при заболеваниях ОРВИ, 2 и более - в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.

Приложение 1 к программе
«Производственного контроля»

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований.

№ п/п/	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1	Готовая пищевая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До даты планового КНМ на объекте
2	Калорийность рациона	1 раз в квартал	Завтрак/обед	До даты планового КНМ на объекте
3	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
4	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
5	Температура воздуха	ежедневно		Показания бытовых термометров
6	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет		Допускается силами и средствами ЮЛ/ИП, выполняющего обследование технического состояния системы вентиляции
7	Смывы с объектов, инвентаря, посуды на наличие бактерий группы кишечных палочек	1 раз в полугодие	20 проб	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 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 и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР Смага Е.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-	Дезинфекция	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СП	Чек-лист

Противоэпидеми- ческий режим	Дезинсекция Дератизация			2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.347217, СП 3.5.3.3223- 14	проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующ их и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.5.2.347217, СП 3.5.3.3223- 14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
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	Кладовщик ответственный за работу в ФГИС «Меркурий».	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственн ого сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию Слипец Л.В., Кладовщик Тихомирова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Отчет
	Время смены кипяченной воды		Ответственный по питанию Слипец Л.В.		График
	Температура и влажность на складе		Кладовщик Тихомирова А.С.		Журнал учеты температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учеты температуры
Приготовление	Соблюдение	Каждый	Ответственный	СанПиН	Отчет

пищевой продукции	технологии приготовления блюд по технологическим документам	технологический цикл	по питанию Слипец Л.В.	2.3/2.4.3590 -20	
	Поточность технологических процессов		Повара		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Слипец Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Слипец Л.В.	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 - один раз в два года	медсестра.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Гигиенический журнал (сотрудники)

Перечни

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 микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения 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

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

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	47	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
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

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	Ответственный по питанию Слипец Л.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Слипец Л.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Слипец Л.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Алферова В.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Слипец Л.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Смага Е.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ

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

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

